

Instant Pot®

DUO™

MULTI-USE PRESSURE COOKER



User manual

Important safeguards

Products, parts
and accessories

Get started

Pressure cooking 101

Releasing pressure

Control panel

Pressure control features

Cooking

Care, cleaning and storage

Troubleshooting

Warranty

Contact

Register your product today at instantappliances.co.uk.

Download the Instant Pot App for 1000+ recipes at instantpot.com/app



IMPORTANT SAFEGUARDS



(Yes, we have to)

At Instant Brands™ your safety always comes first. The Instant Pot® Duo™ was designed with your safety in mind, and we mean business. Check out this Instant Pot's long list of safety mechanisms at instantpot.co.uk to see what we mean. As always, be careful when using electrical appliances and follow basic safety precautions.

- 01** READ THE GETTING STARTED GUIDE AND ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS AND WARNINGS BEFORE OPERATING THE APPLIANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE SAFEGUARDS AND INSTRUCTIONS MAY RESULT IN INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.
- 02** Using any other pressure cooker lids may cause injury and/or damage. The Instant Pot tempered glass lid, which can be purchased separately, may be used for non-pressure cooking.
- 03** Do not allow children near the pressure cooker when in use. Children should not play with the appliance. Use only the Instant Pot Duo lid with the Instant Pot Duo pressure cooker base.
- 04** Do not put the pressure cooker into a hot oven or on any heated surface.
- 05** Do not move the pressure cooker while under pressure.
- 06** Do not use the pressure cooker for any purpose other than that for which it is intended.
- 07** This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure the cooker is properly closed before applying heat. Refer to the Getting Started Guide.
- 08** Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. Refer to the Getting Started Guide.
- 09** Never use your pressure cooker without adding water as this would seriously damage it.
- 10** Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than 1/2 of its capacity.

WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



- 11 When cooking doughy food, use caution when removing the lid to avoid food being ejected.
- 12 Use the appropriate heat source(s) according to the Getting Started Guide.
- 13 After cooking meat with a skin (such as ox tongue), which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen as you may be scalded.
- 14 The heating element surface inside the Instant Pot base is subject to residual heat after use; do not touch.
- 15 Before each use, check that the valves are not obstructed. Refer to the Getting Started Guide.
- 16 Never use the pressure cooker in its pressurised mode for deep or shallow frying of food.
- 17 Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- 18 Only use Instant Pot spare parts and accessories in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- 19 Do not operate any appliance with a damaged lead or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. If the power supply lead is damaged, users should contact Customer Care for further assistance.
- 20 For domestic use only. Not intended for commercial or outdoor use.
- 21 Be aware that certain foods such as stewed apples, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti can foam, froth and clog the steam release. These foods should not be cooked under pressure cooking settings unless as directed in Instant Pot cooker recipes.

WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



- 22** This appliance should not be used by children, by individuals whose physical, sensory or mental abilities prevent safe use of the appliance, or by individuals with limited knowledge of how to use a pressure cooker. Close supervision is needed when using this appliance near these individuals.
- Spilled food can cause serious burns. A short power-supply lead is provided to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement and tripping.
- Keep the appliance and lead away from children.
 - Never drape the power lead over edges of tables or counters.
 - Never use below-counter power sockets, and never use with an extension lead.
- 23** Unplug your Instant Pot and let it cool before cleaning. Allow all surfaces to dry thoroughly before use.
- 24** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 25** Do not immerse the cooker base in water. To protect against electric shock, do not immerse the lead, power plug or cooker base in any liquid.
- 26** Always make sure the sealing ring is completely set in the groove on the inside of the sealing ring rack. Avoid spillage on the connector.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Special lead set instructions

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

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

WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



Product specifications

The tables below do not represent all models in the 7-in-1 Duo family.* To view a full list of sizes, colours and patterns, go to instantpot.co.uk/duo.

				
Duo mini v3	700 W	220-240V~50/60 Hz	3 Litres	3.9 kg
Duo 60 v4	1000 W	220-240V~50/60 Hz	5.7 Litres	5.44 kg
Duo 80 v3	1200 W	220-240V~50/60 Hz	8 Litres	7.16 kg

	Duo mini v3	Duo 60 v4	Duo 80 v3
	cm: 29 L x 25.5 W x 28.5 H	cm: 33.5 L x 31 W x 31.7 H	cm: 37.6 L x 33.8 W x 36.1 H

* Not all models and sizes are available in all countries.

Find your model name and serial number

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

Serial number: Turn the multicooker base over – you'll find this info on a sticker on the bottom.

WARNING

To avoid injury, read and understand the instructions in this user manual before attempting to use this appliance.

WARNING

Electric shock hazard. Use earthed socket only.

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

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

WARNING

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

WARNING

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

Table of contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
Special lead set instructions	4
Product specifications	5
Find your model name and serial number	5
Product, parts and accessories	8
Get started.....	10
Initial set up (It won't bite!)	10
Is anything missing or damaged?	10
Initial test run (water test).....	11
Pressure cooking 101.....	12
Behind the magic curtain.....	12
Releasing pressure	13
Venting methods.....	13
Control panel	15
Settings	16
Status messages	18
Pressure control features (Your little bag of tricks!)	19
Pressure cooking lid	19
Steam release handle	20
Sealing ring.....	20
Float valve	21
Anti-block shield	21
Pressure cooking	22
Jump start magic!	23
Smart programme breakdown	24
Pressure cooking tips	26
Pressure cooking grains	28

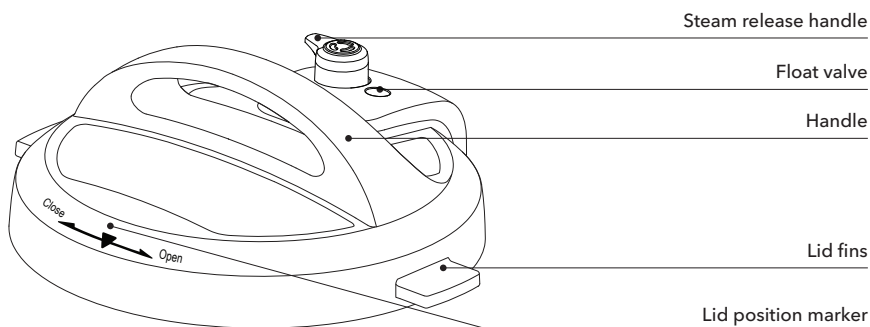
Table of contents

Other cooking styles	29
Slow Cook	30
Sauté	31
Deglazing the inner pot (pressure cooking after sauté)	32
Yogurt	33
Using yogurt pots	34
Care, cleaning and storage	35
Removing and installing parts	36
Silicone sealing ring	36
Steam release handle	37
Anti-block shield	37
Float valve and silicone cap.....	38
Condensation collector.....	38
Troubleshooting.....	39
Warranty.....	42

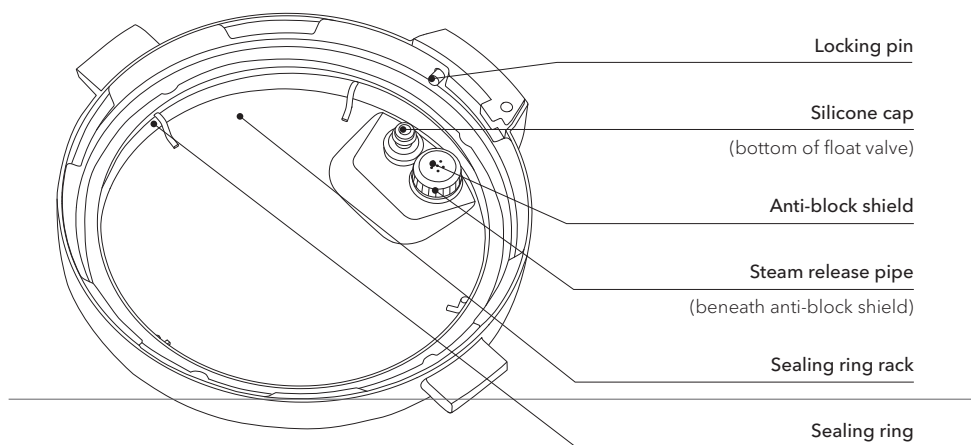
Product, parts and accessories

Represents all Duo Mini, 5.7 and 8 litre models. See **Care, cleaning and storage:**
Removing and installing parts to find out how everything fits together.

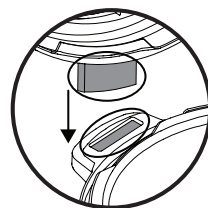
Top of lid



Bottom of lid



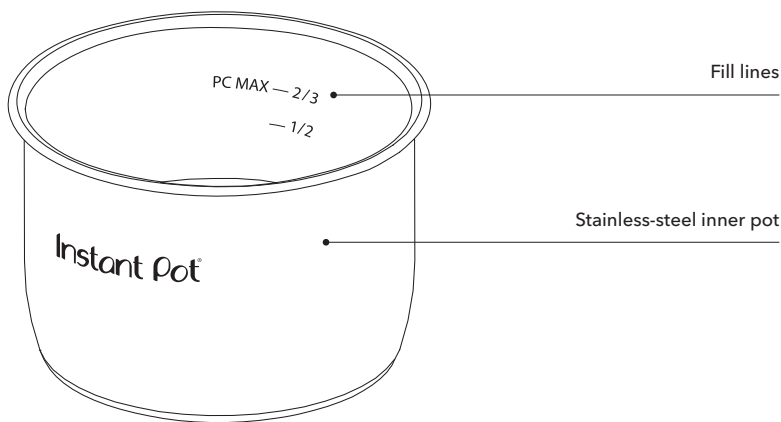
Stand the lid up in the multicooker base to keep it off your countertop! Insert the left or right lid fin into the corresponding slot in the multicooker base handles to stand it up and save some space.



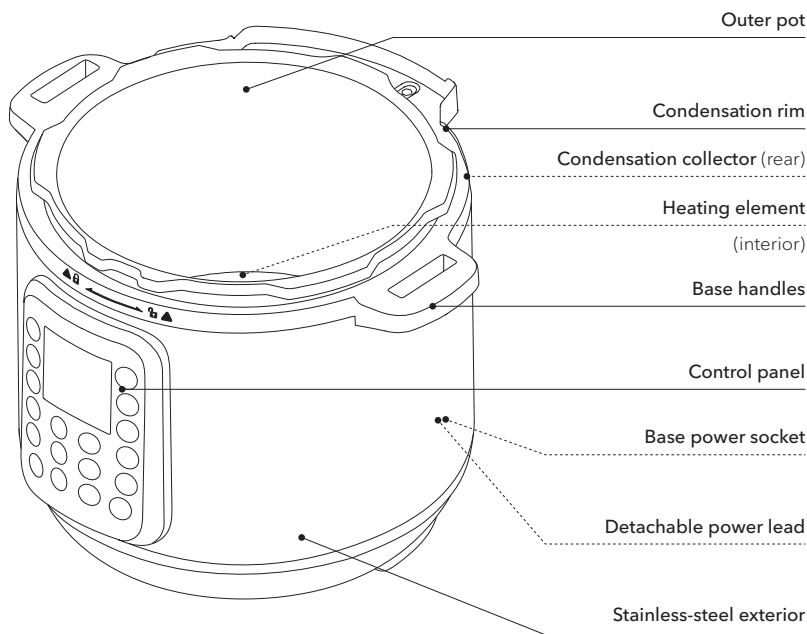
Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product. Always refer to the actual product.

Product, parts and accessories

Inner pot



Multicooker base



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

Get started

Initial set up (It won't bite!)

You – yes, you – can do this!



"This is my invariable advice to people: Learn how to cook – try new recipes, learn from your mistakes, be fearless, and above all have fun!"

- Julia Child

- 01** Take that Duo out of the box!
- 02** Remove all packaging material and accessories from in and around the multicooker.
 Check under the inner pot!
- 03** Wash the inner pot in a dishwasher or with hot water and washing up liquid. Rinse with warm, clear water and use a soft cloth to thoroughly dry the outside of the inner pot.
- 04** Wipe the heating element with a soft, dry cloth to make sure there are no stray packaging particles left in the multicooker base.
 Do not remove the safety warning stickers from the lid or the rating label from the back of the multicooker base.
- 05** You may be tempted to put the Duo on your hob – *but don't do it!*
Place the multicooker base on a stable, level surface, *away* from combustible material and external heat sources.

Is anything missing or damaged?

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

Feeling keen?

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

WARNING

Read the **Important safeguards** before using the appliance. Failure to read and follow those instructions for safe use may result in damage to the appliance, property damage or personal injury.

Do not place the appliance on a hob or on another appliance. Heat from an external source will damage the appliance.

Do not place anything on top of the appliance, and do not cover or block the steam release handle or anti-block shield, located on the appliance lid.

Get started

Initial test run (water test)

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

Stage 1: Setting up the Duo for pressure cooking

- 01** Remove the inner pot from the multicooker base and add 3 cups (750 mL) of water to the inner pot, then place it back inside the multicooker base.
- 02** Secure the power lead to the base power socket at the back of the multicooker base. Make sure the connection is tight.
Connect the power lead to a 220–240V power source.
The display shows **OFF**.
- 03** Place and close the lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.
- 04** Turn the steam release handle to the **Sealing** position.

Stage 2: "Cooking" (...hot water à la king, anyone?)

- 01** Select **Pressure Cook**.
- 02** Use the **– / +** buttons to adjust the cooking time to 5 minutes (**00:05**).



Adjustments are saved when a Smart Programme starts, so the next time you use Pressure Cook, it will default to 5 minutes.

- 03** Press **Keep Warm** to turn the automatic Keep Warm setting off.
- 04** The multicooker beeps after 10 seconds and the display shows **On**.



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

- 05** When the Smart Programme is complete, the display shows **End**.

Stage 3: Releasing pressure

- 01** Follow instructions for a Quick Release in **Releasing pressure: Venting methods**.
- 02** Wait for the float valve to drop, then carefully open and remove the lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.
- 03** Using proper hand protection, remove the inner pot from the multicooker base, discard the water and thoroughly dry the inner pot.

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

CAUTION

Pressurised steam is released through the top of the steam release handle. Keep exposed skin away from the steam release handle.

DANGER

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

CAUTION

The inner pot will be hot after cooking. Always use appropriate heat protection when handling a hot inner pot.

Pressure cooking 101

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

Behind the magic curtain

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

Pre-heating

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

Cooking

What you see	What you don't see	Tips
The float valve bobs up and down from all the steam, then pops up and stays flush with the lid. The display switches to the cooking countdown timer.	When it reaches the required pressure level, cooking begins. The Instant Pot automatically maintains the cooking pressure at High or Low pressure.	A higher pressure means a higher temperature. Smart Programme settings (e.g., cooking time, pressure level, etc.) can be adjusted at any time during cooking.

Releasing pressure

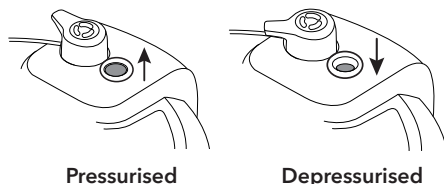
What you see	What you don't see	Tips
If Keep Warm is on after cooking, the timer counts up from 00:00 . If not, the multicooker goes back to standby and the display shows End . The float valve is still popped up.	Although food has finished cooking, the multicooker is still pressurised and hot, which is why the float valve is up. Releasing pressure lowers the temperature inside the multicooker, which allows you to safely remove the lid once the float valve has dropped.	See Releasing pressure for information on safe venting techniques and what they're used for. Follow your recipe instructions to choose the best venting method for your meal.  The Instant Pot cools faster if Keep Warm is turned off.

Releasing pressure

You **must** release pressure after pressure cooking before attempting to open the lid. Follow your recipe's instructions to choose a venting method, and always wait until the float valve drops into the lid before opening.

Venting methods

- Natural Release (NR or NPR)
- Quick Release (QR or QPR)
- Timed Natural Release



⚠ WARNING

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

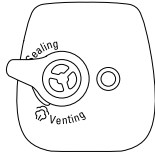
DO NOT cover the steam release handle.

⚠ DANGER

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

Natural Release (NR or NPR)

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

What to do	What to expect
Once cooking is finished, leave the steam release handle in the Sealing position until all pressure is released.  Sealing position	Your meal continues to cook even after the Smart Programme has ended.  This is called "carryover cooking" or "resting", and it's great for large cuts of meat. The depressurisation time may vary based on the volume, type and temperature of food and liquid. It can take up to 40 minutes with some dishes, so plan ahead – it's well worth the wait! When the pressure has been fully released, the float valve drops into the lid.

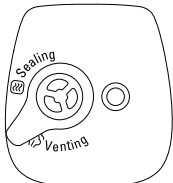
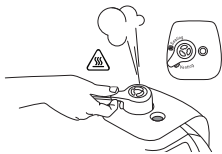
Releasing pressure

NOTICE

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

Quick Release (QR or QPR)

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

What to do	What to expect
Carefully, quickly and confidently, turn the steam release handle to Venting and wait for all pressure inside the multicooker to be released.  Venting position	A jet of steam is ejected through the top of the steam release handle. This is normal! When the pressure has been fully released, the float valve drops into the lid. 

Timed natural release

The carryover cooking continues for a specific amount of time, then stops quickly when you release the remaining pressure. Perfect for finishing rice and grains.

What to do	What to expect
Leave the steam release handle in the Sealing position for a while (according to your recipe) then turn it to Venting and wait for all pressure inside the multicooker to be released.	A jet of steam is ejected through the top of the steam release handle. The temperature within the multicooker drops, so the steam release may not be as powerful as a normal QR.  When the pressure has been fully released, the float valve drops into the lid.

If there is substantial spatter while venting, turn the steam release handle back to **Sealing**. Wait a few minutes before trying to release pressure again. If spatter continues, use NR to safely release the remaining pressure.

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

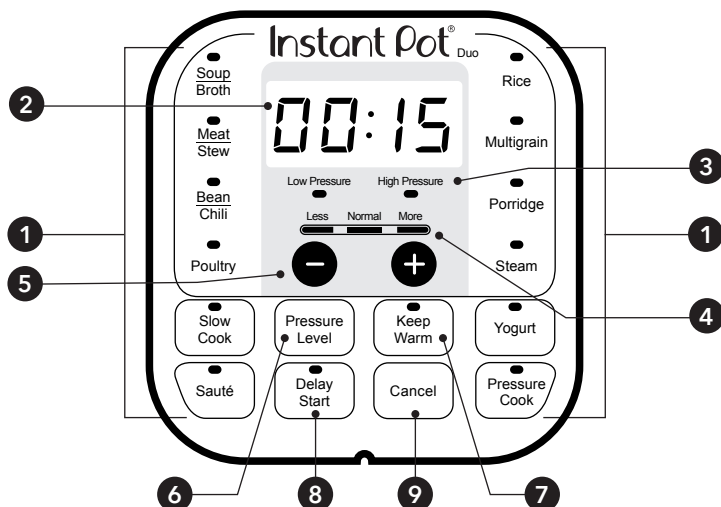
⚠ CAUTION

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

⚠ NOTICE

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

Control panel



		Pressure cooking	Non-pressure cooking
1	Smart Programmes	• Soup/Broth • Meat/Stew • Bean/Chili • Poultry • Rice • Multigrain • Porridge • Steam • Pressure Cook	• Slow Cook • Sauté • Yogurt • Keep Warm
2	Time display	Shows the time in HH:MM format. Counts up or down, depending on the Smart Programme.	
3	Pressure fields	LEDs show if the multicooker is using Low or High pressure during pressure cooking.	
4	Less / Normal / More	Pre-set cooking time or temperature levels, depending on the Smart Programme.	
5	- / + buttons	Adjust time for cooking, Delay Start and Keep Warm.	
6	Pressure level	Toggle between Low Pressure and High Pressure.	
7	Keep Warm	Turns the Keep Warm setting on or off.	
8	Delay Start	Delay the start of cooking.	
9	Cancel	Stop a Smart Programme at any time.	

Settings

Setting	Description
Turn sound on	When in standby, press and hold the + button until the display shows S On .
Turn sound off.	When in standby, press and hold the – button until the display shows SOFF.  Audible safety and error message alerts cannot be turned off.
Adjust and save custom cooking times and temperatures.	Once a Smart Programme has been selected, changes to the cooking time, temperature and pressure level are saved once the Smart Programme begins. See Cooking for details.
Reheat or warm for long periods.	Keep Warm can be used for up to a maximum of 10 hours (10:00). 01 When in standby, press Keep Warm. 02 Press Keep Warm again to cycle through Less, Normal and More warming temperature levels. 03 Use the – / + buttons to set a warming timer. 04 Keep Warm begins automatically after 10 seconds. When cooking thick or starchy foods, heat may not dissipate evenly. To ensure food safety, stir the contents of thicker dishes every 40 to 60 minutes. When Keep Warm is complete, the display shows End.

Settings

Setting	Description
Set a Delay Start timer.	Delay Start can be set from between 10 minutes (00:10) and 24 hours (24:00). 01 Select a Smart Programme and tweak it as needed, then press Delay Start.  Once pressed, there is no way to go back to the Smart Programme settings. You'll have to press Cancel and start again. 02 When the hours field flashes, use the - / + buttons to adjust the hours. 03 Press Delay Start again to toggle to the minutes field and use the - / + buttons to adjust the minutes. 04 The Delay Start timer starts automatically after 10 seconds. When Delay Start ends, the Smart Programme begins and the display shows On.  Delay Start is not available with the Sauté or Yogurt Smart Programmes.
Reset an individual smart programme.	When in standby, press and hold one Smart Programme button until the multicooker returns to Standby and displays OFF. The Smart Programme's pressure level, cooking time and temperature are restored to the factory default setting.
Reset all smart programmes.	When in standby, press and hold Cancel until the multicooker beeps. All Smart Programme pressure levels, cooking times and temperatures are restored to the factory default setting.

Status messages

OFF	The Instant Pot is in standby mode, ready for action!
Lid	May indicate that the lid is missing or is not properly secured.
On	The multicooker is pre-heating.
Auto	The Rice Smart Programme is running.
boil	The Yogurt Smart Programme is in the process of pasteurising milk (i.e., the Yogurt Smart Programme is set to More).
Hot	The inner pot has reached the perfect temperature and is ready to start cooking your food.  Only applies to Sauté.
00:00	Display shows one of the following: • When Delay Start is running, the multicooker counts down until the Smart Programme begins; • When a Smart Programme is running, the multicooker counts down the remaining cooking time; • When Keep Warm is running, the multicooker counts the length of time that food has been warming.
End	The Smart Programme has finished and Keep Warm is off.
Food burn	The multicooker is overheating due to insufficient liquid. See Troubleshooting for more information.

Can you see something else? See **Troubleshooting** for more information.

Pressure control features (Your little bag of tricks!)

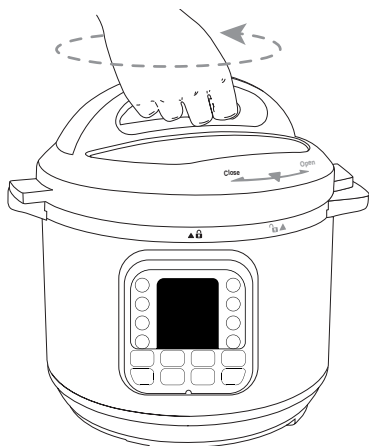
See **Care, cleaning and storage** for installation and removal of parts.

Pressure cooking lid

What we love about it	What you should know about it
The lid was designed with lid fins that fit perfectly inside the handles on the left and right sides of the multicooker base to help keep your countertop dry! When the Instant Pot is plugged in, it plays a little jingle when you open and close the lid.	The lid is removable during non-pressure cooking so you can taste-test as you go. When you're pressure cooking, the lid only locks into place once the multicooker is pressurised. Try not to remove the lid unnecessarily!

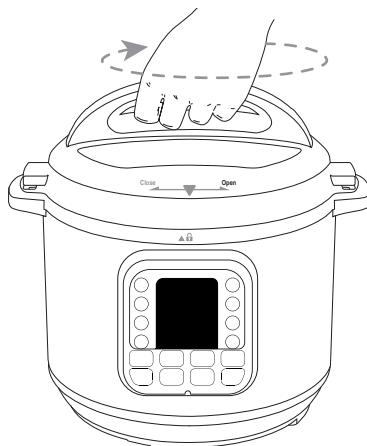
Removing the lid

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



Closing the lid

- 01** Align the symbol on the lid ▼ with the symbol on the multicooker base ⚙▲, then lower the lid onto the track.
- 02** Turn the lid clockwise until the symbol on the lid ▼ aligns with the symbol on the multicooker base ⚙▲.



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

⚠ WARNING

Only use a compatible Instant Pot Duo lid with the Instant Pot Duo multicooker base. Using any other pressure cooker lids may cause injury and/or damage.

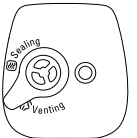
⚠ CAUTION

Always check the lid for damage and excessive wear prior to cooking.

Pressure control features

Steam release handle

The steam release handle controls the steam, venting it from the top of the steam release handle, or sealing it inside the Instant Pot.

What we love about it		What you should know about it
It's easy to tell when the handle is in the Sealing or Venting position.		The steam release handle sits loosely on the steam release pipe to pivot easily while under pressure, so it may feel a bit wobbly. This is normal!
		
Sealing position	Venting position	

The steam release handle is integral to product safety and necessary for pressure cooking. It should be installed before use and cleaned regularly.

See **Releasing pressure** for safe venting methods and information on pressurisation and depressurisation.

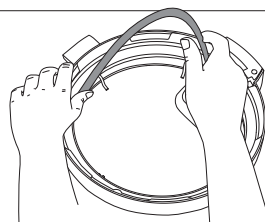
⚠ WARNING

Do not cover or block the steam release handle in any way.

Sealing ring

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

The sealing ring must be installed before using the multicooker. Only one sealing ring should be installed in the lid at a time.



💡 Silicone is porous, so it absorbs strong aromas and certain flavours. Keep extra sealing rings on hand to limit the transfer of aromas and flavours between dishes.

⚠ CAUTION

Only use authorised Instant Pot sealing rings. **DO NOT** use a stretched or damaged sealing ring.

- Always check for cuts, deformation and correct installation of the sealing ring before cooking.
- Sealing rings stretch over time with normal use. The sealing ring should be replaced every 12–18 months or sooner if you notice stretching, deformation or damage.

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

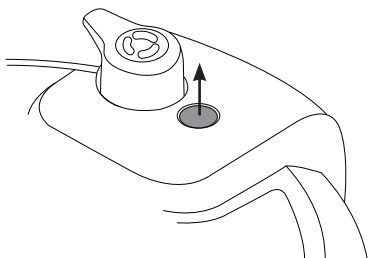
Pressure control features

Float valve

The float valve is a visual indication of whether there is pressure in the multicooker (pressurised) or not (depressurised). It appears in two positions:

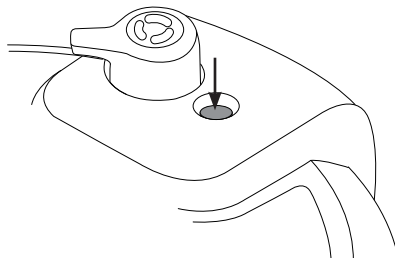
Pressurised

The float valve has visibly popped up and is flush with the lid.



Depressurised

The float valve has dropped down into the lid.



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

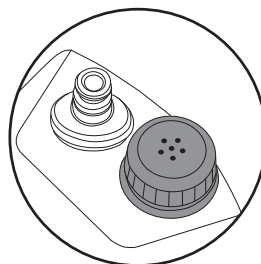
⚠ DANGER

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

Anti-block shield

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

The anti-block shield is integral to product safety and necessary for pressure cooking.

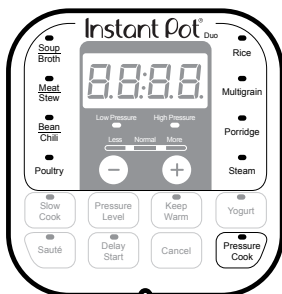


Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product. Always refer to the actual product.

Pressure cooking

Whether you're a whiz in the kitchen or a complete newbie, these Smart Programmes help you get cooking at the touch of a button.

- Soup/Broth
- Meat/Stew
- Bean/Chili
- Poultry*
- Rice
- Multigrain*
- Porridge
- Steam
- Pressure Cook



*Not available on 3 Litre model.
Use Pressure Cook instead.

Using pressurised steam guarantees your dish is cooked evenly and deeply, for the delicious results you expect every time.

Pressure level	Suggested use	Notes
Low Pressure 5.8 - 7.2 psi (35-55 kPa)	Fish and seafood, soft vegetables and rice.	The pressure level controls the temperature, so a higher pressure results in a higher cooking temperature.
High Pressure 10.2 - 11.6 psi (65-85 kPa)	Eggs, meat, poultry, root vegetables, oats, beans, grains, bone broth, stew, chili.	

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

Always cook with the inner pot in place. Food must be placed in the inner pot. **DO NOT pour food or liquid into the multicooker base.**

To avoid risk of personal injury and/or property damage, place food and liquid ingredients in the inner pot, then insert the inner pot into the multicooker base.

Do not fill inner pot higher than the **PC MAX — 2/3** (Pressure Cooking Maximum) line as indicated on the inner pot.

When cooking foods that **foam** or **froth** (e.g., stewed apples, cranberries or split peas) or **expand** (e.g., oats, rice, beans, pasta) do not fill the inner pot higher than the **— 1/2** line as indicated on the inner pot.

⚠ CAUTION

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

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

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

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

Pressure cooking

To create steam, pressure cooking liquids should be water-based, such as broth, stock, soup or juice. If using tinned, condensed or cream-based soup, add water as directed below.

Instant pot size	Minimum liquid for pressure cooking
3 Litres	250 mL
5.7 Litres	375 mL
8 Litres	500 mL

**Unless otherwise specified by your recipe.*

Jump start magic!

Stage 1: Setting up the Duo for pressure cooking

- 01** Remove the inner pot from the multicooker base.
Add food and liquid ingredients to the inner pot, as directed by your recipe.
 Use the steam rack to keep foods out of the cooking liquid. This helps to distribute heat, prevents nutrients from leeching into the cooking liquid and stops food items from sticking to the bottom of the inner pot.
Insert the inner pot back into the multicooker base.
- 02** Secure the power lead to the base power socket at the back of the multicooker base. Make sure the connection is tight.
Connect the power lead to a 220–240V power source.
The display shows **OFF**.
- 03** Place and close the lid as described in **Pressure control features: pressure cooking lid**.
- 04** Turn the steam release handle to the **Sealing** position.

Stage 2: Pressure cooking

- 01** Select the Smart Programme you want to use.
- 02** Press the same Smart Programme button again to cycle through the pre-set time options in **Less**, **Normal** and **More**.
- 03** Use the **– / +** buttons to adjust the cooking time.
 Adjustments are saved to the Smart Programme when cooking begins.
- 04** Press **Pressure Level** to toggle between **Low Pressure** and **High Pressure**.
- 05** Leave the automatic Keep Warm setting on, or press **Keep Warm** to turn it off.
- 06** The multicooker beeps after 10 seconds and the display shows **On** as the multicooker preheats.
- 07** When the Smart Programme is complete, follow your recipe to select the appropriate venting method. See **Releasing pressure: Venting methods** for safe venting techniques.

DANGER

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

Pressure cooking

Smart programme breakdown

Smart Programmes		Settings and defaults		
Soup/Broth	Pressure	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Setting	Less	Normal	More
	Default cooking time (adjustable)	20 minutes (00:20)	30 minutes (00:30)	4 hours (04:00)
	Cooking time range	1 minute to 4 hours (00:01–04:00)		
Meat/Stew	Pressure	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Setting	Less	Normal	More
	Default cooking time (adjustable)	20 minutes (00:20)	35 minutes (00:35)	45 minutes (00:45)
	Cooking time range	1 minute to 4 hours (00:01–04:00)		
Bean/Chili	Pressure	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Setting	Less	Normal	More
	Default cooking time (adjustable)	25 minutes (00:25)	30 minutes (00:30)	40 minutes (00:40)
	Cooking time range	1 minute to 4 hours (00:01–04:00)		
Poultry*	Pressure	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Setting	Less	Normal	More
	Default cooking time (adjustable)	5 minutes (00:05)	15 minutes (00:15)	30 minutes (00:30)
	Cooking time range	1 minute to 4 hours (00:01–04:00)		
Rice	Pressure	Low (35–55 kPa / 5–8 psi) High (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Setting	Less	Normal	More
	Default cooking time (adjustable)	8 minutes (00:08)	12 minutes (00:12)	15 minutes (00:15)
	Cooking time range	The cooking time adjusts automatically depending on the volume of rice: 8 to 15 minutes. Display shows Auto .		

Pressure cooking

Smart programme breakdown

Smart Programmes		Settings and defaults		
Multigrain*	Pressure	Low (35-55 kPa / 5-8 psi) High (65-85 kPa / 9.4-12.3 psi)		
	Setting	Less	Normal	More
	Default cooking time (adjustable)	20 minutes (00:20)	40 minutes (00:40)	1 hour (01:00) + 45 minutes soaking time
	Cooking time range	1 minute to 4 hours (00:01-04:00)		
Porridge	Pressure	Low (35-55 kPa / 5-8 psi) High (65-85 kPa / 9.4-12.3 psi)		
	Setting	Less	Normal	More
	Default cooking time (adjustable)	5 minutes (00:05)	20 minutes (00:20)	30 minutes (00:30)
	Cooking time range	1 minute to 4 hours (00:01-04:00)		
Steam	Pressure	Low (35-55 kPa / 5-8 psi) High (65-85 kPa / 9.4-12.3 psi)		
	Setting	Less	Normal	More
	Default cooking time (adjustable)	3 minutes (00:03)	10 minutes (00:10)	15 minutes (00:15)
	Cooking time range	1 minute to 4 hours (00:01-04:00)		
Pressure Cook	Pressure	Low (35-55 kPa / 5-8 psi) High (65-85 kPa / 9.4-12.3 psi)		
	Setting	Less	Normal	More
	Default cooking time (adjustable)	20 minutes (00:20)	35 minutes (00:35)	45 minutes (00:45)
	Cooking time range	1 minute to 4 hours (00:01-04:00)		

*Not available on 3 Litre models. Use Pressure Cook instead.

Pressure cooking

Pressure cooking tips

Smart Programme	Setting	What it's for	Tips
Soup/Broth	Less	Soup without meat.	Liquid remains clear due to lack of boiling motion. Always use NR to release pressure when cooking soup with a high starch content.
	Normal	Soup with meat.	
	More	Rich bone broth.	
Meat/Stew	Less	Soft texture.	Choose setting based on meat texture desired, or adjust cooking time manually. Allow meat to "rest" for 5-30 minutes, depending on size. It will retain cooking juices for tender, succulent meat.
	Normal	Very soft texture.	
	More	Fall-off-the-bone texture.	
Bean/Chili	Less	Firmer texture.	Choose setting based on desired bean texture, or adjust cooking time manually. When cooking beans or legumes, always use NR to release pressure. Make sure dry beans are completely submerged in water.
	Normal	Soft texture.	
	More	Very soft texture.	
Poultry*	Less	Soft texture.	Choose setting based on poultry texture desired or adjust cooking time manually. Allow poultry to "rest" for 5-30 minutes, depending on size. It will retain cooking juices for tender, succulent meat.
	Normal	Very soft texture.	
	More	Fall-off-the-bone texture.	

Pressure cooking

Pressure cooking tips

Smart Programme	Setting	What it's for	Tips
Rice	Less	Tender but firm to bite.	For cooking medium and long-grain white rice. Depending on the volume of rice, cooking time may range from 8-15 minutes. Use a 10-minute Natural Release after cooking for perfect results.
	Normal	Normal texture white rice.	
	More	Softer texture white rice.	
Multigrain*	Less	Brown rice, wild rice, black beans, chickpeas, etc.	Select Less or Normal based on type of grain and desired texture. More begins with 45 minutes of warm water soaking time prior to 60 minutes of pressure cooking.
	Normal	Brown rice, wild rice, mung beans, etc.	
	More	Tough grains or a mixture of grains and beans.	
Porridge	Less	Oatmeal—coarse or rolled.	Adjust time as directed in recipe. Always use NR to release pressure when cooking foods that expand.
	Normal	White rice, porridge or congee.	
	More	Rice, porridge or congee with a mixture of various grains.	

Pressure cooking

Smart Programme	Setting	What it's for	Tips
Steam	Less	Vegetables.	Use steam rack provided to elevate food from cooking liquid.
	Normal	Fish and Seafood.	Use QR to release pressure and prevent food from overcooking.
	More	Meat.	
Pressure Cook	NA	Manual programming.	Press Pressure Level to toggle between High and Low pressure. Use - / + buttons to adjust cooking time Adjust according to recipe or desired results.

* Not available on 3 Litre model. Use Pressure Cook instead.

Pressure cooking grains

Check out the **cooking timetables** for guidance or visit our **recipe site** for fun, easy-to-follow recipes with big crunch. You can also download the free **Instant Pot app** to search recipes, save favourites, make notes and more!

Rice and grain	Grain to water ratio
White or brown rice	1: 1
Quinoa	1: 3/4
Oatmeal	1: 3
Risotto	1: 2 Add additional wine to taste
Porridge	1: 10

⚠ CAUTION

Use a meat thermometer to ensure meat reaches a safe minimum internal temperature. Refer to the WHO (World Health Organization) **website** and/or review your local government's food safety recommendations for more information.

Other cooking styles

The Duo is much more than a pressure cooker. These Smart Programmes don't cook with pressure but are just as easy to use.

- Slow Cook
- Sauté
- Yogurt



Always inspect your Instant Pot pressure cooking lid, inner pot and multicooker base carefully to make sure they are clean and in good working order before use.

⚠ WARNING

Always cook with the inner pot in place. Food must be placed in the inner pot. **DO NOT pour food or liquid into the multicooker base.**

To avoid risk of personal injury and/or property damage, place food and liquid ingredients in the inner pot, then insert the inner pot into the multicooker base.

Do not fill inner pot higher than the **PC MAX** — **2/3** (Pressure Cooking Maximum) line as indicated on the inner pot.

When cooking foods that **foam** or **froth** (e.g., stewed apples, cranberries or split peas) or **expand** (e.g., oats, rice, beans, pasta) do not fill the inner pot higher than the — **1/2** line as indicated on the inner pot.

⚠ CAUTION

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

- To avoid personal injury or damage to the appliance, replace the inner pot if it is dented, distorted or damaged.
 - Use only authorised Instant Pot inner pots made for this model when cooking.
- Always make sure the inner pot and heating element are clean and dry before inserting the inner pot into the multicooker base.

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

Other cooking styles

Slow Cook

Slow Cook is compatible for use with any standard slow cooker recipe, so you can keep cooking your classics!

 The float valve should not rise during Slow Cook. The lid is removable throughout the cooking process for easy access. If the float valve rises, make sure the steam release handle is set to the **Venting** position. See **Pressure control features: Steam release handle**.

Setting	Suggested Use	Notes
Less	Low setting on standard slow cookers.	Less is commonly used for low and slow, all-day cooking and should be set for a minimum of 10 hours (10:00) for best results.
Normal	Medium setting on standard slow cookers.	
More	High setting on standard slow cookers.	You can use a glass lid for slow cooking if it has a venting hole.

Stage 1: Setting up the Duo for slow cooking

- 01** Remove the inner pot from the multicooker base.
Add food and liquid ingredients to the inner pot.
Insert the inner pot into the multicooker base.
- 02** Secure the power lead to the base power socket at the back of the multicooker base. Make sure the connection is tight.
Connect the power lead to a 220–240V power source.
The display shows **OFF**.
- 03** Place and close the lid as described in **Pressure control features: pressure cooking lid**, or use a glass lid with a venting hole.
- 04** Turn the steam release handle to the **Venting** position.

Stage 2: Slow cooking

- 01** Press **Slow Cook**.
- 02** Press **Slow Cook** again to cycle through the pre-set temperature options in **Less**, **Normal** and **More**.
- 03** Use the **– / +** buttons to adjust the cooking time.
 Cooking time and temperature level adjustments are saved to the Smart Programme when cooking begins.
- 04** Leave the automatic Keep Warm setting on, or press **Keep Warm** to turn it off.
- 05** After 10 seconds, cooking begins and the display timer counts down.

When cooking is complete, the display shows **End** if Keep Warm is turned off. If not, the timer begins counting from **00:00** up to 10 hours (**10:00**).

Other cooking styles

Sauté

Sauté can be used in place of a frying pan, griddle or flat-top grill.

Setting	Suggested Use	Notes
Less	Simmering, thickening and reducing liquids.	The display switching from Hot to On indicates that the multicooker is maintaining the cooking temperature. As a safety precaution, 30 minutes is the maximum cooking time.
Normal	Pan searing or sautéing.	
More	Stir-frying or browning meat.	

Stage 1: Setting up the Duo for sautéing

- 01 Insert the inner pot into the multicooker base. **Do not use a lid.**
 - 02 Secure the power lead to the base power socket at the back of the multicooker base. Make sure the connection is tight.

Connect the power lead to a 220-240V power source.
The display shows **OFF**.
 - 03 Press **Sauté**.
 - 04 Press **Sauté** again to cycle through the pre-set temperature options in **Less**, **Normal** and **More**.
 - 05 Use the **- / +** buttons to adjust the cooking time.

Cooking time and temperature level adjustments are saved to the Smart Programme when cooking begins.
-  After 10 seconds, the multicooker displays **On** to indicate that it has begun heating.

Stage 2: Sautéing

- 07 When the display switches from **On** to **Hot**, add ingredients as directed by your recipe.

 If recipe ingredients are added before the Hot message appears, it may not appear at all. This is normal!
- 08 If you finish sautéing before the timer runs out, press **Cancel**. Otherwise, when cooking is complete, the display shows **End**.

Delay Start and Automatic Keep Warm are not available on the Sauté Smart Programme.

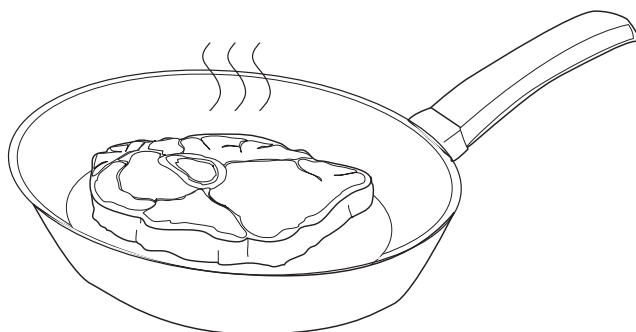
Other cooking styles

Deglazing the inner pot (pressure cooking after sauté)

Sautéing meat and vegetables before pressure cooking is the perfect way to boost flavours, as sugars caramelise from the high heat of the Sauté Smart Programme.

When pressure cooking after using Sauté, deglaze the inner pot to make sure food items do not scorch.

To deglaze: Remove food items from the inner pot and add a thin liquid (e.g., water, broth, wine) to the hot surface. Use a wooden or silicone scraper to loosen anything that may be stuck to the bottom of the inner pot.



⚠ WARNING

The Sauté Smart Programme reaches high temperatures. If unmonitored, food may burn on this setting. Do not use the lid and do not leave your multicooker unattended while using Sauté.

Other cooking styles

Yogurt

Yogurt is designed to effortlessly produce delicious fermented dairy and non-dairy recipes.

Instant Pot Size	Minimum Milk Volume	Maximum Milk Volume
3 Litres	500 mL	1.9 L
5.7 Litres	1000 mL	3.8 L
8 Litres	1500 mL	65.8 L

Setting	Suggested Use	Notes
Less	For lower temperature fermentation (e.g., Jiu Niang, a sweet fermented glutinous rice dessert).	Default fermentation time is 24 hours (24:00). Adjust fermentation time based on recipe.
Normal	Fermenting milk after culture has been added.	A longer fermentation will result in tangier yogurt. Adjust as desired up to 99 hours and 30 minutes (99:30).
More	Pasteurising milk.	Pasteurisation time is pre-set and cannot be adjusted. Display shows boil while pasteurisation is running. For extra thick yogurt, pasteurise milk twice!

Stage 1: Pasteurise milk

- 01** Remove the inner pot from the multicooker base.
- 02** Add unpasteurised milk to the inner pot then insert the inner pot into the multicooker base.
- 03** Secure the power lead to the base power socket at the back of the multicooker base. Make sure the connection is tight.

Connect the power lead to a 220-240V power source.
The display shows **OFF**.
- 04** Place and close the lid as described in **Pressure control features: pressure cooking lid**.
- 05** Turn the steam release handle to the **Venting** position.
- 06** Press **Yogurt**.
- 07** Press **Yogurt** again and cycle to **More**. The display shows **boil**.
- 08** After 10 seconds the multicooker begins heating.
- 09** When pasteurisation is complete, the display shows **End**.

Remove the lid and use a thermometer to check the temperature.



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

Other cooking styles

Stage 2: Add starter culture

- 01** Allow pasteurised milk to cool to just below 43°C (110°F).
- 02** Add a starter culture to the milk according to package instructions.
 If using plain yogurt as a starter, make sure that it contains an **active culture**. Mix in 30 mL (2 tbsp) of yogurt per 3.7 L of milk, or follow a trusted recipe.
- 03** Place and close the lid as described in **Pressure control features: pressure cooking lid**.

Stage 3: Ferment yogurt

- 01** Press **Yogurt**.
- 02** Press **Yogurt** again and cycle to **Normal**. The display shows 8 hours (**08:00**).
- 03**  Use the **- / +** buttons to adjust the fermentation time if desired.
A longer fermentation period will give you tangier yogurt.
- 04** After 10 seconds the multicooker begins heating. The display timer counts up to the set time from **00:00**.
- 05** When fermentation is complete, the multicooker beeps and displays **End**.

 Allow the yogurt to cool, then place in your fridge for 12 to 24 hours to allow the flavours to develop!

Using yogurt pots

Yogurt pots are a convenient way to portion out yogurt servings.

- 01** After adding the starter culture to your pasteurised milk, carefully pour the milk into your yogurt pots and seal them tightly.
- 02** Clean the inner pot thoroughly and place the steam rack on the bottom of the inner pot.
- 03** Place the sealed yogurt pots on the steam rack and add water to the inner pot until the pots are half submerged.
- 04** Follow the steps in **Stage 3: Ferment Yogurt**.

Care, cleaning and storage

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

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

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

Parts	Cleaning methods and instructions
Accessories • Steam rack	Dishwasher safe if placed on the top rack.
Lid and parts • Condensation collector • Anti-block shield • Sealing ring • Steam release handle • Float valve • Silicone cap	Dishwasher safe if placed on the top rack. Remove all the parts from the lid before cleaning. See Care, cleaning and storage: Removing and installing parts. • Check the condensation collector after each use and empty as needed. Do not allow food or moisture to stagnate in the condensation collector. • With steam release handle and anti-block shield removed, clean the interior of the steam release pipe to prevent clogging. • To drain water from the lid after dishwashing, take the lid handle and hold the lid vertically over a sink, then turn it 360°— like turning a steering wheel. • After cleaning, store the lid upside down on the multicooker base. • Store sealing rings in a well-ventilated area to decrease residual odour from highly-flavoured meals. To eliminate odours, add 250 mL water and 250 mL white vinegar to inner pot and run Pressure Cook for 5-10 minutes, then QR pressure.
Inner pot	Dishwasher safe. • Heavy hard water staining may require a vinegar dampened sponge and some scrubbing to remove. • If there is tough or burned food residue at the bottom, soak in hot water for a few hours for easy cleaning. • Make sure all exterior surfaces are dry before placing in multicooker base.
Power lead Detachable power lead	Hand wash only. Do not wash in a dishwasher. • Use a barely-damp cloth to wipe any particles off the lead.
Multicooker base	Hand wash only. Do not wash in a dishwasher. • Wipe the inside of the outer pot as well as the condensation rim with a barely damp cloth. Allow them to dry completely before inserting inner pot. • Clean multicooker base and control panel with a soft, barely damp cloth or sponge.

Some discolouration may occur after washing in a dishwasher, but this will not affect the cooker's safety or performance.

Care, cleaning and storage

⚠ WARNING

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

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

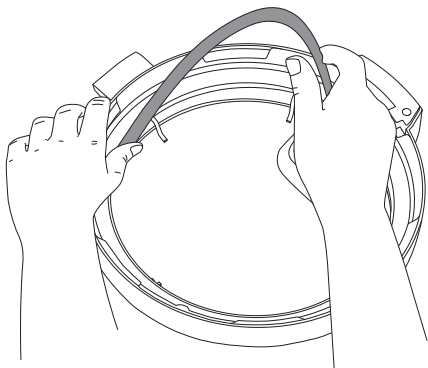
Removing and installing parts

Silicone sealing ring

Remove the sealing ring

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

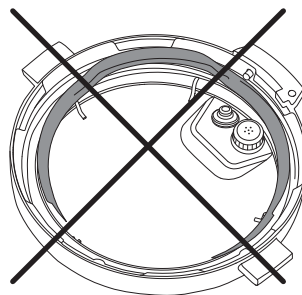
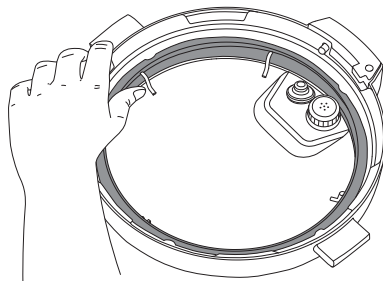
With the sealing ring removed, inspect the steel rack to make sure it is secured, centred and at an even height all the way around the lid. Do not attempt to repair a deformed sealing ring rack.



Install the sealing ring

Place the sealing ring over the sealing ring rack and press it into place. Press down firmly to prevent puckering.

When installed properly, the sealing ring is snug behind the sealing ring rack and should not fall out when the lid is turned over.



Incorrect

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

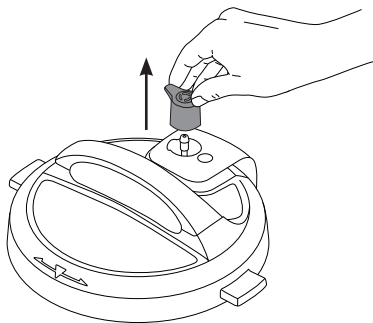
Care, cleaning and storage

Steam release handle

Remove the steam release handle

Pull the steam release handle up and off the steam release pipe.

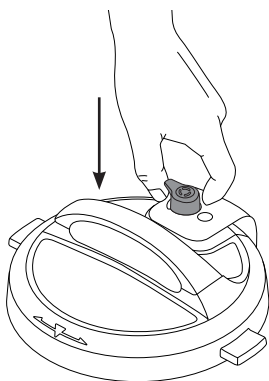
The steam release handle must be installed before using the multicooker.



Install the steam release handle

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

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



Anti-block shield

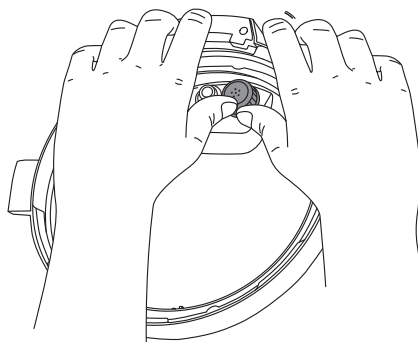
Remove the anti-block shield

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

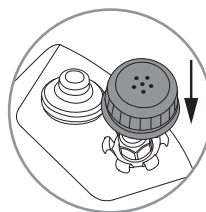
Install the anti-block shield

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

Do not attempt to operate the pressure cooker without the anti-block shield installed.



Remove



Install

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

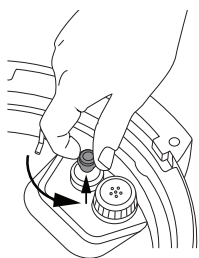
Care, cleaning and storage

Float valve and silicone cap

Remove the float valve

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

 Do not discard the float valve or silicone cap.

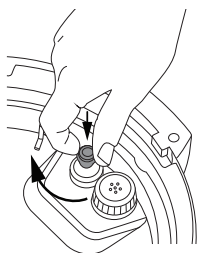


Top of lid

Install the float valve

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

Do not attempt to operate the pressure cooker without having the float valve and/or silicone cap properly installed in the pressure cooking lid.



Bottom of lid

Condensation collector

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

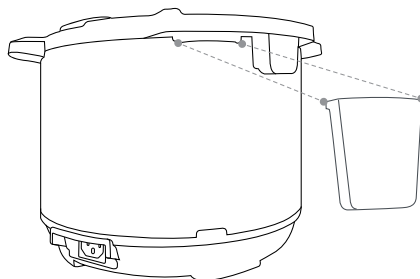
It should be installed before cooking, then emptied and rinsed out after each use.

Remove the condensation collector

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

Install the condensation collector

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



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

Troubleshooting

Register your Instant Pot today!

If your problem persists or if you have questions, get in touch with a Customer Care Advisor by email at support@instantpot.co.uk or by phone on **+44 (0) 3331 230051**.

Problem	Possible reason	Try this
Occasional clicking or light cracking sound.	The sound of power switching and the pressure board expanding when changing temperatures.	This is normal; no action needed.
	Bottom of the inner pot is wet.	Wipe exterior surfaces of the inner pot. Make sure the heating element is dry before inserting the inner pot back into the multicooker base.
Difficulty closing the lid.	Sealing ring is not properly installed.	Reposition the sealing ring. Make sure it is snug behind the sealing ring rack.
	Float valve is in the popped-up position.	Gently press the float valve downward with a long utensil.
	Contents in multicooker are still hot.	Turn the steam release handle to the Venting position, then lower the lid onto the multicooker base slowly, allowing heat to dissipate.
Difficulty opening the lid.	Pressure inside the multicooker.	Release pressure according to recipe. Only open the lid after the float valve has dropped down.
	Float valve stuck in the popped-up position due to food debris or residue.	Make sure steam is completely released by quick-releasing pressure, then press the float valve gently with a long utensil.
		Open the lid carefully, then thoroughly clean the float valve, surrounding area and lid before next use.
	⚠ DANGER Contents may be under pressure. To avoid scalding injury, DO NOT attempt to force the lid open.	
The inner pot is stuck to the lid when the multicooker is opened.	Cooling of the inner pot may create suction, causing the inner pot to adhere to the lid.	To release the vacuum, turn the steam release handle to the Venting position.
Steam gushes from the steam release handle when it is in the Sealing position.	Not enough liquid in the inner pot.	Add thin, water-based liquid to the inner pot according to its size. 3 L: 250 mL 5.7 L: 375 mL 8 L: 500 mL
	Pressure sensor control failure.	Contact Customer Care .
	Steam release handle is not seated properly.	Turn the steam release handle to the Sealing position.

Troubleshooting

Problem	Possible reason	Try this
Steam leaks from side of lid.	No sealing ring in the lid.	Fit a sealing ring.
	The sealing ring is damaged or not properly fitted.	Replace the sealing ring.
	Food debris attached to the sealing ring.	Remove the sealing ring and clean it thoroughly.
	The lid is not closed properly.	Open, then close the lid.
	The sealing ring rack is warped or off-centre.	Remove the sealing ring from the lid, then check the sealing ring rack for bends or warps. Contact Customer Care .
	The inner pot rim may be misshapen.	Check for deformation and contact Customer Care .
The float valve does not rise.	Food debris on the float valve or float valve silicone cap.	Remove the float valve from the lid and clean it thoroughly. Perform the Initial test run to check operation and record your findings. Contact Customer Care .
	Too little liquid in the inner pot.	Check for scorching on the bottom of the inner pot. Add thin, water-based liquid to the inner pot according to its size. 3 L: 250 mL 5.7 L: 375 mL 8 L: 500 mL
	Float valve silicone cap damaged or missing.	Fit or replace the float valve and/or silicone cap.
	Float valve obstructed by lid-locking mechanism.	Tap the float valve with a long utensil. If the float valve does not drop, turn the multicooker off. Contact Customer Care .
	No heat in the inner pot.	Perform the Initial test run to check operation and record your findings. Contact Customer Care .
Small amount of steam leaking/hissing from the steam release handle during the cooking cycle.	Inner pot base may be damaged.	Perform the Initial test run to check operation and record your findings. Contact Customer Care .
	Steam release handle is not in the Sealing position.	Turn the steam release handle to the Sealing position.
	Multicooker is regulating excess pressure.	This is normal; no action required.

Troubleshooting

Problem	Possible reason		Try this
The display remains blank after connecting the power lead.	Bad power connection or no power.		Inspect power lead for damage. If damage is noticed, contact Customer Care . Check socket to make sure it is powered.
	Cooker's electrical fuse has blown.		Contact Customer Care .
Error code appears on the display and the multicooker beeps continuously.	C1 C2 C6 C6H C6L	Faulty sensor.	Contact Customer Care .
	C5	Temperature is too high because the inner pot has not been placed in the multicooker base.	Press Cancel and wait for heating element to cool; make sure there are no foreign objects in multicooker base; insert or reposition inner pot in multicooker base and re-enter commands.
		Temperature is too high.	Check for scorching on bottom of inner pot. Add thin, water-based liquid to the inner pot according to its size. 3 L: 250 mL 5.7 L: 375 mL 8 L: 500 mL
	C7 or NoPr	Heat element has failed.	Contact Customer Care .
		Not enough liquid.	Add thin, water-based liquid to the inner pot according to its size. 3 L: 250 mL 5.7 L: 375 mL 8 L: 500 mL
		Steam release handle is in the Venting position.	Turn the steam release handle to the Sealing position.
	Lid	Lid is not in the correct position for the selected programme.	Open and close the lid.
			Do not use a lid when using Sauté .
Error code appears on the display and the multicooker beeps continuously.	Food burn	High temperature detected at bottom of inner pot; multicooker automatically reduces the temperature to avoid overheating.	Starch deposits at the bottom of the inner pot may have blocked heat dissipation. Turn the multicooker off, release pressure according to the recipe, and inspect the bottom of the inner pot.
	PrSE	Pressure has accumulated during a non-pressure cooking programme.	Turn the steam release handle to the Venting position.

Any other servicing must be performed by an authorised representative.

Warranty

Warranty Registration

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

Warranty Service

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

Warranty Registration

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

Email: support@InstantPot.co.uk

Telephone: 03331 230051

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

Recycling

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

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



Warranty

Limited Warranty

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

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

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

Limitation and Exclusions

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

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

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

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



Instant Brands Inc.

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

Distributed by

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

Register your product today

<https://www.instantpot.co.uk/support/register-your-product/>

Contact us

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
[instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk)
[instantpot.co.uk/instant-pot-shop](https://www.instantpot.co.uk/instant-pot-shop)

Join the Official Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Download Free App



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Made in China

Copyright© 2021 Instant Brands™ Inc.
801-0104-91

Instant Pot®

MULTICUISEUR DUO™



Manuel d'utilisation

Consignes de sécurité
importantes

Produit, pièces
et accessoires

Première utilisation

Cuisson sous pression 101

Évacuation de la pression

Panneau de commande

Fonctionnalités de régulation
de la pression

Cuisson

Entretien, nettoyage et
rangement

Dépannage

Garantie

Nous contacter

Téléchargez l'appli Instant Pot avec
plus de 1 000 recettes sur instantpot.com/app.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES €€

(Oui, c'est obligatoire !)

Chez Instant Brands™, la sécurité est toujours la première de nos préoccupations. L'Instant Pot® Duo™ a été conçu dans le souci de votre sécurité, car c'est un sujet sur lequel nous ne plaisantons pas. Consultez la longue liste de dispositifs de sécurité Instant Pot sur instantpot.co.uk pour découvrir ce que nous voulons dire. Comme toujours, faites preuve de prudence lors de l'utilisation d'un appareil électrique, et respectez certaines précautions de base.

- 01** LISEZ LE GUIDE DE DÉMARRAGE ET L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS, DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE CES INSTRUCTIONS RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
- 02** L'usage du couvercle de tout autre multicuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels. Vendu séparément, le couvercle en verre trempé Instant Pot est utilisable pour la cuisson sans pression.
- 03** Ne laissez pas les enfants s'approcher du multicuiseur lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Utilisez uniquement le couvercle Instant Pot Duo avec la cuve du multicuiseur Instant Pot Duo.
- 04** Ne placez pas le multicuiseur dans un four chaud ou sur une quelconque surface de cuisson.
- 05** Ne déplacez pas le multicuiseur lorsqu'il est sous pression.
- 06** N'utilisez pas le multicuiseur à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- 07** Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée de le multicuiseur risque d'entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant d'entamer la cuisson. Veuillez vous reporter au « Guide de démarrage ».
- 08** Ne forcez jamais pour ouvrir le multicuiseur. Vérifiez toujours que la pression interne est entièrement évacuée avant de l'ouvrir. Veuillez vous reporter au « Guide de démarrage ».
- 09** N'utilisez jamais votre multicuiseur sans y ajouter de l'eau, vous risqueriez de sérieusement l'endommager.

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 10 Ne remplissez pas le multicuiseur à plus des 2/3 de sa capacité. Lorsque vous cuisinez des aliments qui prennent du volume à la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas le multicuiseur à plus de la moitié de sa capacité.
- 11 Lorsque vous cuisinez des aliments pâteux, faites preuve de prudence quand vous ouvrez le couvercle afin d'éviter les éclaboussures.
- 12 Utilisez la/les source(s) de chaleur appropriée(s) en vous reportant au « Guide de démarrage ».
- 13 Après la cuisson d'une viande recouverte de peau (langue de bœuf, par exemple), susceptible d'avoir gonflé sous l'effet de la pression, ne la piquez pas tant que la peau présente un aspect gonflé, vous risqueriez de vous brûler.
- 14 La surface de l'élément chauffant situé dans la cuve de l'Instant Pot restera chaude après usage. Ne la touchez pas.
- 15 Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Veuillez vous reporter au « Guide de démarrage ».
- 16 Ne vous servez jamais de le multicuiseur en mode de cuisson sous pression pour faire frire des aliments.
- 17 Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité autrement que pour les nettoyer conformément aux instructions d'entretien et d'utilisation.
- 18 Utilisez uniquement des pièces et accessoires Instant Pot compatibles avec votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle compatibles et du même fabricant.
- 19 Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e) ou après tout dysfonctionnement ou endommagement de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez contacter le Service Client.
- 20 Destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni à des fins commerciales.
- 21 N'oubliez pas que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine / le porridge et autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe et les spaghettis peuvent mousser, écumer et projeter des dépôts susceptibles d'obstruer l'évacuation de la vapeur. Évitez de faire cuire ces aliments sous pression, sauf indication contraire dans les recettes des multicuiseurs Instant Pot.

AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 22** Cet appareil n'est pas destiné à être employé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales rendent l'utilisation sécurisée de l'appareil difficile, ou par des personnes ne possédant pas l'expérience nécessaire pour se servir d'un multicuiseur. Une surveillance étroite est nécessaire en cas d'utilisation de cet appareil à proximité de ces catégories de personnes.

Les déversements d'aliments peuvent causer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher les enfants de s'en saisir.

- Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne le branchez jamais sur une prise située sous un plan de travail et n'utilisez jamais de rallonge.

- 23** Débranchez votre Instant Pot et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Ne l'utilisez pas tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches.

- 24** L'appareil n'est pas destiné à être mis en route par une minuterie externe ou par un système de télécommande.

- 25** N'immergez pas la cuve du multicuiseur dans de l'eau. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le cordon, la prise ou la cuve de l'appareil dans le moindre liquide.

- 26** Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien enfoncé dans l'encoche à l'intérieur de son logement. Évitez tout déversement sur le connecteur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Instructions propres au cordon d'alimentation

Conformément aux exigences de sécurité CE, un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher les enfants de s'en saisir.

Cet appareil est muni d'une prise électrique reliée à la terre. Pour réduire le risque d'électrocution, branchez le cordon sur une prise électrique reliée à la terre et facilement accessible.

AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Caractéristiques techniques du produit

Les tableaux ci-dessous ne sont pas représentatifs de tous les modèles 7-en-1 de la famille Duo.* Pour consulter la liste complète des tailles, couleurs et motifs disponibles, rendez-vous sur instantpot.co.uk/duo.

				
Duo mini v3	700 W	220-240 V~50/60 Hz	3 litres	3,9 kg
Duo 60 v4	1 000 W	220-240 V~50/60 Hz	5,7 litres	5,44 kg
Duo 80 v3	1 200 W	220-240 V~50/60 Hz	8 litres	7,16 kg

	Duo mini v3	Duo 60 v4	Duo 80 v3
	cm : 29 L x 25,5 l x 28,5 H	cm : 33,5 L x 31 l x 31,7 H	cm : 37,6 L x 33,8 l x 36,1 H

* Certains modèles et certaines tailles ne sont pas disponibles dans tous les pays.

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

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

Numéro de série : retournez la cuve du multicuiseur, ces informations se trouvent sur l'étiquette collée sous la cuve.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'essayer d'utiliser cet appareil.

AVERTISSEMENT

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.

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

Sommaire

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	2
Instructions propres au cordon d'alimentation	4
Caractéristiques techniques du produit.....	5
Où trouver le nom et le numéro de série de votre modèle	5
Produit, pièces et accessoires	8
Première utilisation.....	10
Configuration initiale (n'ayez pas peur, ça ne mort pas !).....	10
Un élément manque-t-il ou est-il endommagé ?	10
Test initial de fonctionnement (essai à l'eau).....	11
Cuisson sous pression 101	12
Derrière le rideau magique.....	12
Évacuation de la pression.....	13
Méthodes d'évacuation	13
Panneau de commande.....	15
Réglages	16
Messages d'état.....	18
Fonctionnalités de régulation de la pression (Votre propre baguette magique !) 19	19
Couvercle de cuisson sous pression	19
Poignée d'évacuation de la vapeur.....	20
Joint d'étanchéité	20
Soupape à flotteur	21
Dispositif antiblocage	21
Cuisson sous pression.....	22
Que la magie commence !.....	23
Détail des programmes intelligents.....	24
Astuces de cuisson sous pression	26
Cuisson sous pression des céréales.....	28

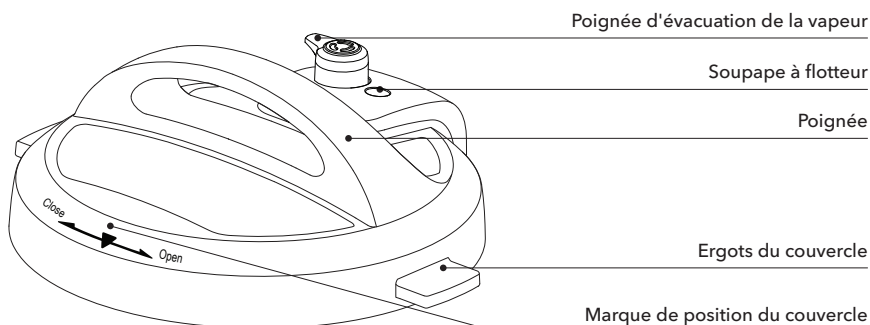
Sommaire

Autres méthodes de cuisson.....	29
Cuisson lente	30
Cuisson sautée	31
Déglçage du récipient interne (cuisson d'aliments sous pression après les avoir fait sauter)	32
Yaourt.....	33
Utilisation de pots � yaourt.....	34
Entretien, nettoyage et rangement.....	35
Retrait et installation des pièces.....	36
Joint d'étanchéité en silicone	36
Poignée d'évacuation de la vapeur.....	37
Dispositif antiblocage	37
Capuchon en silicone de la soupape à flotteur	38
Collecteur de condensation.....	38
Dépannage.....	39
Garantie	42

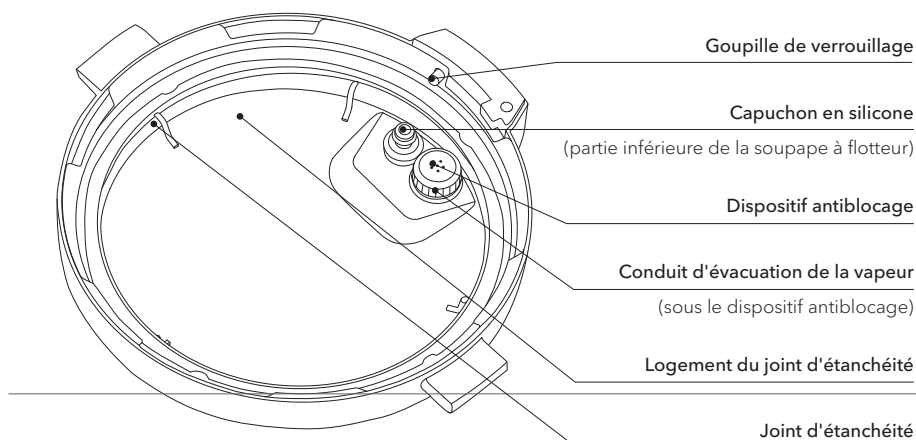
Produit, pièces et accessoires

Cette rubrique s'applique au modèle Duo Mini et aux modèles de 5,7 et de 8 litres. Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement – Retrait et installation des pièces** pour vous familiariser avec l'assemblage des différentes pièces.

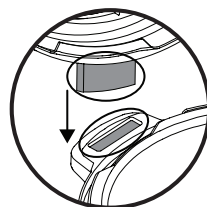
Dessus du couvercle



Envers du couvercle



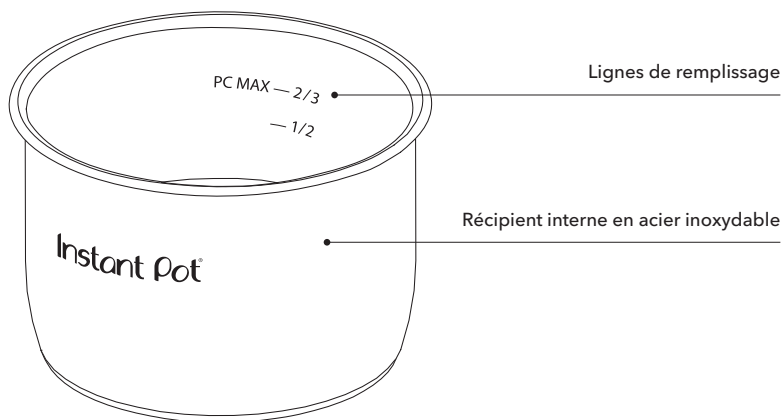
Placez le couvercle verticalement dans la cuve du multicuiseur pour désencombrer votre plan de travail ! Insérez l'ergot gauche ou droit du couvercle dans la fente correspondante sur les poignées de la cuve du multicuiseur pour gagner de la place.



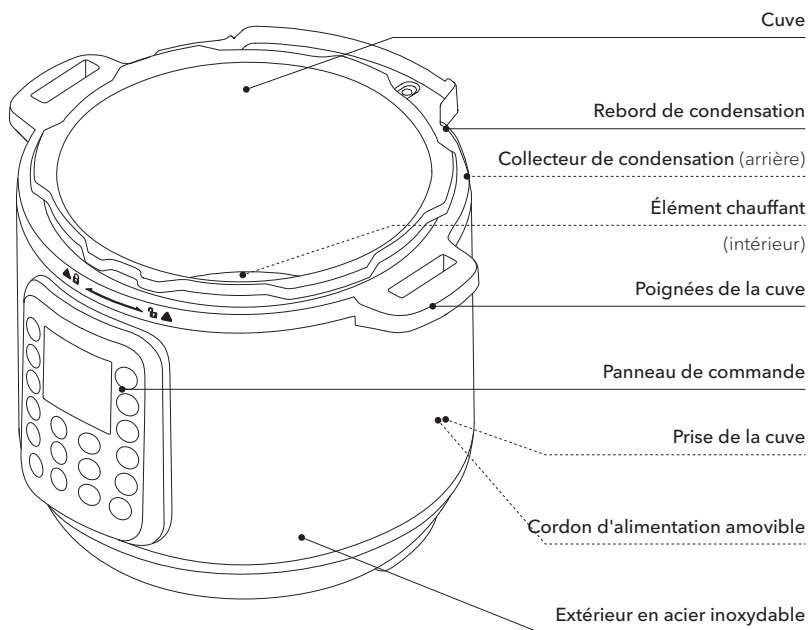
Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

Produit, pièces et accessoires

Réceptient interne



Cuve du multicuiseur



Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

Première utilisation

Configuration initiale (n'ayez pas peur, ça ne mort pas !)

Mais si, vous verrez, vous allez y arriver !

« *Voici ce que je conseille invariablement à tout le monde : Apprenez à cuisiner, essayez de nouvelles recettes, tirez des leçons de vos erreurs, n'ayez pas peur, mais surtout prenez-y du plaisir !* »
(Julia Child)

01 Sortez votre Duo du carton !

02 Retirez l'ensemble de l'emballage et des accessoires situés à l'intérieur et autour du multicuiseur.

 N'oubliez pas de regarder sous le récipient interne !

03 Passez le récipient interne de la cuve au lave-vaisselle ou lavez-le avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez le récipient interne à l'eau chaude et claire avant d'en essuyer soigneusement l'extérieur avec un chiffon doux.

04 Essayez l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec pour faire en sorte que la cuve du multicuiseur ne contienne aucune particule d'emballage.

 Ne retirez pas les autocollants de sécurité du couvercle ni la plaque signalétique située à l'arrière de la cuve du multicuiseur.

05 Il peut être tentant de poser le Duo sur une plaque de cuisson - *mais ne le faites surtout pas !* Placez la cuve du multicuiseur sur une surface stable et plane, loin de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe.

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

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

Envie d'en savoir encore plus ?

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

⚠ AVERTISSEMENT

Lire les Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des consignes de sécurité importantes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.	Ne pas placer l'appareil sur une plaque de cuisson ni sur un autre appareil. Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil.	Ne rien placer sur l'appareil et ne pas couvrir ni obstruer la poignée d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage situés sur le couvercle de l'appareil.
--	--	--

Première utilisation

Test initial de fonctionnement (Essai à l'eau)

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

Étape 1 : Préparation du Duo à la cuisson sous pression

- 01** Retirez le récipient interne de la cuve du multicuiseur et versez-y 3 tasses (750 ml) d'eau avant de le remettre dans la cuve du multicuiseur.
- 02** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé. Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- 03** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.
- 04** Tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Sealing** (Étanchéité).

Étape 2 : « Cuisson » (...une bonne eau chaude à la king, ça vous tente ?)

- 01** Sélectionnez **Pressure Cook** (Cuisson sous pression).
 - 02** Servez-vous des touches **- / +** pour régler le temps de cuisson à 5 minutes (**00:05**).
-  Le programme intelligent enregistre les réglages au commencement de la cuisson. Par conséquent, la prochaine fois que vous utiliserez la cuisson sous pression, le réglage par défaut sera de 5 minutes.

- 03** Appuyez sur **Keep Warm** (Maintien au chaud) pour désactiver la fonction automatique de maintien au chaud.
- 04** Après 10 secondes, le multicuiseur émet un bip et le message **On** (Activé) s'affiche. Pendant ce temps, consultez la rubrique  **Cuisson sous pression 101** à la page suivante pour découvrir tous nos secrets de cuisson.
- 05** Une fois le programme intelligent terminé, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran.

Étape 3 : Évacuation de la pression

- 01** Suivez les instructions d'évacuation rapide de la rubrique **Évacuation de la pression - Méthodes d'évacuation**.
- 02** Attendez que la soupape à flotteur redescende, puis ouvrez le couvercle avec précaution tel que décrit dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.
- 03** Protégez-vous adéquatement les mains, puis sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur, videz l'eau et séchez le récipient interne avec soin.

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

⚠ ATTENTION

Un jet de vapeur s'échappe du sommet de la poignée d'évacuation de la vapeur. Ne placer aucune partie du corps non protégée au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur.

⚠ DANGER

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

⚠ ATTENTION

Le récipient interne reste chaud après la cuisson. Toujours utiliser une protection adéquate contre la chaleur pour manipuler le récipient interne lorsqu'il est chaud.

Cuisson sous pression 101

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

Derrière le rideau magique

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

Préchauffage.

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

Cuisson

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
La soupape à flotteur se soulève et retombe sous l'effet de la vapeur puis remonte et reste au même niveau que le couvercle. L'affichage est remplacé par le compte à rebours.	Une fois le niveau de pression requis atteint, la cuisson démarre. L'Instant Pot maintient automatiquement la pression au niveau High (Haut) ou Low (Bas).	Plus la pression monte, plus la température de cuisson augmente. Les réglages des programmes intelligents (p. ex. temps de cuisson, niveau de pression etc.) peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson.

Évacuation de la pression

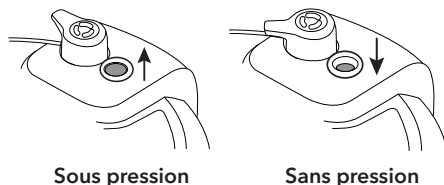
Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
Si la fonction automatique Keep Warm (Maintien au chaud) est activée après la cuisson, le minuteur se met à compter à partir de 00:00 . Si elle ne l'est pas, le multicuiseur se remet en mode veille et l'affichage indique End (Fin). La soupape à flotteur est toujours relevée.	Bien que les aliments soient cuits, le multicuiseur est encore sous pression et chaud, c'est pourquoi la soupape à flotteur est toujours relevée. L'évacuation de la pression fait baisser la température interne du multicuiseur, ce qui vous permet de retirer le couvercle en toute sécurité une fois que la soupape à flotteur s'abaisse.	Consultez la rubrique Évacuation de la pression pour plus d'informations sur les méthodes d'évacuation sécurisées et leur usage. Suivez les instructions de votre recette pour choisir la méthode d'évacuation la mieux adaptée à votre plat.  L'Instant Pot refroidira plus rapidement les aliments si la fonction de maintien au chaud est désactivée.

Évacuation de la pression

Après toute cuisson sous pression, vous **devez impérativement** évacuer la pression avant de tenter d'ouvrir le couvercle. Suivez les instructions de votre recette pour choisir une méthode d'évacuation et n'ouvrez jamais le couvercle avant que la soupape à flotteur se soit abaissée.

Méthodes d'évacuation

- Évacuation naturelle (EN ou ENP)
- Évacuation rapide (ER ou ERP)
- Évacuation naturelle minutée



⚠ AVERTISSEMENT

La vapeur qui s'échappe de la poignée d'évacuation de la vapeur est brûlante. **NE PAS** placer une partie du corps non protégée (visage, mains) au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur lors de l'évacuation de la pression.

NE PAS couvrir la poignée d'évacuation de la vapeur.

⚠ DANGER

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

Évacuation naturelle (EN ou ENP)

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

Que faire	À quoi s'attendre
Une fois la cuisson terminée, laissez la poignée d'évacuation de la vapeur en position Sealing (Étanchéité) jusqu'à l'évacuation complète de la pression. Position Sealing (Étanchéité)	Une fois le programme intelligent terminé, votre repas continue encore à cuire. Cette étape appelée « temps de repos » ou « faire reposer » convient parfaitement aux grosses pièces de viande. La durée de dépressurisation variera en fonction du type, du volume et de la température des aliments et du liquide. Elle peut prendre jusqu'à 40 minutes pour certains plats. Organisez-vous donc à l'avance, mais sachez que cela vaut vraiment la peine d'attendre ! Une fois toute la pression évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.

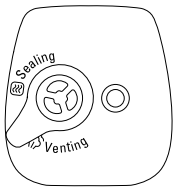
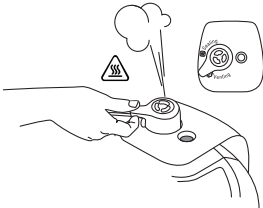
Évacuation de la pression

AVERTISSEMENT

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

Évacuation rapide (ER ou ERP)

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

Que faire	À quoi s'attendre
Tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position Venting (Évacuation) avec précaution mais d'un geste vif et assuré, et attendez que toute la pression à l'intérieur du multicuiseur soit évacuée.  Position Venting (Évacuation)	Un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la poignée d'évacuation de la vapeur. C'est tout à fait normal ! Une fois toute la pression évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle. 

Évacuation naturelle minutée

Le temps de repos correspond à une durée spécifique et prend rapidement fin lorsque vous évacuez la pression restante. Cette méthode est parfaite pour terminer la cuisson du riz et des céréales.

Que faire	À quoi s'attendre
Laissez la poignée d'évacuation de la vapeur en position Sealing (Étanchéité) pendant un certain temps (suivant votre recette), puis placez-la en position Venting (Évacuation) et attendez que toute la pression à l'intérieur du multicuiseur soit évacuée.	Un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la poignée d'évacuation de la vapeur.  Comme la température à l'intérieur du multicuiseur baisse, il est possible que l'évacuation de la vapeur ne soit pas aussi puissante que l'évacuation rapide ordinaire. Une fois toute la pression évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.

En cas de projections importantes durant l'évacuation, remettez la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Sealing** (Étanchéité). Patientez quelques minutes avant d'essayer à nouveau d'évacuer la pression. Si les projections persistent, suivez la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

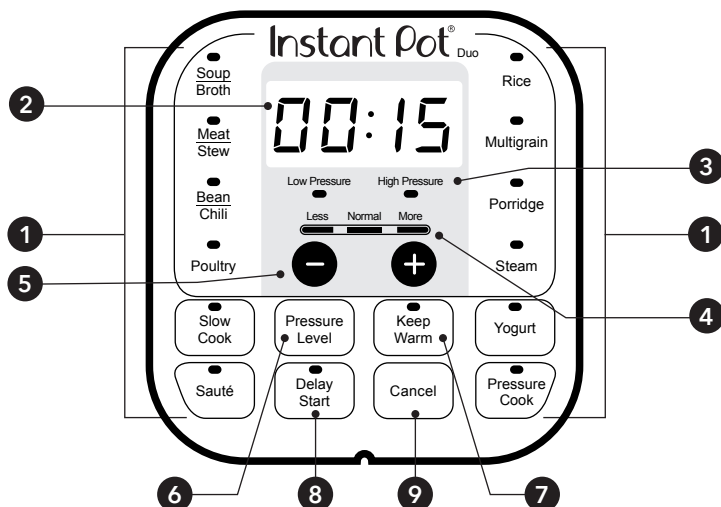
⚠ ATTENTION

La vapeur qui s'échappe de la poignée d'évacuation de la vapeur est brûlante. **NE PAS** placer une partie du corps non protégée (visage, mains) au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur lors de l'évacuation de la pression.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Panneau de commande



1	Programmes intelligents	Cuisson sous pression • Soup/Broth (Soupe/Bouillon) • Meat/Stew (Viande/Ragoût) • Bean/Chili (Haricots/Chili) • Poultry (Volaille) • Rice (Riz) • Multigrain (multicéréales) • Porridge • Steam (Cuisson vapeur) • Pressure Cook (Cuisson sous pression)	Cuisson sans pression • Slow Cook (Cuisson lente) • Sauté (Cuisson sautée) • Yogurt (Yaourt) • Keep Warm (Maintien au chaud)
2	Affichage du temps	Indique le temps au format HH:MM. Compte ou décompte, en fonction du programme intelligent.	
3	Niveaux de pression	Pendant la cuisson sous pression, les LED indiquent si le multicuiseur utilise une pression basse en affichant Low Pressure ou haute en affichant High Pressure.	
4	Less (Moins)/ Normal/More (Plus)	Permet de préprogrammer le temps de cuisson ou la température, en fonction du programme intelligent.	
5	Touches - / +	Permettent de programmer : temps de cuisson, Delay Start (Départ différé) et Keep Warm (Maintien au chaud).	
6	Niveau de pression	Permet de basculer entre Low Pressure (Basse pression) et High Pressure (Haute pression).	
7	Keep Warm (Maintien au chaud)	Permet d'activer/désactiver la fonction de maintien au chaud.	
8	Delay Start (Départ différé)	Permet de retarder le départ de la cuisson.	
9	Cancel (Annuler)	Permet d'annuler un programme intelligent à tout moment.	

Réglages

Réglage	Description
Activation du son.	Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche + jusqu'à ce que le message S On (Son activé) s'affiche sur l'écran.
Désactivation du son.	Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche - jusqu'à ce que le message SOFF (Son désactivé) s'affiche sur l'écran.  Les alertes de sécurité et avis de messages d'erreur sonores ne peuvent pas être désactivés.
Réglage et enregistrement des temps et des températures de cuisson personnalisés.	Une fois qu'un programme intelligent a été sélectionné, les modifications apportées au temps de cuisson, à la température et au niveau de pression sont enregistrées au lancement du programme intelligent. Consultez la rubrique Cuisson pour plus de détails.
Réchauffage ou maintien au chaud des aliments pendant de longues périodes.	Cette fonction sert à maintenir les plats au chaud pendant un maximum de 10 heures (10:00). 01 Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur Keep Warm (Maintien au chaud). 02 Appuyez de nouveau sur Keep Warm (Maintien au chaud) pour faire défiler les niveaux de température de réchauffage Less (Moins), Normal et More (Plus). 03 Servez-vous des touches - / + pour programmer le minuteur de réchauffage. 04 Le maintien au chaud se met automatiquement en marche après 10 secondes. Si vous cuisinez des aliments épais ou des féculents, la chaleur risque de ne pas se dissiper uniformément. Pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, remuez le contenu des mets plus épais toutes les 40 à 60 minutes. Une fois la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) terminée, le message End (Fin) s'affiche.

Réglages

Réglage	Description
Programmation d'un départ différé.	La fonction Delay Start permet de programmer un départ différé de, 10 minutes (00:10) à 24 heures (24:00). 01 Sélectionnez un programme intelligent, modifiez-le en fonction de vos besoins, puis appuyez sur la touche Delay Start (Départ différé).  Une fois que vous aurez appuyé sur la touche, vous ne pourrez pas rétablir les paramètres du programme intelligent. Pour ce faire, vous devrez appuyer sur Cancel (Annuler) et recommencer. 02 Lorsque l'affichage des heures clignote, servez-vous des touches - / + pour programmer le nombre d'heures. 03 Appuyez à nouveau sur Delay Start (Départ différé) pour passer à l'affichage des minutes et servez-vous des touches - / + pour programmer le nombre de minutes. 04 Le minuteur du départ différé se met automatiquement en marche après 10 secondes. À la fin du compte à rebours du départ différé, le programme intelligent démarre et le message On (Activé) s'affiche sur l'écran.  Le départ différé n'est pas disponible avec les programmes intelligents Sauté et Yogurt (Yaourt).
Réinitialisation d'un programme intelligent individuel.	Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche du programme intelligent de votre choix, jusqu'à ce que le multicuiseur se remette en veille et que le message OFF (Arrêt) s'affiche sur l'écran. Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du programme intelligent choisi sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.
Réinitialisation de tous les programmes intelligents.	Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche Cancel (Annuler) jusqu'à ce que le multicuiseur émette un bip sonore. Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.

Messages d'état

OFF	L'Instant Pot est en mode veille et prêt à passer à l'action !
Lid	Peut indiquer que le couvercle du multicuiseur est manquant ou mal fermé.
On	Le multicuiseur est en mode préchauffage.
Auto	Le programme intelligent Rice (Riz) est en cours.
boil	Le programme intelligent Yogurt (Yaourt) est en cours de pasteurisation du lait (c'est-à-dire que le programme intelligent Yogurt (Yogourt) est réglé sur More (Plus)).
Hot	Le récipient interne a atteint la température idéale et est prêt à entamer la cuisson de vos aliments.  S'applique uniquement au mode Sauté (Cuisson sautée).
00:00	L'affichage indique l'un des messages suivants : • Lorsque le départ différé est activé, le minuteur du multicuiseur défile à rebours jusqu'au démarrage du programme intelligent ; • Lorsqu'un programme intelligent est activé, le minuteur du multicuiseur défile à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant ; • Lorsque le maintien au chaud est activé, le multicuiseur compte depuis combien de temps la nourriture est maintenue au chaud.
End	Le programme intelligent est terminé et le maintien au chaud est désactivé.
Food burn	Le multicuiseur surchauffe car il ne contient pas assez de liquide. Consultez la rubrique Dépannage pour un complément d'informations.

Vous voyez un autre message ? Consultez la rubrique **Dépannage** pour un complément d'informations.

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

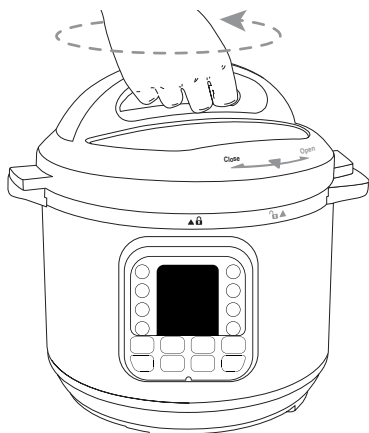
Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour le montage et le démontage des pièces.

Couvercle de cuisson sous pression

Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
Le couvercle a été conçu avec des ergots qui s'insèrent parfaitement dans les poignées de chaque côté de la cuve du multicuiseur, ce qui vous permet de garder votre plan de travail au sec ! Lorsque l'Instant Pot est branché, un signal sonore retentit à l'ouverture et à la fermeture du couvercle.	Pendant la cuisson sans pression, vous pouvez retirer le couvercle et goûter votre plat quand vous le souhaitez. Si vous choisissez la cuisson sous pression, le couvercle se verrouille uniquement une fois que le multicuiseur est sous pression. Efforcez-vous de ne pas retirer le couvercle inutilement !

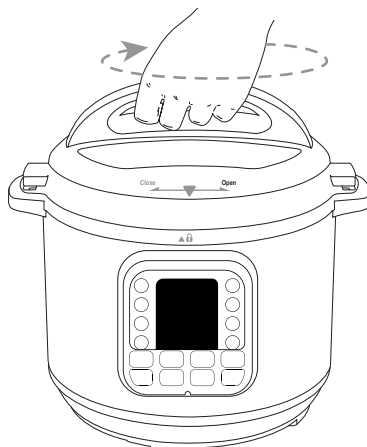
Retirer le couvercle

- 01** Saisissez la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du couvercle soit aligné ▼ sur celui du rebord de la cuve du multicuiseur ▴▲.
- 02** Soulevez le couvercle de la cuve du multicuiseur en le tirant vers vous.



Fermer le couvercle

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



Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement un couvercle Instant Pot Duo compatible avec la cuve du multicuiseur Instant Pot Duo. L'usage du couvercle d'un autre multicuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION

Toujours vérifier que le couvercle n'est pas usé ou endommagé avant de l'utiliser.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Poignée d'évacuation de la vapeur

La poignée d'évacuation de la vapeur contrôle la vapeur en lui permettant de s'évacuer par le haut ou en la maintenant de manière étanche à l'intérieur de l'Instant Pot.

Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
Il est facile de détecter si la poignée est en position Sealing (Étanchéité) ou Venting (Évacuation).  Position Sealing (Étanchéité) Position Venting (Évacuation)	La poignée d'évacuation repose librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur afin de pouvoir tourner facilement lorsque le multicuiseur est sous pression. Il est donc possible qu'elle paraisse un peu branlante. C'est tout à fait normal !

Nécessaire pour la cuisson sous pression, la poignée d'évacuation de la vapeur est un élément indispensable à la sécurité du produit. Elle doit être installée avant l'utilisation et nettoyée régulièrement.

Consultez la rubrique **Évacuation de la pression** pour découvrir les méthodes d'évacuation sécurisées, ainsi que les informations sur la mise sous pression et la dépressurisation.

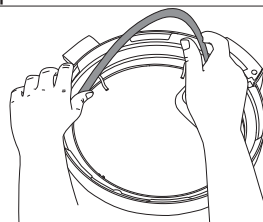
⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas couvrir ni obstruer la poignée d'évacuation de la vapeur.

Joint d'étanchéité

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

Le joint d'étanchéité doit être installé avant d'utiliser le multicuiseur. N'installez qu'un seul joint d'étanchéité à la fois dans le couvercle.



 Le silicone est un matériau poreux qui a tendance à absorber les arômes forts et certaines saveurs. Prévoyez des joints d'étanchéité de rechange pour limiter le transfert de ces arômes et saveurs d'un plat à l'autre.

⚠ ATTENTION

Utiliser uniquement des joints d'étanchéité officiels Instant Pot. NE PAS utiliser un joint d'étanchéité déformé ou endommagé.

- Avant de cuisiner, toujours vérifier que le joint d'étanchéité est bien installé et exempt de coupures ou de déformations.
- Les joints d'étanchéité ont tendance à se déformer avec le temps. Le joint d'étanchéité doit être remplacé tous les 12 à 18 mois, ou plus fréquemment s'il est déformé ou endommagé.

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

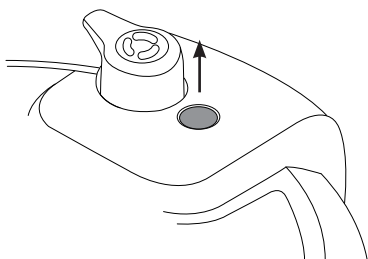
Fonctionnalités de régulation de la pression

Soupape à flotteur

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

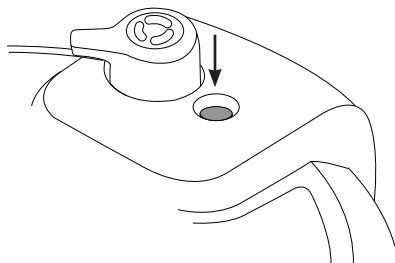
Sous pression

La soupape à flotteur s'est visiblement soulevée et se trouve au même niveau que le couvercle.



Sans pression

La soupape à flotteur est enfoncée dans le couvercle.



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

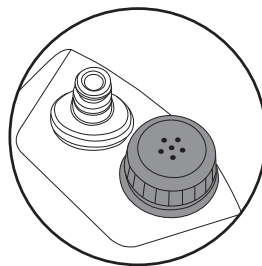
DANGER

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

Dispositif antiblocage

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

Nécessaire à la cuisson sous pression, le dispositif antiblocage est un élément indispensable à la sécurité du produit.



Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

Cuisson sous pression

Que vous soyez novice en cuisine ou cordon bleu, vous pouvez préparer des plats succulents à l'aide de ces programmes intelligents en appuyant simplement sur quelques touches.

- Soup/Broth (Soupe/Bouillon)
- Meat/Stew (Viande/Ragoût)
- Bean/Chili (Haricots/Chili)
- Poultry* (Volaille)
- Rice (Riz)
- Multigrain* (Multicéréales)
- Porridge
- Steam (Cuisson vapeur)
- Pressure Cook (Cuisson sous pression)

* Non disponible sur le modèle de 3 litres.

Utilisez plutôt le programme de cuisson sous pression.



La vapeur pressurisée garantit une cuisson uniforme et parfaite de vos aliments, et produit invariablement des résultats délicieux.

Niveau de pression	Suggestions d'utilisation	Remarques
Low Pressure (Basse pression) 5,8-7,2 psi (35-55 kPa)	Poisson et fruits de mer, légumes tendres et riz.	Puisque le niveau de pression contrôle la température, l'augmentation de la pression se traduit par une augmentation de la température de cuisson.
High Pressure (Haute pression) 10,2-11,6 psi (65-85 kPa)	Œufs, viande, volaille, légumes-racines, avoine, haricots, céréales, bouillon d'os, ragoût, chili.	

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais cuisiner sans le récipient interne. Les aliments doivent impérativement être placés dans le récipient interne. **NE PAS verser d'aliments ou de liquide dans la cuve du multicuiseur.**

Pour éviter tout risque de blessure et/ou de dommage matériel, placer les ingrédients dans le récipient interne, puis déposer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **PC MAX – 2/3** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée.

Pour la cuisson d'aliments qui **moussent** ou qui **écument** (p. ex. compote de pommes, canneberges ou pois cassés), ou qui **prennent du volume** en cuisant (p. ex. avoine, riz, haricots, pâtes), ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne – **1/2** qui y est indiquée.

⚠ ATTENTION

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

Cuisson sous pression

ATTENTION

Inspectez toujours soigneusement le couvercle et le récipient interne pour vous assurer qu'ils sont propres et en bon état de marche avant de les utiliser.

- Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, remplacez le récipient interne s'il est bosselé, déformé ou abîmé.
- Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours un récipient interne Instant Pot adapté à votre modèle. Vérifiez toujours que le récipient interne et l'élément chauffant sont propres et secs avant d'introduire le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

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

Cuisson sous pression

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

Capacité de l'Instant Pot	Quantité minimum de liquide pour une cuisson sous pression*
3 litres	250 ml
5,7 litres	375 ml
8 litres	500 ml

* Sauf indication contraire dans votre recette.

Que la magie commence !

Étape 1 : Préparation du Duo à la cuisson sous pression

-  Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur.
Placez tous les ingrédients (solides et liquides) dans le récipient interne comme l'indique votre recette.
Servez-vous du trépied vapeur pour maintenir les aliments au-dessus du liquide de cuisson. Cela favorise la diffusion uniforme de la chaleur, évite aux nutriments de s'infiltrer dans le liquide de cuisson, et empêche les aliments de coller au fond du récipient interne.
Remplacez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.
Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.
- Tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Sealing** (Étanchéité).

Étape 2 : Cuisson sous pression

- Sélectionnez le programme intelligent que vous souhaitez utiliser.
- Appuyez à nouveau sur la touche de programme intelligent pour faire défiler les options de temps de cuisson préprogrammées : **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).
- Servez-vous des touches **- / +** pour régler le temps de cuisson.
 Le programme intelligent enregistre les modifications lorsque la cuisson démarre.
- Appuyez sur la touche **Pressure Level** (Niveau de pression) pour basculer entre **Low Pressure** (Basse pression) et **High Pressure** (Haute pression).
- Laissez la fonction automatique de maintien au chaud activée ou appuyez sur **Keep Warm** pour la désactiver.
- Après 10 secondes, le multicuiseur émet un bip et le message **On** (Activé) s'affiche lorsque le multicuiseur commence à préchauffer.
- Une fois le programme intelligent terminé, suivez les conseils de votre recette pour sélectionner la méthode d'évacuation appropriée. Consultez la rubrique **Évacuation de la pression - Méthodes d'évacuation** pour apprendre comment évacuer la pression en toute sécurité.

⚠ DANGER

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

Cuisson sous pression

Détail des programmes intelligents

Programmes intelligents		Réglages et paramètres par défaut		
Soup/Broth (Soupe/ Bouillon)	Niveau de pression	Low (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	20 minutes (00:20)	30 minutes (00:30)	4 heures (04:00)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
Meat/ Stew (Viande/ Ragoût)	Niveau de pression	Low (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	20 minutes (00:20)	35 minutes (00:35)	45 minutes (00:45)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
Bean/Chili (Haricots/Chili)	Niveau de pression	Low (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	25 minutes (00:25)	30 minutes (00:30)	40 minutes (00:40)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
Poultry* (Volaille)	Niveau de pression	Low (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	5 minutes (00:05)	15 minutes (00:15)	30 minutes (00:30)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
Rice (Riz)	Niveau de pression	Low (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	8 minutes (00:08)	12 minutes (00:12)	15 minutes (00:15)
	Plage de temps de cuisson	Réglage automatique du temps de cuisson en fonction de la quantité de riz : 8 à 15 minutes. Le message Auto s'affiche.		

Cuisson sous pression

Détail des programmes intelligents

Programmes intelligents		Réglages et paramètres par défaut		
Multigrain* (Multicéréales)	Niveau de pression	Low (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	20 minutes (00:20)	40 minutes (00:40)	1 heure (01:00) + 45 minutes de temps de trempage
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
Porridge	Niveau de pression	Low (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	5 minutes (00:05)	20 minutes (00:20)	30 minutes (00:30)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
Steam (Cuisson vapeur)	Niveau de pression	Low (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	3 minutes (00:03)	10 minutes (00:10)	15 minutes (00:15)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	Niveau de pression	Low (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	20 minutes (00:20)	35 minutes (00:35)	45 minutes (00:45)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		

* Non disponible sur les modèles de 3 litres. Utilisez plutôt le programme de cuisson sous pression.

Cuisson sous pression

Astuces de cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglage	Pour quoi	Astuces
Soup/Broth (Soupe/ Bouillon)	Less (Moins)	Soupe sans viande.	Le liquide reste clair car il ne cuit pas à gros bouillons. Toujours évacuer la pression naturellement lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon.
	Normal	Soupe avec viande.	
	More (Plus)	Bouillon d'os riche.	
Meat/ Stew (Viande/ Ragoût)	Less (Moins)	Texture moelleuse.	Choisir la texture de viande désirée ou programmer le temps de cuisson manuellement. Laisser la viande « reposer » pendant 5 à 30 minutes selon le poids. Cela permettra de conserver le jus de cuisson, pour une viande tendre et savoureuse.
	Normal	Texture très moelleuse.	
	More (Plus)	Texture qui se détache de l'os.	
Bean/Chili (Haricots/Chili)	Less (Moins)	Texture plus ferme.	Choisir la texture de haricot désirée ou programmer le temps de cuisson manuellement. Toujours évacuer la pression naturellement lors de la cuisson de haricots ou de légumineuses. S'assurer que les haricots secs sont entièrement immergés dans l'eau.
	Normal	Texture moelleuse.	
	More (Plus)	Texture très moelleuse.	
Poultry* (Volaille)	Less (Moins)	Texture moelleuse.	Choisir la texture de poulet désirée ou programmer le temps de cuisson manuellement. Laisser la volaille « reposer » pendant 5 à 30 minutes selon le poids. Cela permettra de conserver le jus de cuisson, pour une viande tendre et savoureuse.
	Normal	Texture très moelleuse.	
	More (Plus)	Texture qui se détache de l'os.	

Cuisson sous pression

Astuces de cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglage	Pour quoi	Astuces
Rice (Riz)	Less (Moins)	Tendre, mais ferme sous la dent.	Cuisson du riz blanc à grains moyens et longs.
	Normal	Riz blanc à consistance normale.	Le temps de cuisson peut varier de 8 à 15 minutes, en fonction de la quantité de riz.
	More (Plus)	Riz blanc à consistance plus crémeuse.	Pour des résultats parfaits, utiliser l'évacuation naturelle de la vapeur pendant 10 minutes après la cuisson.
Multigrain* (Multicéréales)	Less (Moins)	Riz brun, riz sauvage, haricots noirs, pois chiches, etc.	Sélectionner Less (Moins) ou Normal en fonction du type de céréale et de la texture désirée.
	Normal	Riz brun, riz sauvage, haricots mungos, etc.	Le mode More (Plus) commence par 45 minutes de trempage dans l'eau chaude, avant 60 minutes de cuisson sous pression.
	More (Plus)	Céréales plus dures ou mélange de céréales et de haricots.	
Porridge	Less (Moins)	Flocons d'avoine concassés ou roulés.	Sélectionner le temps de cuisson indiqué dans la recette.
	Normal	Riz blanc, porridge ou congee.	Toujours évacuer la pression naturellement lors de la cuisson d'aliments qui prennent du volume.
	More (Plus)	Riz blanc, porridge ou congee avec mélange de céréales.	

Cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglage	Pour quoi	Astuces
Steam (Cuisson vapeur)	Less (Moins)	Légumes.	Utiliser le trépied vapeur fourni pour placer les aliments au-dessus du liquide de cuisson.
	Normal	Poisson et fruits de mer.	
	More (Plus)	Viande.	Utiliser la méthode d'évacuation rapide pour éviter la surcuisson.
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	SO	Programmation manuelle.	Appuyer sur la touche « Pressure Level » (Niveau de pression) pour sélectionner « High » (Haute pression) ou « Low » (Basse pression). Utiliser les touches - / + pour régler le temps de cuisson en fonction de la recette ou des résultats voulus.

* Non disponible sur le modèle de 3 litres. Utilisez plutôt le programme de cuisson sous pression.

Cuisson sous pression des céréales

Consultez le tableau des **temps de cuisson** pour plus d'information, ou visitez notre **site de recettes** pour découvrir des recettes croquantes, sympathiques et faciles à suivre. Vous pouvez également télécharger gratuitement l'**appli Instant Pot** pour chercher des recettes, enregistrer celles que vous préférez, prendre des notes et bien plus encore !

Riz et céréales	Proportions eau/céréales
Riz blanc ou brun	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Flocons d'avoine	1 : 3
Risotto	1 : 2 Ajoutez plus de vin en fonction de vos goûts
Porridge	1 : 10

⚠ ATTENTION

Toujours utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne minimum recommandée a été atteinte. Se reporter au **site web** de l'OMS (Organisation mondiale de la santé) et/ou consulter les recommandations locales en matière de sécurité sanitaire des aliments pour plus d'informations.

Autres méthodes de cuisson

Le Duo est bien plus qu'un simple autocuiseur. Ces programmes intelligents ne permettent pas la cuisson sous pression, mais ils sont tout aussi faciles à utiliser.

- Slow Cook (Cuisson lente)
- Sauté (Cuisson sautée)
- Yogurt (Yaourt)

Inspecter toujours le couvercle de cuisson sous pression, le récipient interne et la cuve de votre multicuiseur Instant Pot, pour veiller à ce qu'ils soient propres et en bon état de marche avant de les utiliser.



⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais cuisiner sans le récipient interne. Les aliments doivent impérativement être placés dans le récipient interne. **NE PAS verser d'aliments ou de liquide dans la cuve du multicuiseur.**

Pour éviter tout risque de blessure et/ou de dommage matériel, placer les ingrédients dans le récipient interne, puis déposer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **PC MAX – 2/3** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée.

Pour la cuisson d'aliments qui **moussent** ou qui **écument** (p. ex. compote de pommes, canneberges ou pois cassés), ou qui **prennent du volume** en cuisant (p. ex. avoine, riz, haricots, pâtes), ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne – **1/2** qui y est indiquée.

⚠ ATTENTION

Inspectez toujours le couvercle de cuisson sous pression, le récipient interne et la cuve, pour veiller à ce qu'ils soient propres et en bon état de marche avant de les utiliser.

- Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, remplacez le récipient interne s'il est bosselé, déformé ou abîmé.
- Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours un récipient interne Instant Pot adapté à votre modèle.

Vérifiez toujours que le récipient interne et l'élément chauffant sont propres et secs avant d'introduire le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

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

Autres méthodes de cuisson

Slow Cook (Cuisson lente)

Slow Cook (Cuisson lente) est un programme compatible avec n'importe quelle recette à la mijoteuse ordinaire. Vous pouvez donc l'utiliser pour toutes vos recettes traditionnelles !

 La soupape à flotteur ne devrait pas se soulever pendant la cuisson lente. Pendant la cuisson lente, vous pouvez retirer le couvercle à n'importe quel moment pour accéder au contenu. Si la soupape à flotteur se soulève, assurez-vous que la poignée d'évacuation est en position **Venting** (Évacuation). Consultez la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Poignée d'évacuation de la vapeur**.

Réglage	Suggestions d'utilisation	Remarques
Less (Moins)	Réglage Low (Bas) sur les mijoteuses traditionnelles .	Le réglage Less (Moins) est généralement utilisé pour une cuisson très lente à basse température pendant toute une journée. Pour un résultat optimal, elle devrait être programmée pour un minimum de 10 heures (10:00).
Normal	Réglage Medium (Moyen) sur les mijoteuses traditionnelles .	
More (Plus)	Réglage High (Haut) sur les mijoteuses traditionnelles .	Il est aussi possible d'utiliser un couvercle en verre pour la cuisson lente, s'il est doté d'un trou d'évacuation.

Étape 1 : Préparation du Duo à la cuisson lente

- 01** Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur.
Placez tous les ingrédients (solides et liquides) dans le récipient interne.
Mettez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 02** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.
Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- 03** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : couvercle de cuisson sous pression**, ou utilisez un couvercle en verre doté d'un trou d'évacuation.
- 04** Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Venting** (Évacuation).

Étape 2 : Slow Cook (Cuisson lente)

- 01** Appuyez sur **Slow Cook** (Cuisson lente).
- 02** Appuyez à nouveau sur **Slow Cook** pour faire défiler les options de température **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).
- 03** Servez-vous des touches **- / +** pour régler le temps de cuisson.
 Les réglages du temps de cuisson et du niveau de pression sont enregistrés dans le programme intelligent au démarrage de la cuisson.
- 04** Laissez la fonction automatique de maintien au chaud activée ou appuyez sur **Keep Warm** pour la désactiver.
- 05** Après 10 secondes, la cuisson démarre et le compte à rebours commence.
Une fois la cuisson terminée, le message **End** (Fin) s'affiche si la fonction de maintien au chaud est désactivée. Sinon, le minuteur commence à compter le temps écoulé à partir de **00:00**, jusqu'à un maximum de 10 heures (**10:00**).

Autres méthodes de cuisson

Sauté (Cuisson sautée)

Sauté est un programme à employer au lieu d'une cuisson à la poêle ou sur un gril.

Réglage	Suggestions d'utilisation	Remarques
Less (Moins)	Faire frémir, épaissir et réduire des liquides.	Le message sur l'écran passe de Hot (Chaud) à On (Activé) pour indiquer que le multicuiseur régule adéquatement la température de cuisson.
Normal	Saisir ou sauter.	
More (Plus)	Faire sauter à feu vif ou faire brunir de la viande.	Par mesure de précaution, le temps de cuisson maximum est de 30 minutes.

Étape 1 : Préparer le Duo pour y faire sauter des aliments

- 01 Mettez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur. **N'utilisez pas de couvercle.**
- 02 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.
Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- 03 Appuyez sur **Sauté** (Cuisson sautée).
- 04 Appuyez à nouveau sur **Sauté** (Cuisson sautée) pour faire défiler les options de température **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).
- 05 Servez-vous des touches **- / +** pour régler le temps de cuisson.
-  Les réglages du temps de cuisson et du niveau de pression sont enregistrés dans le programme intelligent au démarrage de la cuisson.
- 06 Après 10 secondes, le message **On** (Activé) s'affiche pour indiquer que le multicuiseur commence à chauffer.

Étape 2 : Faire sauter

- 07 Lorsque l'affichage passe de **On** (Activé) à **Hot** (Chaud), ajoutez les ingrédients en suivant votre recette.
-  Si vous ajoutez les ingrédients avant l'affichage du message **Hot** (Chaud), celui-ci risque de ne pas s'afficher du tout. C'est tout à fait normal !
- 08 Si vous finissez de faire sauter vos ingrédients avant la fin du compte à rebours, appuyez sur **Cancel** (Annuler). Sinon, une fois la cuisson terminée, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran.

Les fonctions Delay start (Départ différé) et Keep Warm (Maintien au chaud) ne sont pas disponibles avec le programme intelligent Sauté.

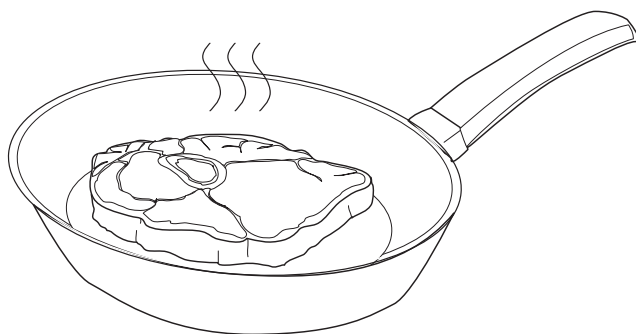
Autres méthodes de cuisson

Déglçage du récipient interne (cuisson d'aliments sous pression après les avoir fait sauter)

Faire sauter la viande et les légumes avant de les faire cuire sous pression est le meilleur moyen de rehausser les saveurs, car la forte chaleur dégagée par le multicuiseur au cours du programme intelligent Sauté permet de caraméliser les sucres.

Pour faire cuire les aliments sous pression après les avoir fait sauter et pour les empêcher de brûler, d gla ez le récipient interne.

Pour d gla er : retirez les aliments du récipient interne et versez un liquide clair (p. ex. eau, bouillon ou vin) sur la surface chaude.   l'aide d'une spatule en bois ou en silicone, détachez toutes les particules collées au fond du récipient interne.



⚠ AVERTISSEMENT

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

Autres méthodes de cuisson

Yogurt (Yaourt)

Le programme Yogurt (Yaourt) est conçu pour produire de succulentes recettes à base de produits laitiers et non laitiers fermentés.

Capacité de l'Instant Pot	Quantité minimum de lait	Quantité maximum de lait
3 litres	500 ml	1,9 litres
5,7 litres	1 000 ml	3,8 litres
8 litres	1 500 ml	65,8 litres

Réglage	Suggestions d'utilisation	Remarques
Less (Moins)	Pour des températures de fermentation plus basses (p. ex. Jiu Niang, un dessert au riz collant fermenté sucré).	La durée de fermentation par défaut est de 24 heures (24:00) . Programmez le temps de fermentation en fonction de la recette.
Normal	Fermentation du lait après ajout de ferments lactiques.	Une fermentation plus longue résultera en un yaourt plus acidulé. Programmez le temps de fermentation désiré jusqu'à 99 heures et 30 minutes (99:30).
More (Plus)	Pasteurisation du lait.	Le temps de pasteurisation est prédéfini et ne peut être modifié. Durant la pasteurisation, l'affichage indique boil (Ébullition). Pour obtenir un yaourt très épais, pasteurisez le lait deux fois !

Étape 1 : Pasteuriser le lait

- 01** Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur.
- 02** Versez le lait non pasteurisé dans le récipient interne, puis placez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 03** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.

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

- 04** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - couvercle de cuisson sous pression**.
- 05** Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Venting** (Évacuation).
- 06** Appuyez sur **Yogurt** (Yaourt).
- 07** Appuyez à nouveau sur **Yogurt** jusqu'à que l'affichage indique **More** (Plus). L'affichage indique **boil** (Ébullition).
- 08** Après 10 secondes, le multicuiseur commence à chauffer.

Autres méthodes de cuisson

- 09** Une fois la pasteurisation terminée, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran.

Retirez le couvercle et vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre.

-  Le lait doit atteindre une température minimum de 72 °C pour que la pasteurisation ait lieu.

Étape 2 : Ajouter des ferments lactiques

- 01** Laissez le lait pasteurisé refroidir à une température inférieure à 43 °C.

- 02** Ajoutez les ferments lactiques au lait en suivant le mode d'emploi sur l'emballage.

-  Si vous utilisez comme ferment du yaourt nature, vérifiez qu'il contient des **ferments actifs**. Incorporez 30 ml (2 cuillères à soupe) de yaourt pour 3,7 litres de lait ou suivez les instructions de votre recette habituelle.

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

Étape 3 : Laisser fermenter le yaourt

- 01** Appuyez sur **Yogurt** (Yaourt).

- 02** Appuyez à nouveau sur **Yogurt** jusqu'à que l'affichage indique **Normal**. L'affichage indique 8 heures (**08:00**).

- 03** Au besoin, servez-vous des touches **- / +** pour modifier le temps de fermentation.

-  Une fermentation plus longue produira un yaourt plus acidulé.

- 04** Après 10 secondes, le multicuiseur commence à chauffer. L'affichage commence à compter à partir de **00:00** jusqu'au temps programmé.

- 05** Lorsque la fermentation est terminée, le multicuiseur émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche.

-  Laissez le yaourt refroidir puis placez-le au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures pour permettre aux arômes de se développer pleinement !

Utilisation de pots de yaourt

Pratiques, les pots de yaourt vous permettent de répartir votre yaourt en portions individuelles.

- 01** Après avoir ajouté les ferments lactiques au lait pasteurisé, versez soigneusement le lait dans vos pots de yaourt et scellez-les hermétiquement.
- 02** Nettoyez méticuleusement l'intérieur du récipient interne et placez le trépied vapeur au fond du récipient interne.
- 03** Placez les pots à yogourt scellés sur le trépied vapeur et versez de l'eau dans le récipient interne jusqu'à ce qu'ils soient à demi immergés.
- 04** Suivez les instructions de l'**Étape 3 : Laisser fermenter le yaourt**.

Entretien, nettoyage et rangement

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

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

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

Pièces	Méthodes et conseils de nettoyage
Accessoires • Trépied vapeur	Passer au lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur.
Couvercle et pièces • Collecteur de condensation • Dispositif antiblocage • Joint d'étanchéité • Poignée d'évacuation de la vapeur • Soupape à flotteur • Capuchon en silicone	Passer au lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur. Retirer toutes les pièces du couvercle avant le lavage. Consulter la rubrique Entretien, nettoyage et rangement - Retrait et installation des pièces. • Vérifier l'état du collecteur de condensation après chaque utilisation et le vider si nécessaire. Ne pas laisser les aliments ou l'humidité stagner dans le collecteur de condensation. • Retirer la poignée d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage, puis nettoyer l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur pour éviter les obstructions. • Pour égoutter le couvercle après son passage au lave-vaisselle, le saisir par la poignée, le tenir en position verticale au-dessus d'un évier, puis le faire pivoter à 360°, comme un volant. • Une fois le couvercle nettoyé, le poser à l'envers sur la cuve du multicuiseur. • Ranger les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour réduire l'odeur résiduelle des plats cuisinés. Pour éliminer les odeurs, verser 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre blanc dans le récipient interne, faire fonctionner en mode Pressure Cook (Cuisson sous pression) pendant 5 à 10 minutes, puis faire échapper la vapeur en mode d'évacuation rapide.
Récipient interne	Passer au lave-vaisselle. • Pour éliminer les traces de calcaire plus tenaces, il sera peut-être nécessaire de le frotter avec une éponge humidifiée au vinaigre blanc. • Pour faciliter le nettoyage des résidus alimentaires opiniâtres ou brûlés au fond du récipient interne, le faire tremper dans l'eau chaude pendant quelques heures. • Vérifier que toutes les surfaces extérieures sont bien sèches avant de le placer dans la cuve du multicuiseur.
Cordon d'alimentation Cordon d'alimentation amovible	Lavage à la main uniquement. Ne pas passer au lave-vaisselle. • Nettoyer le cordon d'alimentation avec un chiffon très légèrement humide.
Cuve du multicuiseur	Lavage à la main uniquement. Ne pas passer au lave-vaisselle. • Essuyer l'intérieur de la cuve et le rebord de condensation avec un chiffon très légèrement humide. Laisser parfaitement sécher à l'air libre avant d'introduire le récipient interne. • Nettoyer la cuve du multicuiseur et le panneau de commande avec un chiffon ou une éponge très légèrement humide.

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

Entretien, nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

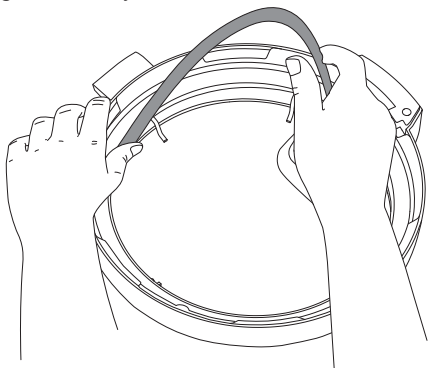
Retrait et installation des pièces

Joint d'étanchéité en silicone

Retrait du joint d'étanchéité

Saisissez fermement le bord du joint d'étanchéité en silicone et sortez-le de son logement circulaire en acier inoxydable.

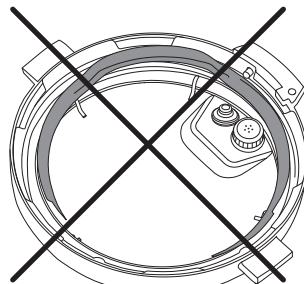
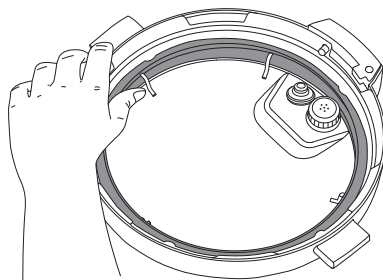
Une fois le joint d'étanchéité retiré, vérifiez que le logement est sécurisé, centré et de hauteur uniforme sur tout le pourtour du couvercle. Ne tentez pas de réparer un logement de joint d'étanchéité déformé.



Installation du joint d'étanchéité

Placez le joint d'étanchéité dans son logement et appuyez dessus pour le mettre en place. Appuyez fermement pour éviter toute déformation.

Vérifiez que le joint d'étanchéité tout entier est bien installé dans son logement et qu'il ne tombe pas lorsque le couvercle est retourné.



Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

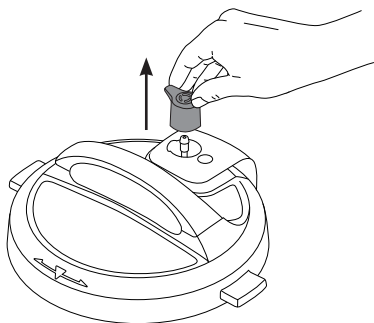
Entretien, nettoyage et rangement

Poignée d'évacuation de la vapeur

Retrait de la poignée d'évacuation de la vapeur

Tirez sur la poignée d'évacuation de la vapeur afin de la retirer du conduit d'évacuation de la vapeur.

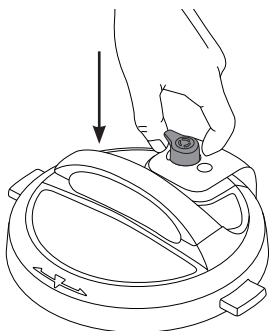
La poignée d'évacuation de la vapeur doit être installée avant toute utilisation du multicuiseur.



Installation de la poignée d'évacuation de la vapeur

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

Pour fonctionner correctement, la poignée d'évacuation de la vapeur doit reposer librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur, mais demeurer en place lorsque le couvercle est retourné.



Dispositif antiblocage

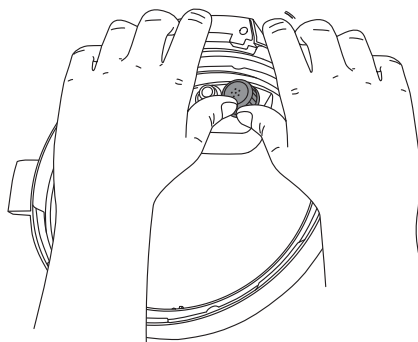
Retrait du dispositif antiblocage

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

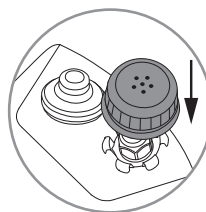
Installation du dispositif antiblocage

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

Ne tentez jamais d'utiliser le multicuiseur sans avoir préalablement installé le dispositif antiblocage.



Retrait



Installation

Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

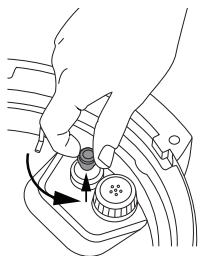
Entretien, nettoyage et rangement

Capuchon en silicone de la soupape à flotteur

Retrait de la soupape à flotteur

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

 Conservez la soupape à flotteur et le capuchon en silicone.

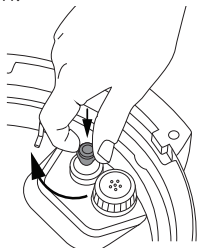


Dessus du couvercle

Installation de la soupape à flotteur

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

Ne tentez pas d'utiliser le multicuiseur sans avoir correctement installé la soupape à flotteur et/ou le capuchon en silicone sur le couvercle de cuisson sous pression.



Envers du couvercle

Collecteur de condensation

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

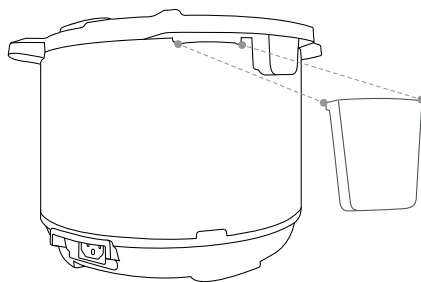
Il doit être installé avant l'utilisation, puis vidé et rincé après chaque utilisation.

Retrait du collecteur de condensation

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

Installation du collecteur de condensation

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



*Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil.
Veuillez toujours vous référer à votre appareil.*

Dépannage

Enregistrez votre Instant Pot dès aujourd'hui !

Si votre problème persiste ou si vous avez des questions à poser, contactez un conseiller du Service Client via e-mail à l'adresse suivante support@instantpot.co.uk ou par téléphone au +44 (0) 3331 230051.

Problème	Raison possible	Solution possible
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'insérer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
Difficulté à fermer le couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Repositionner le joint d'étanchéité. Vérifier qu'il est bien installé à l'intérieur de son logement.
	La soupape à flotteur est en position relevée.	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile.
	Le contenu du multicuiseur est toujours très chaud.	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position Venting (Évacuation), puis abaisser lentement le couvercle sur la cuve du multicuiseur pour permettre à la chaleur de se dissiper.
Difficulté à ouvrir le couvercle.	Le multicuiseur est sous pression.	Évacuer la pression comme indiqué dans la recette. Ouvrir le couvercle uniquement une fois que la soupape à flotteur s'est abaissée.
	La soupape à flotteur est coincée en position relevée en raison de débris ou de résidus alimentaires.	Veiller à ce que toute la vapeur se dissipe en utilisant le mode d'évacuation rapide, puis appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile.
		Ouvrir le couvercle avec précaution puis nettoyer soigneusement la soupape à flotteur, la zone alentour et le couvercle, avant la prochaine utilisation.
	⚠ DANGER Il est possible que le contenu soit sous pression. Pour éviter les brûlures, NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle.	
Le récipient interne reste collé au couvercle lors de l'ouverture du multicuiseur.	En refroidissant, le récipient interne peut créer un effet de ventouse et coller au couvercle.	Pour supprimer cet effet, tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position Venting (Évacuation).
La vapeur s'échappe de la poignée d'évacuation de la vapeur lorsque celle-ci est en position Sealing (Étanchéité).	Pas assez de liquide dans le récipient interne.	Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 3 litres : 250 ml 5,7 litres : 375 ml 8 litres : 500 ml
	La commande du capteur de pression ne fonctionne plus.	Contacter le Service Client.
	La poignée d'évacuation de la vapeur n'est pas bien installée.	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position Sealing (Étanchéité).

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution possible
De la vapeur s'échappe par 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.
La soupape à flotteur ne se soulève 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. 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 les aliments ont adhéré au fond du récipient interne. Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 3 litres : 250 ml 5,7 litres : 375 ml 8 litres : 500 ml
	Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est usé ou manquant.	Installer ou remplacer la soupape à flotteur et/ou le capuchon en silicone.
	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 le multicuiseur. Contacter le Service Client.
	Le récipient interne est froid.	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.	Effectuer un test initial de fonctionnement afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client.
Pendant la cuisson, une légère fuite de vapeur ou un léger sifflement s'échappe de la poignée d'évacuation de la vapeur.	La poignée d'évacuation de la vapeur n'est pas en position Sealing (Étanchéité).	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position Sealing (Étanchéité).
	Le multicuiseur est en train de réguler la pression excédentaire.	C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
L'écran d'affichage reste vide une fois le cordon d'alimentation branché.	Problème ou absence d'alimentation.	Inspecter le cordon d'alimentation. S'il est endommagé, contacter le Service Client. Vérifier que la prise secteur fonctionne bien.
	Le fusible de le multicuiseur a sauté.	Contacter le Service Client.

Dépannage

Problème	Raison possible		Solution possible
Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et le multicuiseur émet un bip continu.	C1 C2 C6 C6H C6L	Défaillance du capteur.	Contacter le Service Client.
	C5	La température est trop élevée car le récipient interne n'a pas été placé dans la cuve du multicuiseur.	Appuyer sur Cancel (Annuler) et attendre que l'élément chauffant refroidisse ; vérifier qu'il n'y aucun corps étranger dans la cuve du multicuiseur ; introduire ou repositionner le récipient interne dans la cuve du multicuiseur et reprogrammer.
		La température est trop élevée.	Vérifier si le fond du récipient interne est brûlé. Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 3 litres : 250 ml 5,7 litres : 375 ml 8 litres : 500 ml
	C7 ou NoPr (Pas de pression)	L'élément chauffant ne fonctionne plus.	Contacter le Service Client.
		Pas assez de liquide.	Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 3 litres : 250 ml 5,7 litres : 375 ml 8 litres : 500 ml
		La poignée d'évacuation de la vapeur est en position Sealing (Étanchéité).	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position Sealing (Étanchéité).
	Couvercle	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné.	Ouvrir le couvercle, puis le refermer.
			Ne pas utiliser le couvercle en mode Sauté.
Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et le multicuiseur émet un bip continu.	Food burn	Température élevée détectée au fond du récipient interne ; le multicuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe.	Il est possible que des dépôts d'amidon au fond du récipient interne aient empêché la dissipation thermique. Éteindre le multicuiseur, évacuer la pression de la manière indiquée dans la recette et inspecter le fond du récipient interne.
	PrSE	La pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson sans pression.	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position Venting (Évacuation).

Toute autre opération d'entretien devra être effectuée par un agent agréé.

Garantie

Garantie limitée

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

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

La Société n'est pas responsable des coûts d'envoi liés au service de garantie.

Limitations et exclusions

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

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

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

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

Garantie

Enregistrement de la garantie

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

Service de garantie

- Votre nom et votre adresse e-mail ou votre numéro de téléphone.
- Une copie du reçu original avec le numéro de commande, le numéro de modèle et le numéro de série.

La description du défaut du produit, y compris photos ou vidéo si possible.

Enregistrement de la garantie

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

E-mail : support@InstantPot.co.uk

Téléphone : +44 (0) 3331 230051

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

Recyclage

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

Ce marquage indique qu'au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez 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 Inc.

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

Distribué par

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

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui

<https://www.instantpot.co.uk/support/register-your-product/>

Contactez-nous

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
[instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk)
[instantpot.co.uk/instant-pot-shop](https://www.instantpot.co.uk/instant-pot-shop)

Rejoignez la communauté officielle d'Instant Pot

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Téléchargez l'appli gratuite



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Fabriqué en Chine

Tous droits réservés © 2021 Instant Brands™ Inc.
801-0104-91

Instant Pot®

DUO™

MULTIFUNKTIONALER SCHNELLKOCHTOPF



Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise

Produkt, Teile und Zubehör

Der Einstieg

Druck ablassen

Bedienkonsole

Druckregelfunktionen
(Ihre kleine Trickkiste!)

Schnellkochen (Druckgaren)

Andere Garstile

Pflege, Reinigung
und Lagerung

Entfernen und Einsetzen
von Teilen

Beseitigen von Störungen

Gewährleistung

Kontakt

Auf instantpot.com/app können Sie die Instant Pot App
mit über 1.000 Rezepten herunterladen.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

(Das lässt sich leider nicht vermeiden.)

Bei Instant Brands™ steht Ihre Sicherheit immer an erster Stelle. Der Instant Pot® Duo™ wurde unter dem Gesichtspunkt Ihrer Sicherheit entwickelt, die wir sehr ernst nehmen. Überzeugen Sie sich selbst – auf instantpot.co.uk finden Sie die zahlreichen Sicherheitsmechanismen des Instant Pot. Lassen Sie beim Gebrauch von Elektrogeräten die übliche Vorsicht walten und beachten Sie die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen.

- 01** LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS DIE KURZANLEITUNG UND ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE. DAS NICHTBEACHTEN DIESER SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN KANN VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.
- 02** Die Verwendung eines anderen Schnellkochtopfdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen. Für das Garen ohne Druck kann der separat erhältliche Deckel aus gehärtetem Glas von Instant Pot verwendet werden.
- 03** Halten Sie Kinder vom Schnellkochtopf fern, während dieser in Gebrauch ist. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Verwenden Sie das Gehäuse des Instant Pot Duo nur mit dem Deckel für den Instant Pot Duo.
- 04** Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen oder auf eine heiße Oberfläche.
- 05** Bewegen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn er unter Druck steht.
- 06** Nutzen Sie den Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Zweck.
- 07** Dieses Gerät gart mithilfe von Druck. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Schnellkochtopfs kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn aufheizen. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.
- 08** Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sicher sind, dass sich der Druck im Inneren vollständig abgebaut hat. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 09 Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser, da andernfalls das Gerät ernsthaft beschädigt werden kann.
- 10 Befüllen Sie den Schnellkochtopf nicht zu mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln wie Reis oder Trockengemüse, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt, darf das Gerät maximal bis zur Hälfte gefüllt werden.
- 11 Öffnen Sie den Deckel bei der Zubereitung von breiigen Lebensmitteln vorsichtig, damit die Speisen nicht herausspritzen.
- 12 Verwenden Sie eine geeignete Wärmequelle. Beziehen Sie sich dazu auf die Kurzanleitung.
- 13 Stechen Sie nach dem Garen von Fleisch mit Haut (wie Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut noch geschwollen ist. Sie können sich verbrühen.
- 14 Die Oberfläche des Heizelements im Gehäuse des Instant Pot weist nach Gebrauch noch Restwärme auf. Berühren Sie sie nicht.
- 15 Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.
- 16 Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren oder Anbraten von Speisen, wenn er unter Druck steht.
- 17 Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe vor, die über die in der Bedienungsanleitung angegebenen Wartungsvorschriften hinausgehen.
- 18 Verwenden Sie nur Ersatzteile und -Zubehörteile für Instant Pot, die zum jeweiligen Modell gehören. Verwenden Sie insbesondere Gehäuse und Deckel desselben Herstellers, die als kompatibel angegeben sind.
- 19 Nehmen Sie Geräte nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät in irgendeiner Form beschädigt ist. Falls das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- 20 Ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für den gewerblichen Gebrauch oder die Nutzung im Freien gedacht.

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 21** Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelkompott, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken/Porridge oder andere Getreidearten, Schälerbösen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti unter Umständen schäumen oder spritzen und dadurch der Dampfablass verstopft werden kann. Diese Lebensmittel sollten nicht druckgegart werden, es sei denn, dies ist in Instant Pot-Rezepten angegeben.
- 22** Dieses Gerät sollte nicht von Kindern, von Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten die sichere Verwendung des Geräts verhindern, oder von Personen mit begrenztem Wissen über die Handhabung eines Schnellkochtopfs benutzt werden. Wenn solche Personen in der Nähe sind, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzt werden.
- Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängen.
 - Benutzen Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte bzw. ein Verlängerungskabel.
- 23** Trennen Sie den Instant Pot vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen. Lassen Sie vor dem Gebrauch alle Oberflächen gut trocknen.
- 24** Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- 25** Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser. Tauchen Sie das Kabel, den Netzstecker oder das Gehäuse nicht in Flüssigkeiten. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- 26** Vergewissern Sie sich immer, dass der Dichtungsring vollständig in der Nut an der Innenseite der Dichtungsringaufnahme sitzt. Schützen Sie den Stecker vor eventuell austretenden Flüssigkeiten.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

Lesen Sie vor dem Gebrauch dieses Geräts die Bedienungsanleitung und machen Sie sich mit den Anweisungen vertraut, um Verletzungen zu vermeiden.

WARNUNG

Stromschlaggefahr. Nutzen Sie ausschließlich geerdete Steckdosen mit dem Gerät.

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

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

WARNUNG

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

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

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

Das Gerät verfügt über einen geerdeten (Schuko)-Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags auszuschließen, stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete und gut erreichbare Steckdose.

Technische Daten des Produkts

Die untenstehenden Tabellen zeigen nicht alle Modelle der 7-in-1 Duo-Familie.* Eine vollständige Liste der Größen, Farben und Muster finden Sie auf instantpot.co.uk/duo.

				
Duo Mini v3	700 W	220-240 V~50/60 Hz	3 Liter	3,9 kg
Duo 60 v4	1000 W	220-240 V~50/60 Hz	5,7 Liter	5,44 kg
Duo 80 v3	1200 W	220-240 V~50/60 Hz	8 Liter	7,16 kg

	Duo Mini v3	Duo 60 v4	Duo 80 v3
	cm: L 29,0 x B 25,5 x H 28,5	cm: L 33,5 x B 31,0 x H 31,7	cm: L 37,6 x B 33,8 x H 36,1

**Nicht alle Modelle und Größen sind in allen Ländern verfügbar.*

Suchen Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts

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

Seriennummer: Drehen Sie das Multikochergehäuse um – Sie finden die Seriennummer auf einem Aufkleber auf der Unterseite.

WARNUNG

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

Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	2
Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels.....	6
Technische Daten des Produkts.....	6
Suchen Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts	6
Produkt, Teile und Zubehör.....	9
Der Einstieg.....	11
Inbetriebnahme (der Instant Pot beißt nicht!)	11
Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?	11
Erster Testlauf (Test mit Wasser).....	12
Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)	14
Hinter den Kulissen.....	14
Druck ablassen.....	15
Abdampfmethoden.....	15
Bedienkonsole	17
Einstellung	18
Statusmeldungen.....	20
Druckregelfunktionen (Ihre kleine Trickkiste!).....	21
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren).....	21
Dampfablassregler	22
Dichtungsring.....	22
Schwimmerventil.....	23
Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz).....	24
Schnellkochen (Druckgaren).....	25
Kurzanleitung.....	27
Erläuterung der Smart-Programme.....	28
Tipps für das Schnellkochen (Druckgaren)	31
Das Schnellkochen (Druckgaren) von Getreide	33

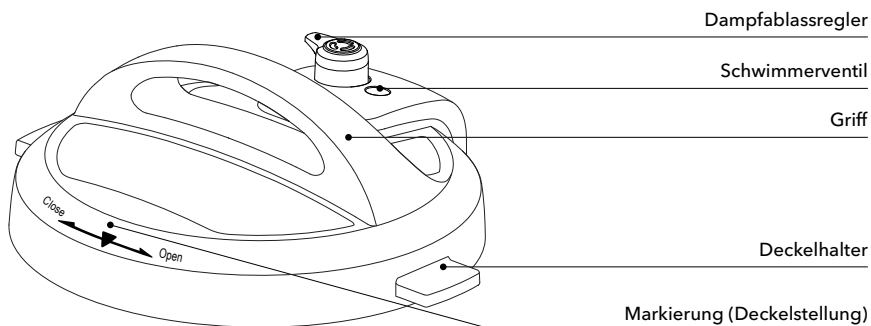
Inhalt

- Andere Garstile..... 34
 - „Slow Cook“ (Schongaren)35
 - „Sauté“ (Sautieren)36
 - Ablöschen im Innentopf (Druckgaren nach Sautieren).....37
 - „Yogurt“ (Joghurt)37
 - Verwendung von Joghurtgläsern.....39
- Pflege, Reinigung und Lagerung 40
- Entfernen und Einsetzen von Teilen..... 41
 - Silikon-Dichtungsring41
 - Dampfablassregler42
 - Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz).....42
 - Schwimmerventil und Silikonkappe.....43
 - Auffangbehälter für Kondenswasser.....43
- Beseitigen von Störungen..... 44
- Gewährleistung..... 48
- Kontakt..... 50

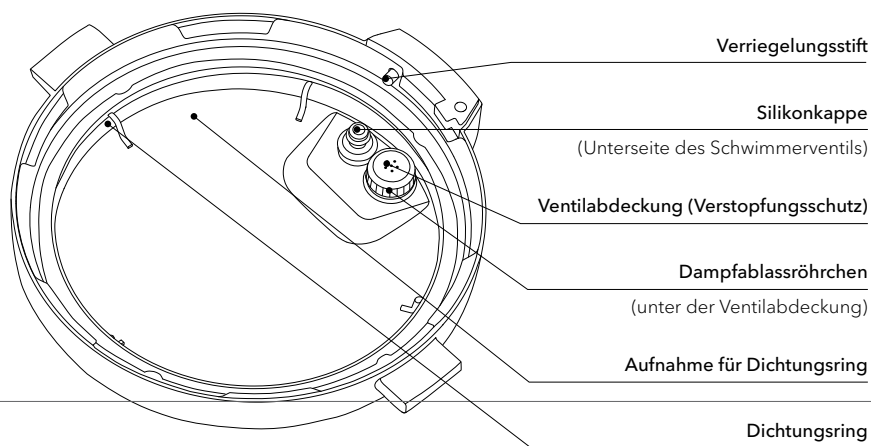
Produkt, Teile und Zubehör

Gilt für alle Duo Mini-, 5,7- und 8-Liter-Modelle. Wie alle Teile zusammengehören, finden Sie unter **Pflege, Reinigung und Lagerung: Entfernen und Einsetzen von Teilen**.

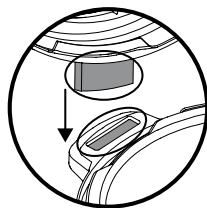
Oberseite des Deckels



Unterseite des Deckels



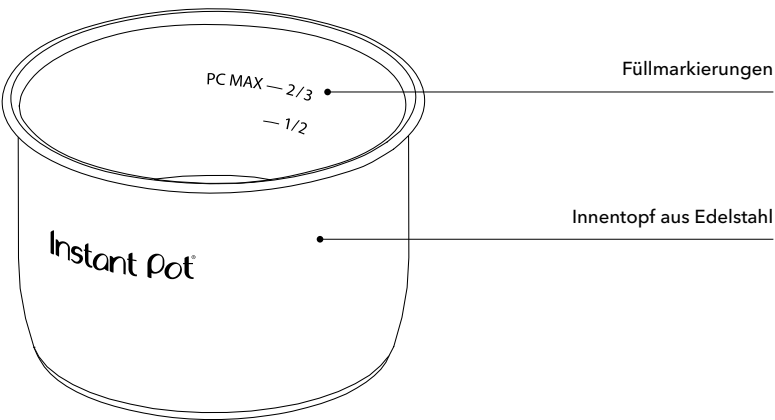
Stecken Sie den Deckel in das Multikochergehäuse, damit er keinen Platz auf Ihrer Arbeitsplatte wegnimmt! Stecken Sie den linken oder rechten Deckelhalter in den entsprechenden Schlitz in einem der Griffe des Multikochergehäuses, um den Deckel aufrecht zu lagern und Platz zu sparen.



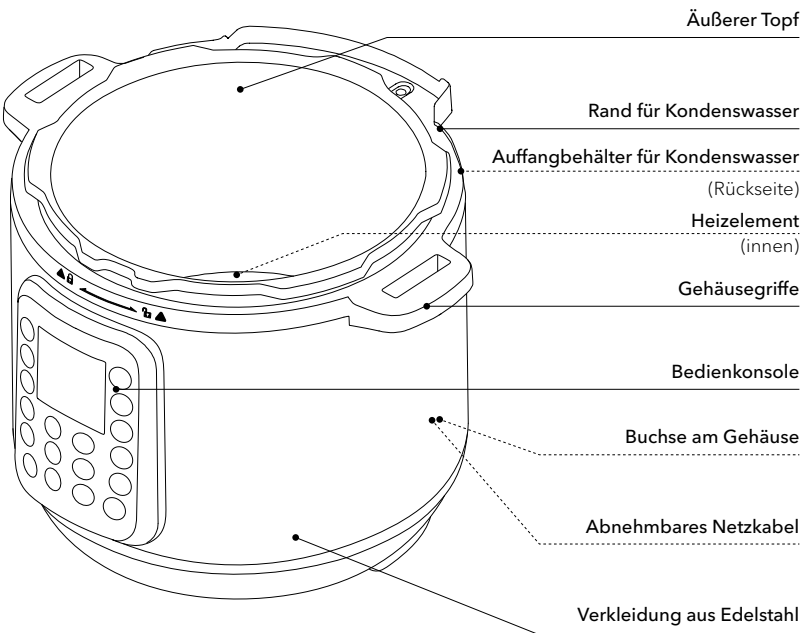
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

Innentopf



Multikochergehäuse



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

Der Einstieg

Inbetriebnahme (der Instant Pot beißt nicht!)

Sie – ja, Sie – schaffen das!



„Mein Ratschlag hat schon immer geheißen: Lernen Sie Kochen – probieren Sie neue Rezepte aus, lernen Sie aus Ihren Fehlern, haben Sie keine Angst und vor allem: haben Sie Spaß!“
– Julia Child

- 01** Nehmen Sie den Duo aus der Verpackung!
- 02** Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und Zubehör aus dem Inneren und der Umgebung des Multikochers.
-  **03** Vergessen Sie nicht, unter dem Innentopf nachzusehen!
- 03** Spülen Sie den Innentopf im Geschirrspüler oder mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Spülen Sie gut mit warmem, klarem Wasser nach und trocknen Sie die Außenseite des Innentopfes mit einem weichen Tuch gründlich ab.
- 04** Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch ab, um etwaige Verpackungsreste aus dem Multikochergehäuse zu entfernen.
-  **04** Belassen Sie die Warnhinweise auf dem Deckel und das Typenschild auf der Rückseite des Multikochergehäuses.
- 05** Auch wenn Sie versucht sein sollten, den Duo auf Ihren Herd zu stellen, *tun Sie es nicht!* Stellen Sie das Multikochergehäuse auf eine stabile, ebene Oberfläche, *abseits* von brennbaren Materialien und fremden Wärmequellen.

Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?

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

Sie möchten noch mehr erfahren?

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

Der Einstieg

⚠ WARNUNG

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

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

Müssen Sie den Testlauf durchführen? Nein. Allerdings fällt Ihnen die Verwendung Ihres Duo leichter, wenn Sie sich zunächst mit ihm vertraut machen. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit und finden Sie heraus, wie der Duo funktioniert.

Stufe 1: Den Duo auf das Schnellkochen (Druckgaren) vorbereiten

- 01 Entfernen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse und geben Sie 3 Tassen (750 ml) Wasser in den Innentopf. Setzen Sie ihn anschließend wieder in das Multikochergehäuse ein.
- 02 Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.
- 03 Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren) beschrieben**.
- 04 Den Dampfablassregler in die Stellung „**Sealing**“ (Verriegeln) drehen.

Stufe 2: „Garen“ (hat jemand Lust auf heißes Wasser Deluxe?)

- 01 Wählen Sie „**Pressure Cook**“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren).
 - 02 Verwenden Sie die Tasten **-/+**, um die Garzeit auf 5 Minuten (**00:05**) einzustellen.
-  Bei Start eines Smart-Programms werden alle Änderungen gespeichert. Wenn Sie also das nächste Mal das Programm „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) verwenden, sind automatisch 5 Minuten eingestellt.
- 03 Drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion zu deaktivieren.
 - 04 Der Multikocher piept nach 10 Sekunden und das Display zeigt „**On**“ (Ein) an.
-  Während das Programm läuft, lesen Sie sich den Abschnitt **Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)** auf der nächsten Seite durch, um zu erfahren, wie der Instant Pot funktioniert.
- 05 Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display „**End**“ (Ende) an.

Der Einstieg

Stufe 3: Druck ablassen

- 01** Folgen Sie zum Schnellabdampfen den Anweisungen im Abschnitt **Ablassen von Druck: Abdampfmethoden**.
- 02** Warten Sie, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt, und öffnen und entfernen Sie anschließend vorsichtig den Deckel wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

- 03** Nehmen Sie den Innentopf unter Verwendung eines geeigneten Handschutzes aus dem Multikochergehäuse, schütten Sie das Wasser weg und trocknen Sie den Innentopf gründlich.

Das war es schon! Jetzt kann es losgehen :)

VORSICHT

Der unter Druck stehende Dampf wird oben am Dampfablassregler abgelassen. Halten Sie niemals ungeschützte Haut über den Dampfablassregler.

GEFAHR

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

VORSICHT

Der Innentopf ist nach dem Garen heiß. Nutzen Sie bei der Handhabung des heißen Innentopfs stets einen geeigneten Wärmeschutz.

Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)

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

Hinter den Kulissen

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

Vorheizen

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

Garen

Das ist auf der Anzeige zu sehen	Das ist nicht auf der Anzeige zu sehen	Tipps
Das Schwimmerventil springt durch den Dampf nach oben und unten, bis es schließlich oben und bündig mit dem Deckel bleibt. Das Display wechselt zum Countdown-Timer für das Garen.	Sobald die erforderliche Druckstufe erreicht wurde, beginnt der Garvorgang. Der Instant Pot hält den Gardruck automatisch auf der Stufe „ High “ (Hoch) oder „ Low “ (Niedrig).	Ein höherer Druck bedeutet eine höhere Temperatur. Die Einstellungen der Smart-Programme (z. B. Garzeit, Druckstufe etc.) können jederzeit während des Garvorgangs angepasst werden.

Druckablass

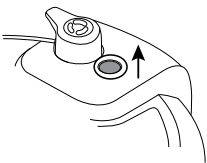
Das ist auf der Anzeige zu sehen	Das ist nicht auf der Anzeige zu sehen	Tipps
Wenn nach Beenden des Garvorgangs die Warmhaltefunktion aktiviert ist, zählt der Timer von 00:00 aufwärts. Wenn die Funktion nicht aktiviert ist, kehrt der Multikocher in den Standby-Modus zurück und das Display zeigt „ End “ (Ende) an. Das Schwimmerventil befindet sich weiterhin in der oberen Stellung.	Obwohl der Garvorgang beendet ist, steht der Multikocher noch unter Druck und ist heiß, weshalb sich das Schwimmerventil weiterhin in der oberen Stellung befindet. Durch das Ablassen von Druck wird die Temperatur im Multikocher gesenkt. Sie können den Deckel sicher entfernen, sobald das Schwimmerventil nach unten gesunken ist.	Im Abschnitt Ablassen von Druck finden Sie Informationen zu den sicheren Abdampfmethoden und wofür diese verwendet werden. Befolgen Sie zur Wahl der besten Abdampfmethode die Anweisungen in Ihrem Rezept.  Der Instant Pot kühlt sich schneller ab, wenn Warmhalten deaktiviert ist.

Druck ablassen

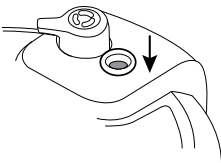
Nach dem Druckgaren **müssen** Sie den Druck ablassen, bevor Sie den Deckel öffnen. Befolgen Sie zur Wahl einer Abdampfmethode die Anweisungen in Ihrem Rezept und warten Sie vor dem Öffnen des Deckels immer, bis das Schwimmerventil nach unten gesunken ist.

Abdampfmethoden

- Langsames Abdampfen
- Schnellabdampfen
- Zeitlich festgelegtes langsames Abdampfen



Unter Druck



Nicht unter Druck

⚠️ WARNUNG	
Der über den Dampfablassregler austretende Dampf ist heiß. Halten Sie NIEMALS Hände, Gesicht oder ungeschützte Haut über den Dampfablassregler, wenn Druck abgelassen wird.	Decken Sie den Dampfablassregler NIEMALS ab.
⚠️ GEFAHR	
Entfernen Sie NIEMALS den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung befindet, und öffnen Sie den Deckel NIEMALS mit Gewalt. Der Inhalt steht unter äußerst hohem Druck. Das Schwimmerventil muss sich in der unteren Stellung befinden, bevor der Deckel entfernt wird. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.	

Langsames Abdampfen

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

Das müssen Sie tun	Das passiert
Belassen Sie den Dampfablassregler nach Ende des Garvorgangs in der Stellung „ Sealing “ (Verriegeln), bis der Druck vollständig abgebaut ist. 	Die Lebensmittel werden auch nach Ende des Smart-Programms weiter gegart.  Das nennt sich „Ruhelassen“ und ist besonders für große Fleischstücke geeignet. Die zum Abdampfen benötigte Zeit kann – abhängig vom Volumen und der Art bzw. Temperatur der verwendeten Lebensmittel und Flüssigkeiten – schwanken. Bei einigen Speisen kann es bis zu 40 Minuten dauern. Planen Sie dies ein, denn das Warten lohnt sich! Das Schwimmerventil sinkt nach unten in den Deckel, sobald der Druck vollständig abgebaut ist.

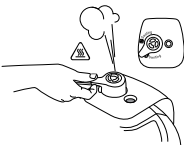
Stellung „Sealing“ (Verriegeln)

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

Druck ablassen

Schnellabdampfen

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

Das müssen Sie tun	Das passiert
Drehen Sie den Dampfablassregler vorsichtig, rasch und sicher in die Stellung „Venting“ (Abdampfen) und warten Sie, bis der Druck im Multikocher vollständig abgebaut ist. 	Oben am Dampfablassregler tritt ein Dampfstrahl aus. Das ist normal! Das Schwimmerventil sinkt nach unten in den Deckel, sobald der Druck vollständig abgebaut ist. 
Stellung „Venting“ (Abdampfen)	

Zeitlich festgelegtes langsames Abdampfen

Der Druck wird für einen bestimmten Zeitraum langsam abgebaut, bis Sie durch Drehen des Dampfablassreglers den gesamten restlichen Druck auf einmal ablassen. Perfekt zum Garen von Reis und Körnern.

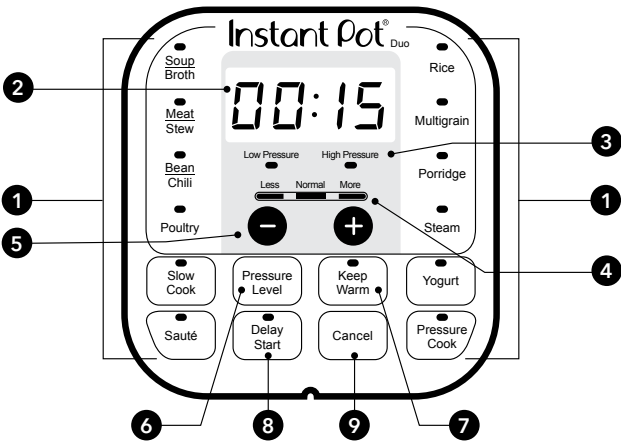
Das müssen Sie tun	Das passiert
Belassen Sie den Dampfablassregler für eine Weile (entsprechend Ihrem Rezept) in der Stellung „Sealing“ (Verriegeln), drehen Sie ihn anschließend auf „Venting“ (Abdampfen) und warten Sie, bis der Druck im Multikocher vollständig abgebaut ist.	Oben am Dampfablassregler tritt ein Dampfstrahl aus. Da die Temperatur im Multikocher abnimmt, ist der Dampfstrahl eventuell weniger kräftig als beim normalen schnellen Abdampfen. Das Schwimmerventil sinkt nach unten in den Deckel, sobald der Druck vollständig abgebaut ist.

Falls es beim Abdampfen stark spritzt, drehen Sie den Dampfablassregler zurück auf „**Sealing**“ (Verriegeln). Versuchen Sie es nach ein paar Minuten erneut. Spritzt es erneut, verwenden Sie die langsame Abdampfmethode, um den verbleibenden Druck sicher abzubauen.

⚠ VORSICHT
Der über den Dampfablassregler austretende Dampf ist heiß. Halten Sie NIEMALS Hände, Gesicht oder ungeschützte Haut über den Dampfablassregler, wenn Druck abgelassen wird.
⚠ HINWEIS
Nutzen Sie die schnelle Abdampfmethode nicht nach dem Garen fett- bzw. ölhaltiger, dickflüssiger oder sehr stärkehaltiger Lebensmittel (z. B. Eintöpfe, Chilis, Nudeln und Congee) oder beim Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt (z. B. Bohnen und Getreide).

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

Bedienkonsole



1	Smart-Programme	Schnellkochen (Druckgaren) • „Soup/Broth“ (Suppe/Brühe) • „Meat/Stew“ (Fleisch/Eintopf) • „Bean/Chili“ (Bohnen/Chili) • „Poultry“ (Geflügel) • „Rice“ (Reis) • „Multigrain“ (Mehrkorn) • „Oatmeal“ (Haferflocken) • „Steam“ (Dampfgaren) • „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	Garen ohne Druck • „Slow Cook“ (Schongaren) • „Sauté“ (Sautieren) • „Yogurt“ (Joghurt) • „Keep Warm“ (Warmhalten)
2	Zeitanzeige	Zeigt die Zeit im Format hh:mm (Stunden, Minuten) an. Zählt je nach Smart-Programm auf- oder abwärts.	
3	Druckfelder	LEDs zeigen an, ob der Multikocher während des Schnellkochens (Druckgarens) mit niedrigem („Low“) oder hohem („High“) Druck gart.	
4	Less/Normal/More	Zum Ändern der Garzeit bzw. der Gartemperatur, je nach Smart-Programm.	
5	Tasten -/+	Zum Einstellen der Garzeit und der Zeit für „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) bzw. „Keep Warm“ (Warmhalten).	
6	Druckstufe	Zum Wechseln zwischen niedrigem Druck („Low“) und hohem Druck („High“).	
7	„Keep Warm“ (Warmhalten)	Zum Aktivieren oder Deaktivieren der Einstellung „Keep Warm“ (Warmhalten).	
8	Delay Start (Zeitversetztes Garen)	Zum Verwenden der Funktion „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen).	
9	Cancel (Abbrechen)	Zum Abbrechen eines Smart-Programms zu jeder Zeit.	

Bedienkonsole

Einstellung

Einstellung	Beschreibung
Ton einschalten.	Halten Sie im Standby-Modus die Taste + gedrückt, bis auf dem Display „ S ON “ (Ton Ein) erscheint.
Ton ausschalten.	Halten Sie im Standby-Modus die Taste – gedrückt, bis auf dem Display „ S OFF “ (Ton Aus) erscheint.  Akustische Sicherheitswarnungen und Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.
Einstellen und Speichern benutzerdefinierter Garzeiten und -temperaturen.	Nach Auswahl eines Smart-Programms werden Änderungen der Garzeit, Gartemperatur und Druckstufe gespeichert, sobald das Smart-Programm beginnt. Details finden Sie im Abschnitt Garen .
Aufwärmen oder längeres Warmhalten von Speisen.	Das Warmhalten kann bis maximal 10 Stunden (10:00) verwendet werden. 01 Wählen Sie im Standby-Modus „Keep Warm“ (Warmhalten). 02 Drücken Sie erneut „Keep Warm“, um zwischen den Optionen Less, Normal und More für niedrigere, normale und höhere Warmhaltetemperaturstufen zu wechseln. 03 Stellen Sie mit den Tasten –/+ die Warmhaltezeit ein. 04 Das Warmhalten startet automatisch nach 10 Sekunden. Beim Garen dickflüssiger oder stärkehaltiger Lebensmittel verteilt sich die Wärme eventuell nicht gleichmäßig. Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, rühren Sie dickflüssigere Speisen alle 40 bis 60 Minuten um. Wenn das Warmhalten abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.

Bedienkonsole

Einstellung	Beschreibung
Einstellen des Timers für zeitversetztes Garen.	Das zeitversetzte Garen kann auf 10 Minuten (00:10) bis 24 Stunden (24:00) eingestellt werden. 01 Wählen Sie ein Smart-Programm aus, passen Sie es nach Wunsch an und drücken Sie anschließend „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen).  Nach dem Drücken der Taste gibt es keine Möglichkeit, zu den Einstellungen des Smart-Programms zurückzukehren. Dazu müssen Sie „Cancel“ (Abbrechen) drücken und von vorn beginnen. 02 Wenn das Stundenfeld blinkt, verwenden Sie die Tasten -/+, um die Stunden einzustellen. 03 Drücken Sie erneut „Delay Start“, um zum Minutenfeld zu wechseln, und verwenden Sie die Tasten -/+, um die Minuten einzustellen. 04 Das zeitversetzte Garen startet automatisch nach 10 Sekunden. Nach Ablauf der Startverzögerung beginnt das Smart-Programm und das Display zeigt „On“ (Ein) an.  Bei den Smart-Programmen „Sauté“ (Sautieren) und „Yogurt“ (Joghurt) ist zeitversetztes Garen nicht verfügbar.
Zurücksetzen eines einzelnen Smart-Programms.	Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie eine Smart-Programm-Taste gedrückt, bis der Multikocher in den Standby-Modus zurückkehrt und „OFF“ (Aus) anzeigt. Druckstufe, Garzeit und Temperatur des Smart-Programms werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.
Zurücksetzen aller Smart-Programme.	Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie „Cancel“ (Abbrechen) gedrückt, bis der Multikocher piept. Druckstufen, Garzeiten und Temperaturen aller Smart-Programme werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Bedienkonsole

Statusmeldungen

OFF	Der Instant Pot befindet sich im Standby-Modus und ist einsatzbereit!
Lid	Kann bedeuten, dass der Deckel fehlt oder nicht richtig angebracht ist.
On	Der Multikocher befindet sich in der Vorheizphase.
Auto	Das Smart-Programm „Rice“ (Reis) läuft.
boil	Das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) befindet sich im Zyklus Pasteurisieren (d. h. das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) ist auf „More“ (Länger) gestellt).
Hot	Der Innentopf hat die perfekte Temperatur erreicht, und Sie können mit dem Garen beginnen.  Trifft nur auf „Sauté“ (Sautieren) zu.
00:00	Das Display zeigt eine der folgenden Optionen an: • Wenn „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) läuft, zählt der Multikocher abwärts, bis das Smart-Programm beginnt. • Wenn ein Smart-Programm läuft, zeigt der Multikocher die verbleibende Garzeit an. • Wenn „Keep Warm“ (Warmhalten) läuft, zeigt der Multikocher die Dauer der Warmhaltezeit an.
End	Das Smart-Programm ist abgeschlossen und „Keep Warm“ (Warmhalten) ist deaktiviert.
Food burn	Der Multikocher überhitzt aufgrund unzureichender Flüssigkeit. Weitere Informationen finden Sie unter Beseitigen von Störungen .

Sie haben eine andere Statusmeldung gesehen? Weitere Informationen finden Sie unter **Beseitigen von Störungen**.

Druckregelfunktionen (Ihre kleine Trickkiste!)

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

Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)

Was wir an diesem Teil schätzen	Was Sie über dieses Teil wissen sollten
Der Deckel ist mit Deckelhaltern versehen, die perfekt in die Griffe an der linken und rechten Seite des Multikochergehäuses passen, um Ihre Arbeitsfläche trocken zu halten! Ist der Instant Pot an den Netzstrom angeschlossen, spielt er eine kurze Melodie ab, wenn Sie den Deckel öffnen oder schließen.	Während des Garens ohne Druck können Sie den Deckel abnehmen und Ihre Speisen während des Garens kosten. Beim Schnellkochen (Druckgaren) wird der Deckel erst verriegelt, wenn der Multikocher unter Druck steht. Nehmen Sie den Deckel nicht unnötig ab!

Öffnen des Deckels

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



Schließen des Deckels

- 01** Richten Sie das Symbol auf dem Deckel ▼ und das Symbol auf dem Multikochergehäuse ▲ aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf.
- 02** Drehen Sie den Deckel nach rechts, bis das Symbol auf dem Deckel ▼ und das Symbol auf dem Multikochergehäuse ▲ aufeinander ausgerichtet sind.



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

⚠️ WARNUNG

Verwenden Sie das Multikochergehäuse des Instant Pot Duo nur mit einem für den Instant Pot Duo geeigneten Deckel. Die Verwendung eines anderen Schnellkochtopfdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

⚠️ VORSICHT

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Geräts den Deckel auf Schäden und übermäßigen Verschleiß.

Druckregelfunktionen

Dampfablassregler

Der Dampfablassregler sorgt dafür, dass der Dampf oben am Regler abgelassen bzw. im Instant Pot verschlossen wird.

Was wir an diesem Teil schätzen	Was Sie über dieses Teil wissen sollten
Es lässt sich leicht feststellen, ob sich der Regler in der Stellung „Sealing“ (Verriegeln) oder „Venting“ (Abdampfen) befindet.  Stellung „Sealing“ (Verriegeln) Stellung „Venting“ (Abdampfen)	Der Dampfablassregler sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen, um unter Druck leicht gedreht werden zu können, und kann daher etwas wackelig sein. Das ist normal!

Der Dampfablassregler ist ein wesentlicher Bestandteil der Produktsicherheit und notwendig für das Schnellkochen (Druckgaren). Er sollte vor dem Gebrauch angebracht und regelmäßige gereinigt werden.

Siehe **Das Ablassen von Druck** für sichere Abdampfmethoden und Informationen zu Druckaufbau und Druckabbau.

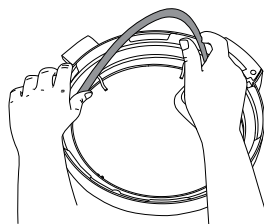
⚠️ WARNUNG

Bedecken oder blockieren Sie den Dampfablassregler niemals in irgendeiner Form.

Dichtungsring

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

Der Dichtungsring muss vor dem Gebrauch des Multikochers eingesetzt werden. Es darf jeweils nur ein Dichtungsring in den Deckel eingesetzt sein.



💡 Silikon ist porös und nimmt daher starke Aromen oder bestimmte Geschmacksnoten an. Halten Sie zusätzliche Dichtungsringe bereit, um die Übertragung von Aromen und Geschmacksnoten von einem Gericht auf ein anderes zu beschränken.

Druckregelfunktionen

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur zugelassene Instant Pot Dichtungsringe. Verwenden Sie KEINE gedehnten oder beschädigten Dichtungsringe.

- Überprüfen Sie den Dichtungsring vor jedem Gebrauch auf Schnitte, Verformungen und den korrekten Sitz.
- Dichtungsringe können sich mit der Zeit dehnen. Der Dichtungsring sollte alle 12 bis 18 Monate ausgetauscht werden, oder früher, wenn er gedehnt, verformt oder beschädigt ist.

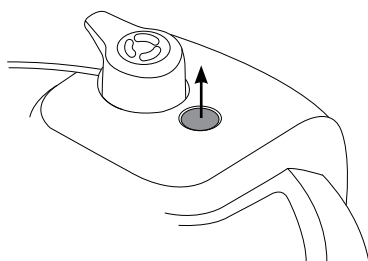
Ein Nichtbeachten dieser Anweisungen kann das Austreten von Lebensmitteln und somit Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

Schwimmerventil

Das Schwimmerventil ist ein visueller Anhaltspunkt dafür, ob der Multikocher unter Druck steht oder nicht. Es kann zwei Stellungen einnehmen:

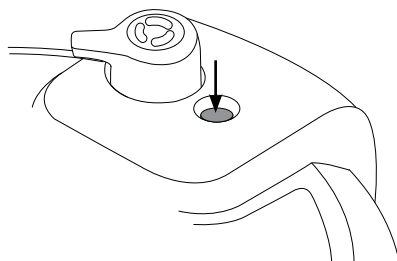
Unter Druck

Das Schwimmerventil ist eindeutig in der oberen Stellung und bündig mit dem Deckel.



Nicht unter Druck

Das Schwimmerventil ist nach unten in den Deckel gesunken.



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

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

Druckregelfunktionen

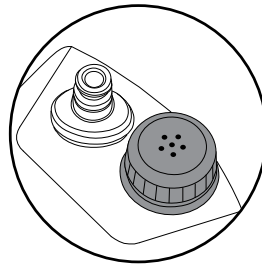
⚠ GEFAHR

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

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

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

Die Ventilabdeckung ist ein wesentlicher Bestandteil der Produktsicherheit und notwendig für das Schnellkochen (Druckgaren).



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

Schnellkochen (Druckgaren)

Egal ob Sie ein Profikoch oder noch kompletter Neuling in der Küche sind: Mit diesen Smart-Programmen können Sie auf Knopfdruck kochen!

- „Soup/Broth“ (Suppe/Brühe)
- „Meat/Stew“ (Fleisch/Eintopf)
- „Bean/Chili“ (Bohnen/Chili)
- „Poultry“ (Geflügel)*
- „Rice“ (Reis)
- „Multigrain“ (Mehrkorn)*
- Porridge
- „Steam“ (Dampfgaren)
- „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)

**Nicht vorhanden bei 3-Liter-Modellen. Verwenden Sie stattdessen „Pressure Cook“ (Druckgaren).*



Durch unter Druck stehenden Wasserdampf wird gewährleistet, dass Ihre Gerichte gleichmäßig durchgaren und Sie stets eine köstliche Mahlzeit erhalten.

Druckstufe	Empfohlen für	Hinweise
Niedriger Druck 35–55 kPa	Fisch und Meeresfrüchte, weiches Gemüse und Reis.	Die Druckstufe steuert die Temperatur, daher führt ein höherer Druck zu einer höheren Gartemperatur.
Hoher Druck 65–85 kPa	Eier, Fleisch, Geflügel, Wurzelgemüse, Haferflocken, Bohnen, Getreide, Knochenbrühe, Eintopf, Chili.	

⚠ VORSICHT

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

Schnellkochen (Druckgaren)

⚠ WARNUNG

Garen Sie Lebensmittel nur mit eingesetztem Innentopf. Lebensmittel müssen in den Innentopf gegeben werden. **Geben Sie KEINE Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Multikochergehäuse.**

Um das Risiko von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden, geben Sie Lebensmittel und flüssige Zutaten in den Innentopf und setzen Sie diesen erst anschließend in das Multikochergehäuse ein.

Füllen Sie den Innentopf nur bis zur Markierung **PC MAX – 2/3** (Höchststand für Druckgaren) im Innentopf.

Füllen Sie den Innentopf beim Garen von Lebensmitteln, die **schäumen** oder **spritzen** (z. B. Apfelmus, Preiselbeeren oder Schälerbsen) bzw. deren Volumen sich während des Garens **ausdehnt** (z. B. Reis, Bohnen oder Nudeln), nur bis zur Markierung – **1/2** im Innentopf.

⚠ VORSICHT

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

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

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

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

Um Dampf zu erzeugen, sollten beim Schnellkochen (Druckgaren) Flüssigkeiten auf Wasserbasis verwendet werden, wie Fond, Brühe, Suppe oder Saft. Falls Sie Dosensuppen, Kondenssuppen oder Suppen auf Sahnebasis verwenden, fügen Sie wie unten angegeben Wasser hinzu.

Größe des Instant Pot	Mindestvolumen an Flüssigkeit für das Schnellkochen (Druckgaren)*
3 Liter	250 ml
5,7 Liter	375 ml
8 Liter	500 ml

**Sofern im Rezept nicht anders angegeben.*

Schnellkochen (Druckgaren)

Kurzanleitung

Stufe 1: Den Duo auf das Schnellkochen (Druckgaren) vorbereiten

- 01** Nehmen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse.
Geben Sie Gargut und flüssige Zutaten entsprechend Ihrem Rezept in den Innentopf.

 Verwenden Sie den Dampfeinsatz, um Lebensmittel über der Kochflüssigkeit zu dämpfen. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung, vermeidet das Auswaschen der Nährstoffe in die Kochflüssigkeit und verhindert das Anhaften der Lebensmittel am Boden des Innentopfs.

Setzen Sie den Innentopf wieder in das Multikochergehäuse ein.

- 02** Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.

Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.

Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.

- 03** Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

- 04** Den Dampfablassregler in die Stellung „**Sealing**“ (Verriegeln) drehen.

Stufe 2: Schnellkochen (Druckgaren)

- 01** Wählen Sie das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.

- 02** Drücken Sie dann erneut dieselbe Smart-Programm-Taste, um zwischen den voreingestellten Garzeiten **Less**, **Normal** und **More** zu wechseln.

- 03** Verwenden Sie die Tasten **-/+**, um die Garzeit einzustellen.

 Die Änderungen werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.

- 04** Mit der Taste „**Pressure Level**“ (Druckstufe) wechseln Sie zwischen den Druckstufen „**Low**“ (Niedrig) und „**High**“ (Hoch).

- 05** Lassen Sie die automatische Warmhaltefunktion aktiviert oder drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um sie zu deaktivieren.

- 06** Der Multikocher piept nach 10 Sekunden und das Display zeigt „**On**“ (Ein) an, während der Multikocher vorheizt.

- 07** Befolgen Sie nach Ende des Smart-Programms die Anweisungen in Ihrem Rezept, um die geeignete Abdampfmethode zu wählen. Siehe **Ablassen von Druck: Abdampfmethoden** für sichere Abdampfmethoden.

GEFAHR

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

Schnellkochen (Druckgaren)

Erläuterung der Smart-Programme

Smart-Programme		Einstellungen und Werkseinstellungen		
„Soup/Broth“ (Suppe/Brühe)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	20 Minuten (00:20)	30 Minuten (00:30)	4 Stunden (04:00)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		
„Meat/Stew“ (Fleisch/ Eintopf)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	20 Minuten (00:20)	35 Minuten (00:35)	45 Minuten (00:45)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		
„Bean/Chili“ (Bohnen/Chili)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	25 Minuten (00:25)	30 Minuten (00:30)	40 Minuten (00:40)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		
„Poultry“ (Geflügel)*	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	5 Minuten (00:05)	15 Minuten (00:15)	30 Minuten (00:30)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		

Schnellkochen (Druckgaren)

Smart-Programme		Einstellungen und Werkseinstellungen		
„Rice“ (Reis)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	8 Minuten (00:08)	12 Minuten (00:12)	15 Minuten (00:15)
	Dauer der Garzeit	Die Garzeit passt sich je nach Reisvolumen automatisch an: 8 bis 15 Minuten. Das Display zeigt Auto an.		
„Multigrain“ (Mehrkorn)*	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	20 Minuten (00:20)	40 Minuten (00:40)	1 Stunde (01:00) + 45 Minuten Einweichzeit
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		
Porridge	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	5 Minuten (00:05)	20 Minuten (00:20)	30 Minuten (00:30)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		

Schnellkochen (Druckgaren)

Smart-Programme		Einstellungen und Werkseinstellungen		
„Steam“ (Dampfgaren)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	3 Minuten (00:03)	10 Minuten (00:10)	15 Minuten (00:15)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		
„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	20 Minuten (00:20)	35 Minuten (00:35)	45 Minuten (00:45)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		

**Nicht vorhanden bei 3-Liter-Modellen. Verwenden Sie stattdessen „Pressure Cook“ (Druckgaren).*

Schnellkochen (Druckgaren)

Tipps für das Schnellkochen (Druckgaren)

Smart-Programm	Einstellung	Gedacht für	Tipps
„Soup/Broth“ (Suppe/Brühe)	„Less“ (Niedriger)	Suppe ohne Fleisch.	Die Flüssigkeit bleibt aufgrund der fehlenden Siedebewegung klar.
	Normal	Suppe mit Fleisch.	Nutzen Sie bei der Zubereitung von Suppe mit hohem Stärkegehalt zum Druckabbau immer die langsame Abdampfmethode.
	„More“ (Höher)	Gehaltvolle Knochenbrühe.	
„Meat/Stew“ (Fleisch/Eintopf)	„Less“ (Niedriger)	Weiche Textur.	Wählen Sie die Einstellung je nachdem, welche Fleischtextur Sie erzielen wollen, oder stellen Sie die Garzeit manuell ein.
	Normal	Sehr weiche Textur.	Lassen Sie das Fleisch 5-30 Minuten lang „ruhen“ (je nach Größe). Auf diese Weise bleibt es zart und saftig.
	„More“ (Höher)	Fleisch löst sich vom Knochen.	
„Bean/Chili“ (Bohnen/Chili)	„Less“ (Niedriger)	Festere Textur.	Wählen Sie die Einstellung je nachdem, welche Bohnentextur Sie erzielen wollen, oder stellen Sie die Garzeit manuell ein.
	Normal	Weiche Textur.	Nutzen Sie bei der Zubereitung von Bohnen oder Trockengemüse zum Druckabbau immer die langsame Abdampfmethode.
	„More“ (Höher)	Sehr weiche Textur.	Achten Sie darauf, dass getrocknete Bohnen vollständig mit Wasser bedeckt sind.
„Poultry“ (Geflügel)*	„Less“ (Niedriger)	Weiche Textur.	Wählen Sie die Einstellung, je nachdem, welche Geflügeltextur Sie erzielen wollen, oder stellen Sie die Garzeit manuell ein.
	Normal	Sehr weiche Textur.	Lassen Sie das Geflügel 5-30 Minuten lang „ruhen“ (je nach Größe). Auf diese Weise bleibt es zart und saftig.
	„More“ (Höher)	Fleisch löst sich vom Knochen.	
„Rice“ (Reis)	„Less“ (Niedriger)	Weich, aber bissfest.	Zum Kochen von weißem Mittel- und Langkornreis.
	Normal	Weißer Reis mit normaler Textur.	Die Garzeit sollte je nach Volumen auf 8-15 Minuten eingestellt werden.
	„More“ (Höher)	Weißer Reis mit weicher Textur.	Perfekte Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät nach dem Garen 10 Minuten langsam abdampfen lassen.

Schnellkochen (Druckgaren)

Smart-Programm	Einstellung	Gedacht für	Tipps
„Multigrain“ (Mehrkorn)*	„Less“ (Niedriger)	Naturreis, Wildreis, schwarze Bohnen, Kichererbsen usw.	Wählen Sie je nach Art des Getreides und gewünschter Textur „Less“ (Kürzer) oder Normal . „More“ (Länger) umfasst 45 Minuten Einweichen in warmem Wasser, danach 60 Minuten Druckgaren.
	Normal	Naturreis, Wildreis, Mungobohnen usw.	
	„More“ (Höher)	Harte Körner oder eine Mischung aus Körnern und Bohnen.	
„Oatmeal“ (Haferflocken)	„Less“ (Niedriger)	Geschrotete oder gewalzte Haferflocken.	Stellen Sie die Zeit entsprechend dem Rezept ein.
	Normal	Weißer Reis, Porridge oder Congee.	Nutzen Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt, zum Druckabbau immer die langsame Abdampfmethode.
	„More“ (Höher)	Reis, Porridge oder Congee aus verschiedenen Körnern.	
„Steam“ (Dampfgaren)	„Less“ (Niedriger)	Gemüse.	Verwenden Sie den Dampfeinsatz, damit sich die Lebensmittel oberhalb der Kochflüssigkeit befinden.
	Normal	Fisch und Meeresfrüchte.	Nutzen Sie das Schnellabdampfen, um Druck abzubauen und ein Zerkochen des Gerichts zu verhindern.
	„More“ (Höher)	Fleisch.	
„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	k. A.	Manuelle Programmierung.	Mit der Taste „Pressure Level“ (Druckstufe) schalten Sie den Druck zwischen „High“ (Hoch) und „Low“ (Niedrig) um. Verwenden Sie die Tasten -/+ , um die Garzeit je nach Rezept oder gewünschtem Ergebnis einzustellen.

*Nicht vorhanden bei 3-Liter-Modellen. Verwenden Sie stattdessen „Pressure Cook“ (Druckgaren).

Schnellkochen (Druckgaren)

Das Schnellkochen (Druckgaren) von Getreide

Nutzen Sie unsere hilfreiche **Liste der Garzeiten** oder besuchen Sie unsere **Website mit einfachen und leckeren Rezepten**, die Spaß machen. Sie können auch die kostenlose **Instant Pot App** herunterladen, um nach Rezepten zu suchen, Favoriten zu speichern, sich Notizen zu machen und mehr!

Reis und Körner	Körner-Wasser-Mischungsverhältnis
Weißer Reis oder Naturreis	1 zu 1
Quinoa	1 zu 3/4
„Oatmeal“ (Haferflocken)	1 zu 3
Risotto	1 zu 2 Plus Wein zum Abschmecken
Porridge	1 zu 10

VORSICHT

Vergewissern Sie sich mithilfe eines Fleischthermometers, dass das Fleisch eine sichere Mindestkerntemperatur erreicht hat. Weitere Informationen hierzu entnehmen Sie bitte der **Website** der WHO (Weltgesundheitsorganisation) und/oder den Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit der zuständigen Behörden Ihres Landes.

Andere Garstile

Der Duo ist viel mehr als ein Schnellkochtopf. Diese Smart-Programme garen nicht mit Druck, aber sind in ihrem Gebrauch genauso einfach.

- „Slow Cook“ (Schongaren)
- „Sauté“ (Sautieren)
- „Yogurt“ (Joghurt)

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass der Schnellkochtopfdeckel, der Innentopf und das Multikochergehäuse Ihres Instant Pot sauber und in funktionsfähigem Zustand sind.



⚠️ WARNUNG

Garen Sie Lebensmittel nur mit eingesetztem Innentopf. Lebensmittel müssen in den Innentopf gegeben werden. **Geben Sie KEINE Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Multikochergehäuse.**

Um das Risiko von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden, geben Sie Lebensmittel und flüssige Zutaten in den Innentopf und setzen Sie diesen erst anschließend in das Multikochergehäuse ein.

Füllen Sie den Innentopf nur bis zur Markierung **PC MAX – 2/3** (Höchststand für Druckgaren) im Innentopf.

Füllen Sie den Innentopf beim Garen von Lebensmitteln, die **schäumen** oder **spritzen** (z. B. Apfelsmus, Preiselbeeren oder Schälerbsen) bzw. deren Volumen sich während des Garens **ausdehnt** (z. B. Reis, Bohnen oder Nudeln), nur bis zur Markierung – **1/2** im Innentopf.

⚠️ VORSICHT

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

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

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

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

Andere Garstile

„Slow Cook“ (Schongaren)

„Slow Cook“ (Schongaren) ist für viele gebräuchliche Rezepte für schonendes Garen geeignet, sodass Sie weiterhin Ihre Klassiker zubereiten können!

 Das Schwimmerventil sollte während des Schongarens nicht nach oben steigen. Der Deckel kann während des Garvorgangs jederzeit bequem geöffnet werden. Wenn das Schwimmerventil nach oben steigt, stellen Sie den Dampfablassregler in die Stellung „**Venting**“ (Abdampfen). Siehe **Druckregelfunktionen: Dampfablassregler**.

Einstellung	Empfohlen für	Hinweise
„Less“ (Niedriger)	Einstellung „Low“ (Niedrig) herkömmlicher Schongarer.	„Less“ (Niedriger) wird zum ganztägigen Schongaren bei niedrigen Temperaturen verwendet und sollte für optimale Ergebnisse auf mindestens 10 Stunden (10:00) eingestellt werden. Beim Schongaren können Sie auch einen Glasdeckel verwenden, solange dieser eine Entlüftungsöffnung hat.
Normal	Einstellung „Medium“ (Mittel) herkömmlicher Schongarer.	
„More“ (Höher)	Einstellung „High“ (Hoch) herkömmlicher Schongarer.	

Stufe 1: Den Duo auf das Schongaren vorbereiten

- 01 Nehmen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse.
Geben Sie Gargut und flüssige Zutaten in den Innentopf.
Setzen Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse ein.
- 02 Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.
Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.
Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.
- 03 Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben, oder verwenden Sie einen Glasdeckel mit Entlüftungsöffnung.
- 04 Den Dampfablassregler in die Stellung „**Venting**“ (Abdampfen) drehen.

Stufe 2: Schongaren

- 01 Drücken Sie „**Slow Cook**“.
- 02 Drücken Sie erneut „**Slow Cook**“, um zwischen den Gartemperaturen **Less**, **Normal** und **More** für eine niedrigere, normale und höhere Temperatur zu wechseln.
- 03 Verwenden Sie die Tasten **-/+**, um die Garzeit einzustellen.
-  Die eingestellte Garzeit und Temperatur werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
- 04 Lassen Sie die automatische Warmhaltefunktion aktiviert oder drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um sie zu deaktivieren.
- 05 Nach 10 Sekunden beginnt der Garvorgang und die im Display angezeigte Zeit läuft ab.
Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display „**End**“ (Ende) an, wenn Warmhalten deaktiviert ist. Anderenfalls zeigt der Timer die verstrichene Zeit von **00:00** bis 10 Stunden (**10:00**) an.

Andere Garstile

„Sauté“ (Sautieren)

„Sauté“ (Sautieren) kann anstelle einer Bratpfanne, Grillplatte oder dem Grillblech eines Ofens verwendet werden.

Einstellung	Empfohlen für	Hinweise
„Less“ (Niedriger)	Köcheln, Eindicken und Einkochen von Flüssigkeiten.	Der Wechsel der Anzeige von „ Hot “ (Heiß) auf „ On “ (Ein) signalisiert, dass der Multikocher die Gartemperatur aufrecht erhält. Aus Sicherheitsgründen beträgt die maximale Garzeit 30 Minuten.
Normal	Anbraten oder Sautieren.	
„More“ (Höher)	Kurzbraten oder Anbräunen von Fleisch.	

Stufe 1: Den Duo auf das Sautieren vorbereiten

- 01 Setzen Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse ein. **Nur ohne Deckel verwenden.**
 - 02 Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.

Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.

Das Gerät zeigt „**OFF**“ (Aus) an.
 - 03 Drücken Sie „**Sauté**“ (Sautieren).
 - 04 Drücken Sie erneut „**Sauté**“ (Sautieren), um zwischen den Gartemperaturen **Less**, **Normal** und **More** für eine niedrigere, normale und höhere Temperatur zu wechseln.
 - 05 Verwenden Sie die Tasten **-/+**, um die Garzeit einzustellen.

Die eingestellte Garzeit und Temperatur werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
-  Nach 10 Sekunden zeigt der Multikocher „**On**“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Aufheizen begonnen hat.

Stufe 2: Sautieren

- 01 Fügen Sie die Zutaten nach Rezept hinzu, sobald das Display von „**On**“ (Ein) auf „**Hot**“ (Heiß) wechselt.
-  Werden Zutaten für ein Rezept hinzugefügt, bevor „**Hot**“ (Heiß) angezeigt wird, erscheint die Nachricht unter Umständen gar nicht. Das ist normal!
- 02 Wenn Sie das Sautieren vor Ablauf des Timers beenden möchten, drücken Sie „**Cancel**“ (Abbrechen). Ansonsten zeigt das Display „**End**“ (Ende) an, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist.

Beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) sind „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und die automatische Warmhaltefunktion nicht verfügbar.

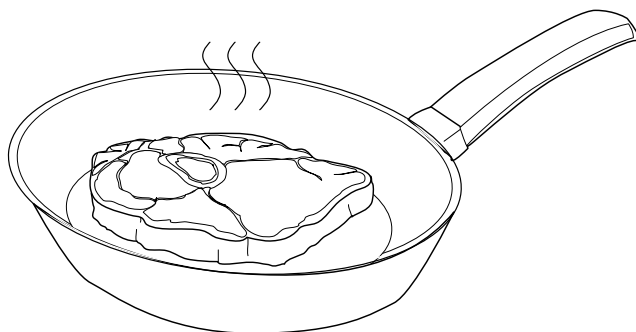
Andere Garstile

Ablöschen im Innentopf (Druckgaren nach Sautieren)

Das Sautieren von Fleisch und Gemüse vor dem Druckgaren ist die perfekte Methode, um die Aromen besser zur Geltung zu bringen, da Zucker bei der hohen Temperatur des Smart-Programms „Sauté“ (Sautieren) karamellisiert.

Löschen Sie den Innentopf beim Druckgaren nach dem Sautieren ab, sodass die Lebensmittel nicht anbrennen.

Zum Ablöschen: Entfernen Sie die Lebensmittel aus dem Innentopf und geben Sie eine dünne Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe, Wein) auf die heiße Oberfläche. Verwenden Sie einen Schaber aus Holz oder Silikon, um angehaftete Reste am Boden des Innentopfs zu lösen.



⚠️ WARNUNG

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

„Yogurt“ (Joghurt)

„Yogurt“ (Joghurt) eignet sich für die einfache Fermentation von Milchprodukten oder milchfreien Produkten.

Größe des Instant Pot	Mindestvolumen Milch	Höchstvolumen Milch
3 Liter	500 ml	1,9 l
5,7 Liter	1000 ml	3,8 l
8 Liter	1500 ml	65,8 l

Andere Garstile

Einstellung	Empfohlen für	Hinweise
„Less“ (Niedriger)	Fermentation bei niedrigerer Temperatur (z. B. bei Jiu Niang, einem Dessert aus süßem, fermentiertem Klebreis).	Die Fermentation dauert standardmäßig 24 Stunden (24:00). Fermentationszeit nach Rezept einstellen.
Normal	Fermentieren von Milch nach der Zugabe von Milchferment.	Eine noch längere Fermentationszeit ergibt einen säuerlicheren Joghurt. Stellen Sie die gewünschte Zeit auf bis zu 99 Stunden und 30 Minuten (99:30) ein.
„More“ (Höher)	Pasteurisieren von Milch.	Die Pasteurisierungszeit ist voreingestellt und kann nicht geändert werden. Das Display zeigt „ boil “ (Kochen) an, während die Pasteurisierung läuft. Für besonders dicken Joghurt pasteurisieren Sie die Milch zwei Mal!

Stufe 1: Milch pasteurisieren

- 01

Nehmen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse.

02

Geben Sie nicht pasteurisierte Milch in den Innentopf und setzen Sie diesen anschließend in das Multikochergehäuse ein.

03

Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.

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

04

Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt  **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren) beschrieben.**
- 05

Den Dampfablassregler in die Stellung „**Venting**“ (Abdampfen) drehen.

06

Drücken Sie „**Yogurt**“ (Joghurt).

07

Drücken Sie erneut „**Yogurt**“ und wechseln Sie zu **More**. Das Display zeigt „**boil**“ (Kochen) an.

08

Nach 10 Sekunden beginnt der Multikocher mit dem Aufheizen.

09

Ansonsten zeigt das Display „**End**“ (Ende) an, sobald die Pasteurisierung abgeschlossen ist.

Nehmen Sie den Deckel ab und prüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer.



Um Milch zu pasteurisieren, muss sie auf eine Temperatur von mindestens 72 °C erhitzt werden.

Andere Garstile

Stufe 2: Milchferment hinzufügen

- 01** Lassen Sie pasteurisierte Milch auf etwas unter 43 °C abkühlen.
- 02** Fügen Sie Milchferment nach Anweisung auf der Packung hinzu.
Falls Sie Naturjoghurt als Milchferment verwenden, vergewissern Sie sich, dass er eine **aktive Kultur** enthält. Geben Sie 30 ml (2 TL) Joghurt auf 3,7 l Milch hinzu oder halten Sie sich an ein bewährtes Rezept.
- 03** Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

Stufe 3: Joghurt fermentieren

- 01** Drücken Sie „**Yogurt**“ (Joghurt).
- 02** Drücken Sie erneut „**Yogurt**“ und wechseln Sie zu **Normal**. Das Display zeigt 8 Stunden (**08:00**) an.
- 03** Verwenden Sie die Tasten **-/+**, um die Fermentationszeit wie gewünscht anzupassen.
Eine längere Fermentationszeit ergibt einen säuerlicheren Joghurt.
- 04** Nach 10 Sekunden beginnt der Multikocher mit dem Aufheizen. Der Timer zählt von **00:00** bis auf die eingestellte Zeit.
- 05** Sobald die Fermentation abgeschlossen ist, piept der Multikocher und zeigt „**End**“ (Ende) an.

 Lassen Sie den Joghurt abkühlen und stellen Sie ihn anschließend für 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank, damit sich das Aroma entfalten kann!

Verwendung von Joghurtgläsern

Joghurtgläser sind eine praktische Möglichkeit, Joghurt zu portionieren.

- 01** Nachdem Sie das Milchferment zur pasteurisierten Milch hinzugefügt haben, füllen Sie die Milch vorsichtig in Joghurtgläser ab und verschließen Sie diese fest.
- 02** Reinigen Sie den Innentopf gründlich und setzen Sie den Dampfeinsatz in den Innentopf ein.
- 03** Stellen Sie die verschlossenen Joghurtgläser auf den Dampfeinsatz und füllen Sie den Innentopf mit so viel Wasser, dass die Gläser zur Hälfte bedeckt sind.
- 04** Befolgen Sie die Anweisungen in **Stufe 3: Joghurt fermentieren**.

Pflege, Reinigung und Lagerung

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

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

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

Teile	Reinigungsmethoden und -anweisungen
Zubehörteile • Dampfeinsatz	Im oberen Fach spülmaschinenfest.
Deckel und Teile • Auffangbehälter für Kondenswasser • Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) • Dichtungsring • Dampfablassregler • Schwimmerventil • Silikonkappe	Im oberen Fach spülmaschinenfest. Entfernen Sie vor der Reinigung alle anderen Teile aus dem Deckel. Siehe Pflege, Reinigung und Lagerung: Entfernen und Einsetzen von Teilen . • Überprüfen Sie den Auffangbehälter nach jedem Gebrauch und leeren Sie ihn gegebenenfalls. Es dürfen keine Speisereste oder Kondenswasser im Auffangbehälter verbleiben. • Nachdem der Dampfablassregler und die Ventilabdeckung entfernt wurden, reinigen Sie das Innere des Dampfablassröhrchens, um ein Verstopfen zu vermeiden. • Um nach dem Spülen des Deckels in der Spülmaschine Restwasser zu entfernen, halten Sie ihn am Griff senkrecht über der Spüle und drehen Sie ihn um 360° - wie ein Lenkrad. • Lagern Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf dem Multikochergehäuse. • Lagern Sie die Dichtungsringe in einem gut belüfteten Raum, um eventuell anhaftende Essensgerüche zu mindern. Um Gerüche ganz zu beseitigen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Innentopf und lassen Sie das Programm „Pressure Cook“ (Druckgaren) 5-10 Minuten laufen. Lassen Sie das Gerät anschließend mit der Schnellabdampfmethode abdampfen.
Innentopf	Spülmaschinenfest. • Hartnäckige Flecken infolge harten Wassers können durch Scheuern mit einem mit Essig angefeuchteten Schwamm entfernt werden. • Befinden sich hartnäckige oder eingebrannte Essensreste am Boden, lassen Sie den Innentopf vor dem Reinigen einige Stunden in heißem Wasser einweichen. • Achten Sie darauf, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse einsetzen.
Netzkabel Abnehmbares Netzkabel	Ausschließlich von Hand reinigen. Nicht in der Spülmaschine spülen. • Wischen Sie das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
Multikochergehäuse	Ausschließlich von Hand reinigen. Nicht in der Spülmaschine spülen. • Wischen Sie das Innere des äußeren Topfs sowie den Rand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie Topf und Rand vollständig trocknen, bevor Sie den Innentopf einsetzen. • Reinigen Sie das Multikochergehäuse und die Bedienkonsole mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.

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

Pflege, Reinigung und Lagerung

⚠ WARNUNG

Das Multikochergehäuse des Instant Pot enthält elektrische Bauteile. Sorgen Sie dafür, dass das Multikochergehäuse trocken bleibt, um Brände, Kurzschlüsse oder Verletzungen zu vermeiden.

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

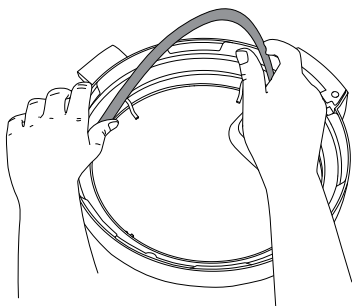
Entfernen und Einsetzen von Teilen

Silikon-Dichtungsring

Entfernen des Dichtungsringes

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

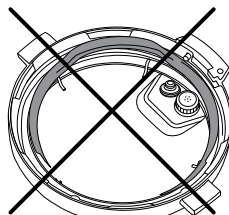
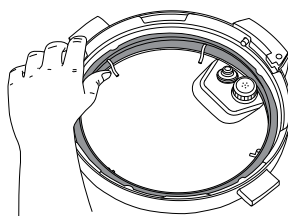
Wenn der Dichtungsring entfernt wurde, prüfen Sie die Aufnahme aus Edelstahl dahingehend, ob sie sicher, mittig im Deckel und ringsherum auf gleicher Höhe sitzt. Versuchen Sie niemals, eine verformte Dichtungsringaufnahme zu reparieren.



Einsetzen des Dichtungsringes

Legen Sie den Dichtungsring auf die Aufnahme und drücken Sie ihn hinein. Drücken Sie ihn fest nach unten, um ein Verziehen zu verhindern.

Wenn der Dichtungsring ordnungsgemäß eingesetzt wurde, sitzt der gesamte Dichtungsring fest hinter der Dichtungsringaufnahme. Beim Umdrehen des Deckels sollte er nicht herausfallen.



Falsch

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

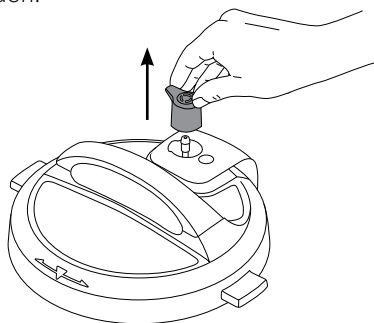
Pflege, Reinigung und Lagerung

Dampfablassregler

Entfernen des Dampfablassreglers

Ziehen Sie den Dampfablassregler vom Dampfablassröhrchen ab.

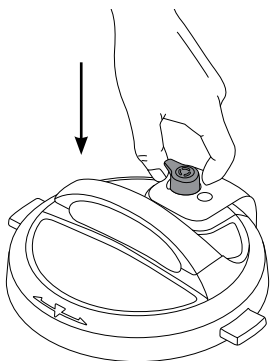
Der Dampfablassregler muss vor dem Gebrauch des Multikochers angebracht werden.



Anbringen des Dampfablassreglers

Setzen Sie den Dampfablassregler auf das Dampfablassröhrchen auf und drücken Sie ihn fest nach unten.

Der Dampfablassregler sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen, wenn er korrekt angebracht wurde. Er sollte jedoch nicht abfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.



Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

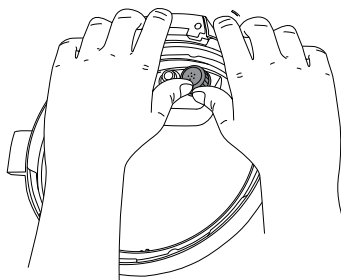
Entfernen der Ventilabdeckung

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

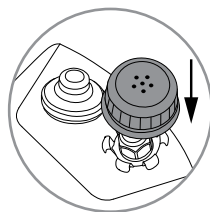
Aufsetzen der Ventilabdeckung

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

Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopf ohne aufgesetzte Ventilabdeckung zu verwenden.



Entfernen



Einsetzen

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

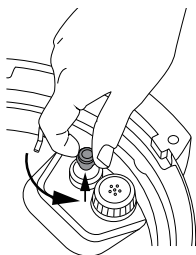
Pflege, Reinigung und Lagerung

Schwimmerventil und Silikonkappe

Entfernen des Schwimmerventils

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

 Bewahren Sie das Schwimmerventil und die Silikonkappe auf.

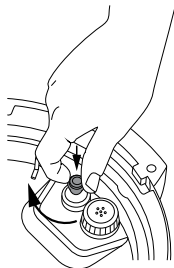


Oberseite des Deckels

Einsetzen des Schwimmerventils

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

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, ohne zuvor Schwimmerventil und/oder Silikonkappe am Schnellkochtopfdeckel einzusetzen.



Unterseite des Deckels

Auffangbehälter für Kondenswasser

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

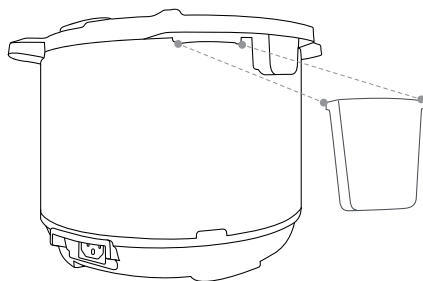
Der Auffangbehälter muss vor dem Garen angebracht werden und sollte nach jedem Gebrauch geleert und gespült werden.

Entfernen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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

Anbringen des Auffangbehälters für Kondenswasser

Richten Sie die Schlitze am Auffangbehälter und die Erhöhungen an der Rückseite des Multikochergehäuses aufeinander aus und schieben Sie den Auffangbehälter in die korrekte Position.



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

Beseitigen von Störungen

Registrieren Sie Ihren Instant Pot noch heute!

Wenn Ihr Problem weiterhin besteht oder Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte per E-Mail an **support@instantpot.co.uk** oder per Telefon unter **+44 (0) 3331 230051** an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Versuchen Sie dies
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.
	Der Boden des Innentopfs ist nass.	Außenflächen des Innentopfs abwischen. Achten Sie darauf, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Innentopf wieder in das Multikochergehäuse einsetzen.
Deckel lässt sich nur schwer schließen.	Der Dichtungsring ist nicht korrekt eingesetzt.	Sitz des Dichtungsringes überprüfen. Er muss fest hinter der Dichtungsringaufnahme sitzen.
	Das Schwimmerventil befindet sich in der oberen Stellung.	Schwimmerventil mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten drücken.
	Der Inhalt des Multikochers ist noch heiß.	Den Dampfablassregler in die Stellung „ Venting “ (Abdampfen). Den Deckel anschließend langsam auf das Multikochergehäuse aufsetzen, sodass die Wärme abgeführt wird.
Deckel lässt sich nur schwer öffnen.	Der Multikocher steht unter Druck.	Das Gerät nach Rezept abdampfen lassen. Den Deckel erst abnehmen, wenn das Schwimmerventil nach unten gesunken ist.
	Das Schwimmerventil klemmt wegen Speiseresten oder -rückständen in der oberen Stellung.	Das Gerät mit der Schnellabdampfmethode vollständig abdampfen lassen und das Schwimmerventil anschließend mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten drücken.
		Vorsichtig den Deckel öffnen und vor dem nächsten Gebrauch das Schwimmerventil, den umgebenden Bereich und den Deckel gründlich reinigen.
	⚠ DANGER Der Inhalt steht eventuell unter Druck. Öffnen Sie den Deckel NICHT mit Gewalt, um Verbrühungen zu vermeiden.	
Der Innentopf hängt beim Öffnen des Multikochers am Deckel fest.	Beim Abkühlen des Innentopfs kann sich ein Vakuum bilden, wodurch der Innentopf am Deckel festhängt.	Den Dampfablassregler in die Stellung „ Venting “ (Abdampfen) drehen, damit das Vakuum abgebaut wird.
Dampf strömt aus dem Dampfablassregler, wenn er sich in der Stellung „Sealing“ (Verriegeln) befindet.	Es ist nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf.	Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 3 l: 250 ml / 5,7 l: 375 ml / 8 l: 500 ml
	Die Drucksensorregelung ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Dampfablassregler sitzt nicht richtig.	Den Dampfablassregler in die Stellung „ Sealing “ (Verriegeln) drehen.

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Versuchen Sie dies
Seitlich am Deckel tritt Dampf aus.	Im Deckel befindet sich kein Dichtungsring.	Einen Dichtungsring einsetzen.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder nicht korrekt eingesetzt.	Den Dichtungsring ersetzen.
	Am Dichtungsring haften Speisereste.	Dichtungsring entfernen und gründlich reinigen.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Den Deckel öffnen und schließen.
	Die Dichtungsringaufnahme ist verzogen oder nicht mittig.	Den Dichtungsring aus dem Deckel entfernen und prüfen, ob die Dichtungsringaufnahme verbogen oder verzogen ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Rand des Innentopfs ist eventuell verformt.	Auf Verformungen prüfen. Wenden Sie sich zudem an den Kundendienst.
Das Schwimmerventil steigt nicht nach oben.	Am Schwimmerventil oder an der Silikonkappe des Schwimmerventils befinden sich Speisereste.	Das Schwimmerventil vom Deckel entfernen und gründlich reinigen. Einen Testlauf durchführen, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und das Ergebnis notieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Im Innentopf ist zu wenig Flüssigkeit.	Den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen prüfen. Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 3 l: 250 ml / 5,7 l: 375 ml / 8 l: 500 ml
	Die Silikonkappe des Schwimmerventils ist beschädigt oder fehlt.	Das Schwimmerventil und/oder die Silikonkappe einsetzen und/oder austauschen.
	Das Schwimmerventil wird durch die Deckelverriegelung blockiert.	Mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmerventil klopfen. Falls das Schwimmerventil nicht nach unten sinkt, den Multikocher ausschalten. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Es entsteht keine Wärme im Innentopf.	Einen Testlauf durchführen, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und das Ergebnis notieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Innentopf ist eventuell beschädigt.	Einen Testlauf durchführen, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und das Ergebnis notieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache		Versuchen Sie dies
Während des Garvorgangs tritt etwas Dampf aus dem Dampfablassregler aus bzw. es zischt.	Der Dampfablassregler befindet sich nicht in der Stellung „ Sealing “ (Verriegeln).		Den Dampfablassregler in die Stellung „ Sealing “ (Verriegeln) drehen.
	Der Multikocher gleicht übermäßigen Dampf aus.		Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
Das Display bleibt nach Anschluss des Netzkabels ohne Anzeige.	Netzkabel nicht richtig angeschlossen oder kein Strom.		Das Netzkabel auf Schäden prüfen. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Sie einen Schaden bemerken. Steckdose überprüfen.
	Elektrische Sicherung des Geräts ist durchgebrannt.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt.	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensor ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	C5	Die Temperatur ist zu hoch, da der Innentopf nicht in das Multikochergehäuse eingesetzt ist.	Die Taste „ Cancel !“ (Abbrechen) drücken und das Heizelement abkühlen lassen; das Multikochergehäuse auf Fremdkörper überprüfen; den Innentopf neu bzw. richtig einsetzen und die Steuerbefehle erneut eingeben.
		Die Temperatur ist zu hoch.	Den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen überprüfen. Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 3 l: 250 ml / 5,7 l: 375 ml / 8 l: 500 ml
	C7 oder NoPr	Das Heizelement ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
		Nicht genügend Flüssigkeit.	Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 3 l: 250 ml / 5,7 l: 375 ml / 8 l: 500 ml
		Der Dampfablassregler befindet sich in der Stellung „ Venting “ (Abdampfen).	Den Dampfablassregler in die Stellung „ Sealing “ (Verriegeln) drehen.
	Deckel	Der Deckel befindet sich nicht in der richtigen Stellung für das gewählte Programm.	Deckel öffnen und schließen.
			Die Funktion „ Sauté “ (Sautieren) darf nur ohne Deckel verwendet werden.

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache		Versuchen Sie dies
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt.	Food burn	Hohe Temperatur am Boden des Innentopfs festgestellt; der Multikocher senkt die Temperatur automatisch ab, um ein Überhitzen zu verhindern.	Möglicherweise blockieren Stärkeablagerungen am Boden des Innentopfs die Wärmeabgabe. Den Multikocher ausschalten, nach Rezept abdampfen lassen und den Boden des Innentopfs überprüfen.
	PrSE	Während eines Garprogramms ohne Druck wurde Druck aufgebaut.	Den Dampfablassregler in die Stellung „ Venting “ (Abdampfen) drehen.

Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Vertreter durchgeführt werden.

Gewährleistung

Eingeschränkte Gewährleistung

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

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

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

Beschränkungen und Ausschlüsse

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

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

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

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

Gewährleistung

Registrierung der Gewährleistung

Bitte besuchen Sie instantpot.co.uk/support/register, 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 beiliegenden Bedienungsanleitung und Warnhinweise gelesen und verstanden haben.

Inanspruchnahme der Gewährleistung

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

Registrierung der Gewährleistung

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

E-Mail: support@InstantPot.co.uk

Telefon: +44 3331 23 0051

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

Recycling

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

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





Instant Brands Inc.

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

Vertrieb durch

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

Registrieren Sie Ihr Gerät auf

www.instantpot.co.uk/support/register

Kontaktieren Sie uns

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

Werden Sie Teil der offiziellen Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Laden Sie die kostenlose App herunter



@instantpotUK



@InstantPotUK



@instantpotuk

Hergestellt in China

Instant Pot®

DUO™

PENTOLA A PRESSIONE MULTIFUNZIONE



Manuale per l'utente

Importanti misure di sicurezza

Prodotto, componenti
e accessori

Operazioni preliminari

Introduzione alla cottura
a pressione

Decompressione

Quadro di controllo

Caratteristiche di controllo
della pressione

Cottura

Cura, pulizia e conservazione

Problemi e soluzioni

Garanzia

Informazioni di contatto

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



IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C€

(Sì, sono proprio necessarie)

Per Instant Brands™ la sicurezza dell'utente è sempre la priorità assoluta. La gamma di elettrodomestici Instant Pot® Duo™ è stata progettata per garantire la massima sicurezza: su questo punto non accettiamo compromessi.

Per saperne di più, consultare il lungo elenco di meccanismi di sicurezza di Instant Pot all'indirizzo **instantpot.co.uk**. Quando si utilizzano elettrodomestici, è sempre indispensabile prestare attenzione e seguire alcune fondamentali precauzioni di sicurezza:

- 01** PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, LEGGERE LA GUIDA ALLE OPERAZIONI PRELIMINARI E TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE. L'INOSSERVANZA DI QUESTE MISURE DI SICUREZZA E ISTRUZIONI POTREBBE DETERMINARE INFORTUNI E/O DANNI ALLE COSE.
- 02** L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni e/o danni. Il coperchio in vetro temprato Instant Pot, acquistabile separatamente, può essere utilizzato per la cottura senza pressione.
- 03** Non fare avvicinare i bambini alla pentola a pressione in funzione. I bambini non devono giocare con questo apparecchio. Con la base della pentola a pressione Instant Pot Duo, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo.
- 04** Non mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato o su qualsiasi superficie calda.
- 05** Non spostare la pentola mentre è sotto pressione.
- 06** Non usare la pentola a pressione per usi diversi da quello previsto.
- 07** Questo apparecchio cuoce a pressione. Un uso improprio della pentola a pressione potrebbe provocare scottature. Prima di riscaldare la pentola, controllare che sia ben chiusa. Consultare la "Guida alle operazioni preliminari".
- 08** Non aprire mai la pentola a pressione forzandola. Prima dell'apertura, accertarsi che la pressione interna sia stata scaricata completamente. Consultare la "Guida alle operazioni preliminari".

AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA €

- 09 Non usare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua: ciò la danneggerebbe gravemente.
- 10 Non riempire la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Se gli alimenti preparati aumentano di volume con la cottura, come il riso o le verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità.
- 11 Nel preparare alimenti dalla consistenza pastosa, fare attenzione prima di aprire il coperchio per evitare la fuoriuscita improvvisa di cibo.
- 12 Utilizzare fonti di calore adeguate, indicate nella "Guida alle operazioni preliminari".
- 13 Dopo la cottura di carne con una pelle superficiale (come la lingua di manzo), che potrebbe gonfiarsi per effetto della pressione, non punzecchiare la carne finché presenta un aspetto rigonfio: si rischia di ustionarsi.
- 14 Non toccare la superficie dell'elemento riscaldante dentro la base della Instant Pot, poiché trattiene calore residuo dopo l'uso.
- 15 Prima di ogni utilizzo, accertarsi che le valvole non siano ostruite. Consultare la "Guida alle operazioni preliminari".
- 16 Non utilizzare mai la pentola a pressione nello stato pressurizzato per friggere gli alimenti a immersione o con poco olio.
- 17 Non manomettere i dispositivi di sicurezza; limitarsi alle operazioni di manutenzione indicate nelle istruzioni per l'uso.
- 18 Utilizzare esclusivamente i ricambi e gli accessori originali Instant Pot previsti per il modello in questione. In particolare, utilizzare corpo e coperchio della stessa casa produttrice indicati come compatibili.
- 19 Non utilizzare in presenza di danni al cavo o alla spina, né dopo problemi di funzionamento o danni di qualsiasi tipo. Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, gli utilizzatori devono richiedere ulteriori indicazioni all'Assistenza.
- 20 Solo per uso domestico. Non destinato all'utilizzo commerciale o all'aperto.

AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- 21** Si tenga presente che alcuni cibi, come le mele cotte, i mirtilli, l'orzo perlato, la pappa d'avena/il porridge o altri cereali, i piselli secchi spezzati, i noodles, la pasta o il rabarbaro possono produrre schiuma, causare schizzi e ostruire la valvola di sfogo. Questi alimenti non vanno cotti a pressione, a meno che non ci si attenga a una ricetta di Instant Pot.
- 22** Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini, da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o intellettive impediscano l'utilizzo in piena sicurezza dell'apparecchio, o da persone con una conoscenza limitata delle modalità d'utilizzo delle pentole a pressione. Occorre esercitare una stretta sorveglianza se l'apparecchio viene utilizzato nelle vicinanze delle persone sopra indicate.
- La fuoriuscita di cibo può causare gravi ustioni. Il cavo di alimentazione è volutamente corto per ridurre il rischio di impigliamento, aggrovigliamento e inciampo.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
 - Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dai bordi di tavoli o banconi.
 - Non utilizzare mai prese di corrente sotto il bancone e non utilizzare mai prolunghe.
- 23** Prima di effettuare la pulizia, disinserire la spina dell'Instant Pot e attendere che si raffreddi. Prima dell'impiego, attendere che tutte le superfici siano perfettamente asciutte.
- 24** L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza distinto.
- 25** Non immergere la base della pentola in acqua. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base della pentola in alcun tipo di liquido.
- 26** Accertarsi sempre che la guarnizione sia bene alloggiata nella scanalatura sul lato interno del relativo supporto. Evitare traboccamenti sul connettore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Istruzioni speciali per il cavo con connettore

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

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

Specifiche tecniche del prodotto

Le tabelle seguenti non rappresentano tutti i modelli della gamma Duo 7-in-1.* Per un elenco completo di formati, colori e disegni, visitare instantpot.co.uk/duo.

				
Duo mini v3	700 W	220-240 V~50/60 Hz	3 litri	3,9 kg
Duo 60 v4	1.000 W	220-240 V~50/60 Hz	5,7 litri	5,44 kg
Duo 80 v3	1.200 W	220-240 V~50/60 Hz	8 litri	7,16 kg

	Duo mini v3	Duo 60 v4	Duo 80 v3
	cm: 29 L x 25,5 P x 28,5 H	cm: 33,5 L x 31 P x 31,7 H	cm: 37,6 L x 33,8 P x 36,1 H

* Non tutti i modelli e i formati sono disponibili in tutti i paesi.

Modello e numero di serie

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

Numero di serie: capovolgere la base della pentola; il numero di serie è riportato su un adesivo sul fondo.

AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

AVVERTENZA

Per evitare infortuni, leggere e comprendere le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio.

AVVERTENZA

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

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

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

AVVERTENZA

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

AVVERTENZA

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

Indice

- IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA..... 2**
 - Istruzioni speciali per il cavo con connettore.....4
 - Specifiche tecniche del prodotto5
 - Modello e numero di serie5
- Prodotto, componenti e accessori..... 8**
- Operazioni preliminari..... 10**
 - Configurazione iniziale (niente di complicato!).....10
 - Ci sono componenti mancanti o danneggiati?10
 - Prova iniziale (prova con l'acqua).....11
- Introduzione alla cottura a pressione 12**
 - Tutto quello che c'è da sapere12
- Decompressione..... 13**
 - Metodi di sfianto13
- Quadro di controllo..... 15**
- Impostazioni..... 16**
- Messaggi di stato..... 18**
- Caratteristiche di controllo della pressione (tutti i segreti per un utilizzo impeccabile!) 19**
 - Coperchio della pentola a pressione.....19
 - Levetta della valvola di sfogo.....20
 - Guarnizione20
 - Valvola di sicurezza21
 - Dispositivo antibloccaggio.....21
- Cottura a pressione 22**
 - Che la magia abbia inizio!23
 - Panoramica dei programmi intelligenti24
 - Suggerimenti sulla cottura a pressione26
 - Cottura a pressione dei cereali28

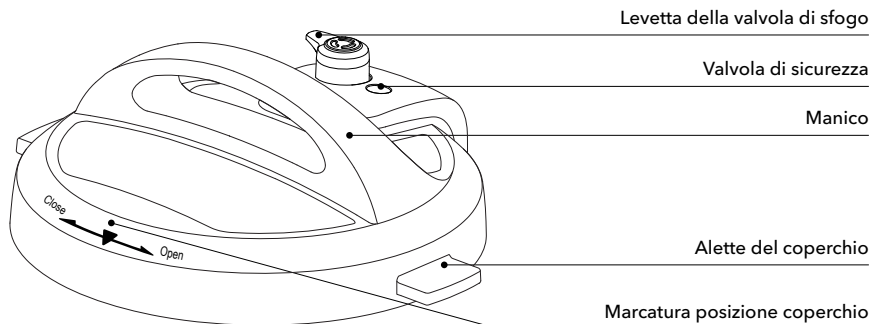
Indice

- Altre tecniche di cottura 29**
 - Slow Cook (Cottura lenta).....30
 - Sauté (Rosolatura).....31
 - Deglassatura della pentola interna (cottura a pressione dopo rosolatura)...32
 - Yogurt33
 - Utilizzo dei misurini per yogurt.....34
- Cura, pulizia e conservazione 35**
- Rimozione e installazione dei componenti..... 36**
 - Guarnizione in silicone.....36
 - Levetta della valvola di sfogo.....37
 - Dispositivo antibloccaggio.....37
 - Valvola di sicurezza e tappo in silicone.....38
 - Vaschetta per la raccolta della condensa.....38
- Problemi e soluzioni 39**
- Garanzia..... 42**

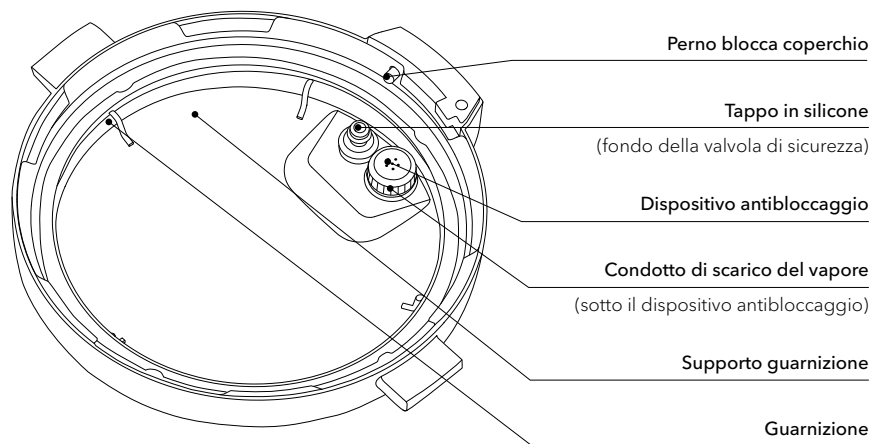
Prodotto, componenti e accessori

I disegni seguenti sono rappresentativi di tutti i modelli di pentole a pressione Duo Mini da 5,7 e 8 litri. Consultare **Cura, pulizia e conservazione: rimozione e installazione dei componenti** per maggiori informazioni sull'assemblaggio.

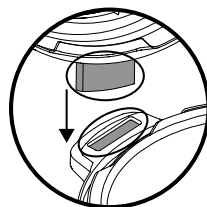
Lato superiore del coperchio



Parte inferiore del coperchio



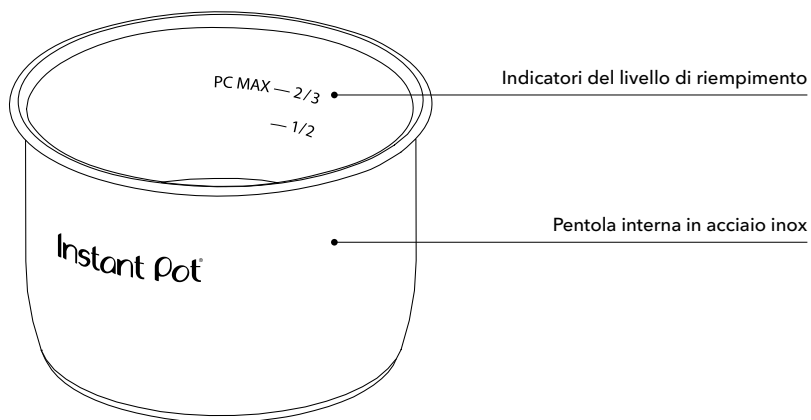
Il coperchio può essere lasciato direttamente nella base della pentola in posizione verticale, evitando di poggiarlo sul piano di lavoro. Inserire l'aletta destra o sinistra del coperchio nella scanalatura corrispondente sui manici della base della pentola, per riporlo in posizione verticale ed evitare un inutile ingombro.



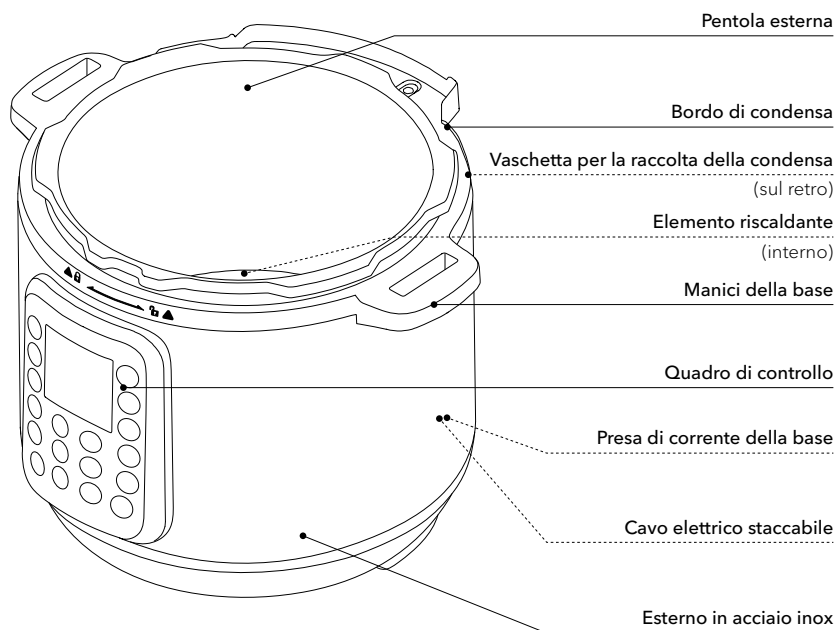
Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Prodotto, componenti e accessori

Pentola interna



Base della pentola multifunzione



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

Operazioni preliminari

Configurazione iniziale (niente di complicato!)

È proprio alla portata di tutti!

01 Estrarre la pentola Duo dalla confezione.

02 Rimuovere il materiale di imballaggio e gli accessori all'interno e intorno alla pentola multifunzione.

 Assicurarsi di controllare anche sotto alla pentola interna!

03 Lavare la pentola interna in lavastoviglie o in acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquarla bene con acqua calda e pulita, quindi asciugare accuratamente la parte esterna della pentola interna con un panno morbido.

04 Strofinare l'elemento riscaldante con un panno morbido e asciutto per assicurarsi che non vi siano particelle dell'imballaggio residue nella base della pentola multifunzione.

 Non togliere gli adesivi con le avvertenze di sicurezza dal coperchio né l'etichetta con i valori nominali dal retro della base della pentola multifunzione.

05 Non utilizzare *mai* la pentola Duo su un piano cottura. Collocare la base della pentola multifunzione su una superficie stabile e piana, *lontano* da materiali combustibili e fonti esterne di calore.

Ci sono componenti mancanti o danneggiati?

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

Voglia di saperne di più?

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

AVVERTENZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere tutte le Importanti misure di sicurezza . La mancata lettura e osservanza di tali istruzioni può provocare danni all'apparecchio, danni alle cose o lesioni personali.	Non collocare la pentola su un piano cottura o su un altro apparecchio. Il calore emesso da una fonte esterna danneggerebbe l'apparecchio.	Non collocare alcun oggetto sopra la pentola, e non coprire o bloccare la levetta della valvola di sfogo o il dispositivo antibloccaggio sul coperchio dell'apparecchio.
--	--	--

Operazioni preliminari

Prova iniziale (prova con l'acqua)

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

Fase 1: preparare la Duo per la cottura a pressione

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base dell'apparecchio e aggiungervi 750 ml di acqua, quindi rimetterla nella base.
- 02** Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.
Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.
Il display indicherà "OFF".
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.
- 04** Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (Tenuta).

Fase 2: "cottura"

(...solo che, anziché ingredienti succulenti, utilizzeremo acqua calda)

- 01** Selezionare **Pressure Cook** (Cottura a pressione).
 - 02** Servirsi dei tasti "–" / "+" per impostare 5 minuti (00:05) di tempo di cottura.
-  Eventuali modifiche vengono salvate quando viene avviato il programma intelligente, quindi al prossimo utilizzo della funzione Pressure Cook (Cottura a pressione) il tempo predefinito sarà 5 minuti.

- 03** Premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disabilitare l'attivazione automatica di questa funzione.
 - 04** Dopo 10 secondi, la pentola multifunzione emette un segnale sonoro e sul display compare "On".
-  Mentre la pentola è in funzione, leggere la sezione **Introduzione alla cottura a pressione** nella pagina successiva, per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio prodigioso.
- 05** Al termine del programma intelligente, sul display comparirà la scritta "End" (Fine).

Fase 3: decompressione

- 01** Seguire le istruzioni sulla Decompressione rapida nella sezione **Decompressione: metodi di sfiato**.
- 02** Attendere che la valvola di sicurezza si abbassi, quindi aprire e togliere con attenzione il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.
- 03** Indossando le adeguate protezioni sulle mani, estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione, eliminare l'acqua e asciugare completamente la pentola interna.

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

ATTENZIONE

Sarà scaricato il vapore pressurizzato attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo. Non esporre porzioni di pelle nuda sopra la levetta della valvola di sfogo.

Operazioni preliminari

⚠ PERICOLO

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

⚠ ATTENZIONE

Al termine della cottura, la pentola interna sarà calda. Quando si sposta una pentola interna calda, utilizzare sempre le apposite protezioni.

Introduzione alla cottura a pressione

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

Tutto quello che c'è da sapere

Durante la cottura a pressione si susseguono 3 stadi.

Preriscaldamento

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

Cottura

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
La valvola di sicurezza si alza e si abbassa a causa del vapore accumulato, quindi si solleva in linea con il coperchio. Sul display compare il timer per il conto alla rovescia del tempo di cottura.	La cottura ha inizio quando si raggiunge il necessario livello di pressione. Durante la cottura, Instant Pot mantiene automaticamente la pressione su High (Alta) o Low (Bassa).	Una pressione maggiore determina una temperatura superiore. È possibile modificare i parametri dei programmi intelligenti in qualsiasi momento durante la cottura (ad esempio il tempo di cottura, il livello di pressione, ecc.).

Introduzione alla cottura a pressione

Decompressione

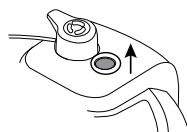
Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
Se l'impostazione Keep Warm (Tenuta in caldo) si attiva al termine della cottura, il contatore avanza da 00:00. In caso contrario, la pentola multifunzione ritorna in standby e sul display compare End (Fine). La valvola di sicurezza è ancora sollevata.	Anche se la cottura degli alimenti è terminata, la pentola è ancora pressurizzata e molto calda: è per questo motivo che la valvola di sicurezza è ancora sollevata. La decompressione abbassa la temperatura all'interno della pentola, pertanto si può rimuovere il coperchio in tutta sicurezza solo quando la valvola di sicurezza si è abbassata.	Consultare la sezione Decompressione per maggiori informazioni su metodi di sfiato sicuri e sulle loro applicazioni. Seguire le istruzioni della ricetta per selezionare il metodo di sfiato più adatto alla pietanza preparata.  Instant Pot si raffredda più rapidamente se la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata.

Decompressione

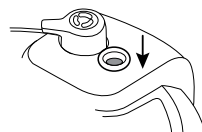
Bisogna scaricare la pressione dopo la cottura a pressione prima di tentare di aprire il coperchio. Attenersi alle istruzioni della ricetta per scegliere il metodo di sfiato più idoneo, e aspettare sempre che la valvola di sicurezza sia rientrata nel coperchio prima di aprirlo.

Metodi di sfiato

- Decompressione naturale
- Decompressione rapida
- Decompressione naturale a tempo



Pressurizzata



Depressurizzata

⚠ AVVERTENZA

Il vapore emesso dalla levetta della valvola di sfogo è molto caldo. **NON** esporre mani, viso o pelle nuda sopra la levetta della valvola di sfogo quando si effettua la decompressione.

NON coprire la levetta della valvola di sfogo.

⚠ PERICOLO

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

Decompressione naturale

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

Cosa fare

Al termine della cottura, lasciare la levetta della valvola di sfogo su **"Sealing"** (Tenuta), fino a quando sarà stata scaricata tutta la pressione.



Posizione "Sealing" (Tenuta)

Cosa aspettarsi

La cottura della pietanza continua anche dopo il termine del programma intelligente.



Si tratta della fase di "riposo" che sfrutta il calore residuale, ed è ideale per i grossi tagli di carne.

Il tempo di depressurizzazione varia in base al volume, al tipo e alla temperatura di alimenti e liquidi. Per alcune pietanze possono servire fino a 40 minuti, quindi è necessario programmare bene i tempi, ma ne varrà la pena!

Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.

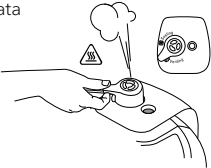
NOTA BENE

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

Decompressione

Decompressione rapida

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

Cosa fare	Cosa aspettarsi
Posizionare accuratamente la levetta della valvola di sfogo su "Venting" (Sfiato), con un movimento deciso e rapido, e attendere che tutta la pressione all'interno della pentola venga scaricata.  Posizione "Venting" (Sfiato)	Attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore. E' normale. Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio. 

Decompressione naturale a tempo

Gli alimenti vengono lasciati riposare per un periodo di tempo preciso e la cottura prosegue sfruttando il calore residuale, quindi viene arrestata bruscamente quando si scarica la pressione residua. È un metodo perfetto per ultimare la cottura di riso e cereali.

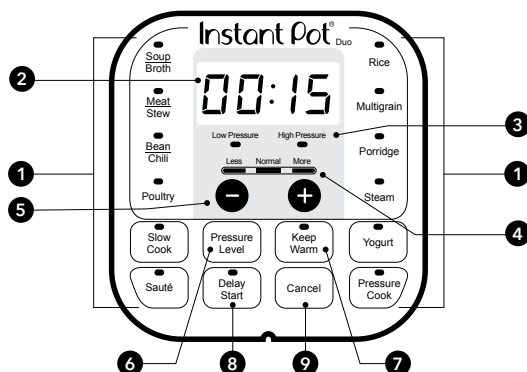
Cosa fare	Cosa aspettarsi
Lasciare la levetta della valvola di sfogo nella posizione "Sealing" (Tenuta) per il tempo previsto dalla ricetta, quindi spostarla su "Venting" (Sfiato) e attendere che tutta la pressione all'interno della pentola venga scaricata.	Attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore.  La temperatura all'interno della pentola multifunzione si abbassa, quindi lo scarico del vapore potrebbe essere meno potente di una normale decompressione rapida. Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.

In caso di fuoriuscita cospicua di schizzi durante lo sfiato, riportare la levetta della valvola di sfogo sulla posizione **"Sealing"** (Tenuta). Aspettare alcuni minuti prima di procedere a una nuova decompressione. Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la decompressione naturale per scaricare in sicurezza la pressione residua.

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

⚠ ATTENZIONE
Il vapore emesso dalla levetta della valvola di sfogo è molto caldo. NON esporre mani, viso o pelle nuda sopra la levetta della valvola di sfogo quando si effettua la decompressione.
⚠ NOTA BENE
Non utilizzare la decompressione rapida quando si cucinano alimenti grassi, oleosi, spessi o ad alto tenore di amido (quali stufati, chili, pasta e congee) o che aumentano di volume con la cottura, ad esempio legumi e cereali.

Quadro di controllo



		Cottura a pressione	Cottura senza pressione
1	Programmi intelligenti	- Soup/Broth (Zuppa/Brodo) - Meat/Stew (Carni/Stufati) - Bean/Chili (Fagioli/Chili) - Poultry (Pollame) - Rice (Riso) - Multigrain (Cereali misti) - Porridge - Steam (Vapore) - Pressure Cook (Cottura a pressione)	- Slow Cook (Cottura lenta) - Sauté (Rosolatura) - Yogurt - Keep Warm (Tenuta in caldo)
2	Timer	Indica il tempo con il formato HH:MM. A seconda del programma intelligente, il contatore avanza per indicare il tempo trascorso oppure avvia un conto alla rovescia per mostrare il tempo residuo.	
3	Campi della pressione	Durante la cottura a pressione, i LED indicano se la pentola multifunzione sta cucinando ad alta o bassa pressione.	
4	Less (Meno) / Normal (Normale) / More (Più)	Tempi di cottura o livelli di temperatura preimpostati, a seconda del programma intelligente.	
5	Tasti “-” / “+”	Regolano il tempo di cottura, del Delay Start (Avvio ritardato) e di Keep Warm (Tenuta in caldo).	
6	Pressure level (Livello della pressione)	Consente di passare da Low (Pressione bassa) a High (Pressione alta) e viceversa.	
7	Keep Warm (Tenuta in caldo)	Attiva e disattiva l’opzione Keep Warm.	
8	Delay Start (Avvio ritardato)	Posticipa l’avvio della cottura.	
9	Cancel (Annulla)	Interrompe un programma intelligente in qualsiasi momento.	

Impostazioni

Impostazione	Descrizione
Attivazione suono.	In modalità Standby, tenere premuto il tasto “+” finché sul display apparirà “S On”.
Disattivazione suono.	In modalità Standby, tenere premuto il tasto “-” finché sul display apparirà “SOFF”.  Non è possibile disattivare i segnali acustici di sicurezza e i messaggi di errore.
Regolazione e salvataggio di tempi di cottura e temperature personalizzati.	Dopo avere selezionato un programma intelligente, eventuali personalizzazioni di tempi di cottura, temperatura e livello di pressione saranno salvati dopo l’avvio del programma stesso. Consultare la sezione Cottura per maggiori informazioni.
Riscaldamento degli alimenti o tenuta in caldo per periodi prolungati.	La funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) può essere utilizzata per un massimo di 10 ore (10:00). 01 In modalità Standby, selezionare Keep Warm (Tenuta in caldo). 02 Premere di nuovo Keep Warm (Tenuta in caldo) per passare in rassegna i livelli di temperatura Less (Meno), Normal (Normale) e More (Più). 03 Servirsi dei tasti “-” / “+” per impostare il timer relativo al riscaldamento. 04 Keep Warm (Tenuta in caldo) si attiva automaticamente dopo 10 secondi. Durante la cottura di alimenti densi o ricchi di amido, il calore potrebbe non disperdersi in modo uniforme. Per garantire la sicurezza degli alimenti, mescolare le pietanze più dense ogni 40-60 minuti. Al termine di Keep Warm (Tenuta in caldo), sul display comparirà la scritta “End” (Fine).

Impostazioni

Impostazione	Descrizione
Impostazione del Delay Start (Avvio ritardato).	Delay Start (Avvio ritardato) può essere impostato per un minimo di 10 minuti (00:10) e un massimo di 24 ore (24:00). 01 Selezionare un programma intelligente e regolare le impostazioni come si desidera, quindi premere Delay Start per attivare questa funzione.  Dopo avere premuto questo tasto non è possibile tornare alle impostazioni del programma intelligente. Bisognerà premere Cancel (Annulla) e ricominciare da capo. 02 Al lampeggiare del campo ore, servirsi dei tasti “-” / “+” per impostare le ore. 03 Premere di nuovo Delay Start (Avvio ritardato) per attivare il campo minuti e servirsi dei tasti “-” / “+” per impostare i minuti. 04 Il timer di Delay Start (Avvio ritardato) si attiva automaticamente dopo 10 secondi. Al termine del Delay Start (Avvio ritardato) ha inizio il programma intelligente e sul display compare la scritta “On”.  Delay Start (Avvio ritardato) non è disponibile per i programmi intelligenti Sauté (Rosolatura) e Yogurt.
Ripristino di un singolo programma intelligente.	Con la pentola in modalità Standby, tenere premuto il pulsante di uno dei programmi intelligenti finché la pentola torna in Standby e compare la scritta “OFF”. Saranno ripristinati il livello di pressione, il tempo e la temperatura di cottura originali del programma intelligente.
Ripristino di tutti i programmi intelligenti.	Con la pentola in modalità Standby, tenere premuto Cancel (Annulla) finché la pentola non emette un segnale acustico. Saranno ripristinati il livello di pressione, il tempo e la temperatura di cottura originali di tutti i programmi intelligenti.

Messaggi di stato

OFF	Instant Pot è in modalità standby, pronta per essere messa in funzione.
Lid	Indica che il coperchio della pentola è fissato impropriamente o mancante.
On	La pentola multifunzione è in fase di preriscaldamento.
Auto	È attivo il programma intelligente Rice (Riso).
boil	Il programma intelligente Yogurt sta pastorizzando il latte, ovvero per il programma Yogurt è stato selezionato More (Più).
Hot	La pentola interna ha raggiunto la temperatura ottimale ed è pronta per iniziare la cottura.  Valido solo per Sauté (Rosolatura).
00:00	Il display visualizza una delle opzioni seguenti: • quando è attiva la funzione Delay Start (Avvio ritardato), visualizza il conto alla rovescia di quanto manca all'inizio del programma intelligente; • quando è attivo un programma intelligente, visualizza il conto alla rovescia del tempo di cottura residuo; • quando si seleziona Keep Warm (Tenuta in caldo), visualizza da quanto tempo il cibo è tenuto in caldo.
End	Il programma intelligente è terminato e la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata.
Food burn	La pentola multifunzione si sta surriscaldando a causa di una quantità di liquido insufficiente. Consultare Problemi e soluzioni per ulteriori informazioni.

Sul display compare un messaggio diverso? Consultare **Problemi e soluzioni** per ulteriori informazioni.

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

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

Coperchio della pentola a pressione

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
Il coperchio è dotato di alette che si inseriscono perfettamente nei manici sul lato destro e sinistro della base della pentola, così da mantenere asciutto il piano di lavoro. Quando la spina è inserita, Instant Pot emette una musichetta all'apertura e alla chiusura del coperchio.	Il coperchio può essere rimosso quando si cucina senza pressione in modo da assaggiare la pietanza durante la preparazione. Durante la cottura a pressione il coperchio si blocca solo quando la pentola è pressurizzata. Evitare di togliere il coperchio quando non ce n'è bisogno!

Apertura del coperchio

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



Chiusura del coperchio

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



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

⚠ AVVERTENZA

Con la base della pentola multifunzione Instant Pot Duo, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo compatibile. L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni e/o danni.

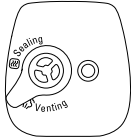
⚠ ATTENZIONE

Prima di iniziare a cucinare, verificare sempre l'eventuale presenza di danni o usura eccessiva sul coperchio.

Caratteristiche di controllo della pressione

Levetta della valvola di sfogo

La levetta della valvola di sfogo regola il vapore, facendolo fuoriuscire verso l'alto o trattenendolo all'interno della Instant Pot.

Caratteristiche utili		Consigli per un utilizzo ottimale
È facile stabilire se la levetta della valvola di sfogo sia nella posizione Sealing (Tenuta) o Venting (Sfiato).		La levetta della valvola di sfogo è volutamente allentata sul condotto di scarico del vapore per poter ruotare con facilità durante la pressurizzazione della pentola, per questo può sembrare un po' traballante. E' normale.
		
Posizione " Venting " (Sfiato)	Posizione " Sealing " (Tenuta)	

La levetta della valvola di sfogo è fondamentale per la sicurezza del prodotto e necessaria per eseguire la cottura a pressione. Deve essere installata prima dell'uso e pulita periodicamente.

Consultare la sezione **Decompressione** per informazioni sui metodi di sfiato sicuri e sulla pressurizzazione e depressurizzazione.

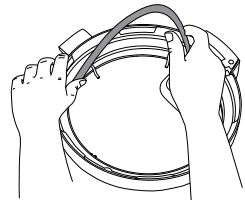
⚠ AVVERTENZA

Non coprire o bloccare la levetta della valvola di sfogo in alcun modo.

Guarnizione

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

La guarnizione deve essere installata prima dell'uso della pentola. Nel coperchio deve essere inserita una sola guarnizione alla volta.



💡 Il silicone è poroso, pertanto può assorbire forti odori e alcuni aromi. Tenere a disposizione guarnizioni di scorta, per limitare il rischio di trasferire eccessivi odori e sapori alle portate.

Caratteristiche di controllo della pressione

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare esclusivamente guarnizioni autorizzate Instant Pot. NON utilizzare una guarnizione che appaia allungata o danneggiata.

- Prima di procedere alla cottura, verificare sempre l'eventuale presenza di tagli o deformazioni nella guarnizione, nonché che la guarnizione sia installata correttamente.
- Con il tempo, in condizioni normali di utilizzo le guarnizioni si allungano. La guarnizione va sostituita ogni 12–18 mesi o anche prima, qualora si notino segni di allungamento, deformazione o danni.

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

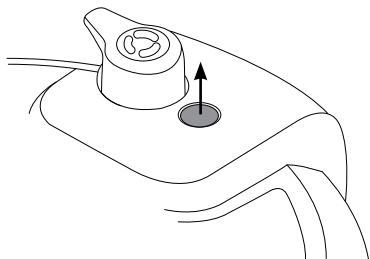
Caratteristiche di controllo della pressione

Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza indica visibilmente se c'è pressione nella pentola multifunzione (pressurizzata) o no (depressurizzata). Può essere in due posizioni diverse:

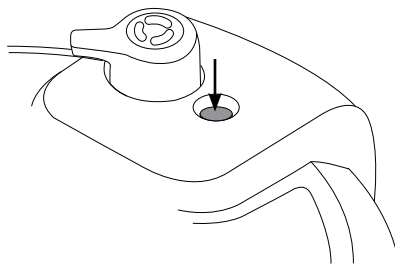
Pressurizzata

La valvola di sicurezza si solleva visibilmente ed è allineata con la superficie del coperchio.



Depressurizzata

La valvola di sicurezza è rientrata nel coperchio.



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

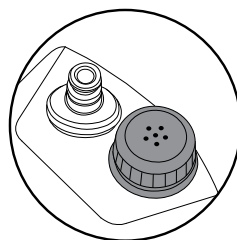
⚠ PERICOLO

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

Dispositivo antibloccaggio

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

Il dispositivo antibloccaggio è fondamentale per la sicurezza del prodotto e necessario per eseguire la cottura a pressione.



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

Cottura a pressione

Questi programmi intelligenti consentono tanto ai principianti quanto ai cuochi provetti di mettersi a cucinare premendo un solo tasto.

- Soup/Broth (Zuppa/Brodo)
- Meat/Stew (Carni/Stufati)
- Bean/Chili (Fagioli/Chili)
- Poultry (Pollame)*
- Rice (Riso)
- Multigrain (Cereali misti)*
- Porridge
- Steam (Vapore)
- Pressure Cook (Cottura a pressione)



*Non disponibile sui modelli da 3 litri. Utilizzare in alternativa Pressure Cook (Cottura a pressione).

L'utilizzo del vapore pressurizzato assicura una cottura uniforme e completa delle pietanze, garantendo sempre piatti squisiti.

Pressure level (Livello della pressione)	Utilizzo consigliato	Note
Pressione bassa 5,8 – 7,2 psi (35–55 kPa)	Pesce e frutti di mare, verdure morbide, riso.	Una pressione maggiore determina una temperatura di cottura superiore poiché la temperatura dipende dal livello di pressione.
Pressione alta 10,2 – 11,6 psi (65–85 kPa)	Uova, carne, pollame, tuberi, avena, legumi, cereali, brodo di ossa, stufato, chili.	

⚠ **ATTENZIONE**

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

⚠ **AVVERTENZA**

Cuocere sempre assicurandosi che la pentola interna sia stata correttamente inserita. Il cibo deve essere collocato nella pentola interna. **NON versare alimenti o liquidi nella base della pentola multifunzione.**

Per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose, collocare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna, quindi inserire quest'ultima nella base della pentola multifunzione.

Non riempire la pentola interna oltre la linea **PC MAX — 2/3** (Massimo per cottura a pressione) indicata nella pentola interna.

Quando si cuociono alimenti che **producono schiuma, causano schizzi** (come salsa di mele, mirtilli o piselli secchi spezzati) o alimenti che **aumentano di volume** (quali avena, riso, legumi o pasta), non riempire la pentola interna oltre la linea **— 1/2** indicata nella pentola interna.

Cottura a pressione

⚠ ATTENZIONE

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

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

Verificare che la pentola interna e l'elemento riscaldante siano asciutti e puliti prima di inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.

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

Cottura a pressione

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

Dimensioni della pentola Instant Pot	Quantità minima di liquido per la cottura a pressione
3 litri	250 ml
5,7 litri	375 ml
8 litri	500 ml

**Salvo indicazione contraria nella ricetta.*

Che la magia abbia inizio!

Fase 1: preparare la Duo per la cottura a pressione

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.

Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna come indicato nella ricetta.

-  Utilizzare la griglia per la cottura a vapore per evitare che gli alimenti cuociano nel liquido di cottura. Così si garantirà una distribuzione uniforme del calore, si eviterà che le sostanze nutritive vengano disperse nel liquido di cottura e che gli alimenti si attacchino al fondo della pentola interna.

Reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.

- 02** Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.

Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.

Il display indicherà **"OFF"**.

- 03** Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione**.

- 04** Posizionare la levetta della valvola di sfogo su **"Sealing"** (Tenuta).

Fase 2: cottura a pressione

- 01** Selezionare il programma intelligente desiderato.

- 02** Premere di nuovo il pulsante dello stesso programma intelligente per passare in rassegna le opzioni di tempo predefinite **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).

- 03** Servirsi dei tasti **"-" / "+"** per regolare il tempo di cottura.

Eventuali modifiche saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.

- 04** Premere **Pressure Level** (Livello di pressione) per passare da **High** (Pressione alta) a **Low** (Pressione bassa) e viceversa.

- 05** Mantenere l'attivazione automatica di **Keep Warm** (Tenuta in caldo), oppure premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disabilitarla.

Cottura a pressione

06 Dopo 10 secondi, la pentola multifunzione emette un segnale sonoro e sul display compare "On" per indicare che è in corso il preriscaldamento.

07 Al termine del programma intelligente, seguire le istruzioni della ricetta per selezionare il metodo di sfiato più consono. Consultare **Decompressione: metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

PERICOLO

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

Cottura a pressione

Panoramica dei programmi intelligenti

Programmi intelligenti		Parametri e impostazioni predefinite		
Soup/Broth (Zuppa/Brodo)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	20 minuti (00:20)	30 minuti (00:30)	4 ore (04:00)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		
Meat/Stew (Carni/Stufati)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	20 minuti (00:20)	35 minuti (00:35)	45 minuti (00:45)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		
Bean/Chili (Fagioli/Chili)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	25 minuti (00:25)	30 minuti (00:30)	40 minuti (00:40)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		
Poultry (Pollame)*	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	5 minuti (00:05)	15 minuti (00:15)	30 minuti (00:30)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		

Cottura a pressione

Panoramica dei programmi intelligenti

Programmi intelligenti		Parametri e impostazioni predefinite		
Rice (Riso)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	8 minuti (00:08)	12 minuti (00:12)	15 minuti (00:15)
	Intervallo di cottura	Il tempo di cottura si regola automaticamente in base al volume del riso: da 8 a 15 minuti. Il display indicherà "Auto" .		
Multigrain (Cereali misti)*	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	20 minuti (00:20)	40 minuti (00:40)	1 ora (01:00) + 45 minuti di ammollo
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		
Porridge	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	5 minuti (00:05)	20 minuti (00:20)	30 minuti (00:30)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		

Cottura a pressione

Panoramica dei programmi intelligenti

Programmi intelligenti		Parametri e impostazioni predefinite		
Steam (Vapore)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	3 minuti (00:03)	10 minuti (00:10)	15 minuti (00:15)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		
Pressure Cook (Cottura a pressione)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	20 minuti (00:20)	35 minuti (00:35)	45 minuti (00:45)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		

**Non disponibile sui modelli da 3 litri. Utilizzare in alternativa Pressure Cook (Cottura a pressione).*

Cottura a pressione

Suggerimenti sulla cottura a pressione

Programma intelligente	Impostazione	A cosa serve	Suggerimenti
Soup/Broth (Zuppa/Brodo)	Less (Meno)	Minestra senza carne.	Grazie all'assenza del movimento dovuto all'ebollizione, il liquido resta trasparente. Quando si cucinano zuppe con elevato tenore di amido, utilizzare sempre la Decompressione naturale per scaricare la pressione.
	Normal (Normale)	Minestra con carne.	
	More (Più)	Brodo ricco con osso.	
Meat/Stew (Carni/Stufati)	Less (Meno)	Consistenza tenera.	Scegliere l'impostazione sulla base della consistenza desiderata per la carne, oppure regolare il tempo di cottura manualmente. Far riposare la carne per un periodo variabile da 5 a 30 minuti, in base alle dimensioni. In tal modo tratterrà i succhi all'interno, risultando tenera e succulenta.
	Normal (Normale)	Consistenza molto tenera.	
	More (Più)	Consistenza tale da staccarsi facilmente dall'osso.	
Bean/Chili (Fagioli/Chili)	Less (Meno)	Consistenza più compatta.	Scegliere l'impostazione sulla base della consistenza desiderata per i fagioli, oppure regolare il tempo di cottura manualmente. Quando si cucinano fagioli o legumi, utilizzare sempre la Decompressione naturale per scaricare la pressione. Accertarsi che i fagioli secchi siano completamente immersi in acqua.
	Normal (Normale)	Consistenza tenera.	
	More (Più)	Consistenza molto tenera.	
Poultry (Pollame)*	Less (Meno)	Consistenza tenera.	Scegliere l'impostazione sulla base della consistenza desiderata per il pollame, oppure regolare il tempo di cottura manualmente. Far "riposare" il pollame per 5-30 minuti, in base alle dimensioni. In tal modo tratterrà i succhi all'interno, risultando tenera e succulenta.
	Normal (Normale)	Consistenza molto tenera.	
	More (Più)	Consistenza tale da staccarsi facilmente dall'osso.	
Rice (Riso)	Less (Meno)	Tenero ma al dente.	Per la cottura di riso bianco a grani medi e lunghi. In base al volume del riso, il tempo di cottura può variare da 8 a 15 minuti. Per risultati ottimali, al termine della cottura utilizzare la decompressione naturale per 10 minuti.
	Normal (Normale)	Riso bianco dalla consistenza normale.	
	More (Più)	Riso bianco con consistenza più morbida.	

Cottura a pressione

Suggerimenti sulla cottura a pressione

Programma intelligente	Impostazione	A cosa serve	Suggerimenti
Multigrain (Cereali misti)*	Less (Meno)	Riso integrale, riso selvatico, fagioli neri, ceci, ecc.	Selezionare "Less" (Meno) o "Normal" (Normale) in base al tipo di cereale e alla consistenza desiderata. "More" (Più) inizia con 45 minuti di ammollo in acqua calda prima di 60 minuti di cottura a pressione.
	Normal (Normale)	Riso integrale, riso selvatico, fagioli indiani, ecc.	
	More (Più)	Grani duri o un misto di cereali e legumi.	
Porridge	Less (Meno)	Avena - steel cut o in fiocchi.	Regolare il tempo di cottura secondo le indicazioni della ricetta. Quando si cucinano cibi che aumentano di volume, utilizzare sempre la Decompressione naturale per scaricare la pressione.
	Normal (Normale)	Riso bianco, porridge/congee.	
	More (Più)	Riso, porridge o congee con miscela di vari cereali	
Steam (Vapore)	Less (Meno)	Verdure.	Usare la griglia per la cottura a vapore in dotazione per sollevare il cibo dal liquido di cottura. Per evitare una cottura eccessiva degli alimenti, utilizzare la decompressione rapida.
	Normal (Normale)	Pesce e frutti di mare.	
	More (Più)	Carne.	
Pressure Cook (Cottura a pressione)	Non applicabile	Programmazione manuale.	Premere Pressure Level (livello di pressione) per passare da High (pressione alta) a Low (pressione bassa) e viceversa. Servirsi dei tasti "-" / "+" per regolare il tempo di cottura a seconda della ricetta o dei risultati desiderati.

*Non disponibile sui modelli da 3 litri. Utilizzare in alternativa Pressure Cook (Cottura a pressione).

Cottura a pressione

Cottura a pressione dei cereali

Basterà attenersi **all'elenco dei tempi di cottura** o visitare il nostro **sito di ricette** per sbizzarrirsi a preparare piatti croccanti e appetitosi in poche semplici mosse. E poi **l'app di Instant Pot**, scaricabile gratuitamente, consente di cercare ricette, salvare quelle preferite, prendere appunti e tanto altro.

Riso e cereali	Rapporto cereale/acqua
Riso bianco o integrale	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Oatmeal (Pappa d'avena)	1 : 3
Risotto	1 : 2 più vino quanto basta
Porridge	1 : 10

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare un termometro per carne per assicurarsi che la temperatura interna della carne raggiunga i livelli minimi di sicurezza. Per ulteriori informazioni, consultare il **sito web** dell'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) e/o fare riferimento alle raccomandazioni in materia di sicurezza alimentare emanate dalle autorità locali.

Altre tecniche di cottura

La Duo è molto di più di una semplice pentola a pressione. I programmi intelligenti illustrati di seguito cuociono senza pressione, e sono altrettanto facili da utilizzare.

- Slow Cook (Cottura lenta)
- Sauté (Rosolatura)
- Yogurt



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

⚠ AVVERTENZA

Cuocere sempre assicurandosi che la pentola interna sia stata correttamente inserita. Il cibo deve essere collocato nella pentola interna. **NON versare alimenti o liquidi nella base della pentola multifunzione.**

Per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose, collocare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna, quindi inserire quest'ultima nella base della pentola multifunzione.

Non riempire la pentola interna oltre la linea **PC MAX — 2/3** (Massimo per cottura a pressione) indicata nella pentola interna.

Quando si cuociono alimenti che **producono schiuma, causano schizzi** (come salsa di mele, mirtilli o piselli secchi spezzati) o alimenti che **aumentano di volume** (quali avena, riso, legumi o pasta), non riempire la pentola interna oltre la linea — **1/2** indicata nella pentola interna.

Altre tecniche di cottura

⚠ ATTENZIONE

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

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

Verificare che la pentola interna e l'elemento riscaldante siano asciutti e puliti prima di inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.

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

Altre tecniche di cottura

Slow Cook (Cottura lenta)

“Slow Cook” (Cottura lenta) è un programma adatto a tutte le ricette della tradizione in cui si utilizzano pentole per la cottura lenta.

 Durante il programma Slow Cook (Cottura lenta), la valvola di sicurezza non deve sollevarsi. Sarà possibile togliere il coperchio durante la cottura per accedere alla pentola. Se la valvola di sicurezza si solleva, assicurarsi che la levetta della valvola di sfogo sia posizionata su **“Venting”** (Sfiato). Consultare la sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: levetta della valvola di sfogo**.

Impostazione	Utilizzo consigliato	Note
Less (Meno)	Fuoco Basso nelle normali pentole per la cottura lenta	Less (Meno) di solito si utilizza per la cottura lenta e bassa che dura intere giornate: per ottenere i risultati migliori si consiglia di impostare un minimo di 10 ore (10:00). È possibile optare per l’uso di un coperchio di vetro per la cottura lenta, purché dotato di un foro di sfiao.
Normal (Normale)	Fuoco Medio nelle normali pentole per la cottura lenta.	
More (Più)	Fuoco Alto nelle normali pentole per la cottura lenta.	

Fase 1: preparare la Duo per la cottura lenta

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.
Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna.
Reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
- 02** Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.
Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.
Il display indicherà **“OFF”**.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione**, o utilizzare un coperchio di vetro con foro di sfiao.
- 04** Posizionare la levetta della valvola di sfogo su **“Venting”** (Sfiato).

Fase 2: cottura lenta

- 01** Premere il tasto **“Slow Cook”**.
- 02** Premere di nuovo **Slow Cook** (Cottura lenta) per passare in rassegna i livelli di temperatura predefiniti **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).
- 03** Servirsi dei tasti **“-”** / **“+”** per regolare il tempo di cottura.
 Eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.
- 04** Mantenere l’attivazione automatica di Keep Warm (Tenuta in caldo), oppure premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disabilitarla.
- 05** Dopo 10 secondi, ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.

Al termine della cottura, se la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata, sul display comparirà la scritta **“End”** (fine). In caso contrario, il timer inizia a contare da **00:00** a 10 ore (**10:00**).

Altre tecniche di cottura

Sauté (Rosolatura)

Sauté (Rosolatura) è un programma che replica la cottura in padella, su piastra o su griglia piatta.

Impostazione	Utilizzo consigliato	Note
Less (Meno)	Sobbollitura, addensamento e restringimento di liquidi.	Quando il display passa da "Hot" (Rovente) a "On" (Attivo), significa che la pentola multifunzione mantiene costante la temperatura di cottura.
Normal (Normale)	Scottatura o rosolatura.	
More (Più)	Frittura al salto o doratura della carne.	Per precauzione, il tempo massimo di cottura è di 30 minuti.

Fase 1: preparare la Duo per la rosolatura

- 01

Reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
Non utilizzare un coperchio.
- 02

Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.

Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.

Il display indicherà **"OFF"**.
- 03

Premere **"Sauté"** (Rosolatura).
- 04

Premere di nuovo **"Sauté"** (Rosolatura) per passare in rassegna i livelli di temperatura predefiniti **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).
- 05

Servirsi dei tasti **"-" / "+"** per regolare il tempo di cottura.
- 

Eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.

- 06

Dopo 10 secondi, sul display compare **"On"** a indicare che la pentola multifunzione ha iniziato il processo di riscaldamento.

Fase 2: rosolatura

- 01

Quando il display passa da **"On"** (Attivo) a **"Hot"** (Rovente), versare gli ingredienti come previsto dalla ricetta.
- 

Se si versano gli ingredienti prima della comparsa del messaggio **"Hot"**, è possibile che il messaggio non venga visualizzato affatto. E' normale.
- 02

Se la rosolatura termina prima dello scadere del timer, premere **Cancel** (Annulla). Altrimenti, al termine della cottura sul display comparirà la scritta **"End"** (Fine).

Le impostazioni Delay Start (Avvio ritardato) e Keep Warm (Tenuta in caldo) con attivazione automatica non sono disponibili nel programma intelligente Sauté

Altre tecniche di cottura

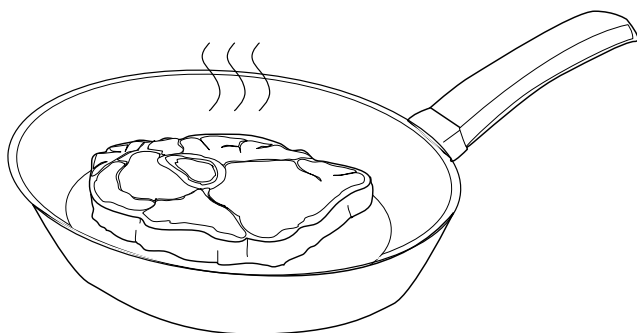
(Rosolatura).

Deglassatura della pentola interna (cottura a pressione dopo rosolatura)

Prima di cuocere a pressione, la rosolatura di carni e verdure consente di intensificarne notevolmente il sapore poiché, durante il programma intelligente Sauté (Rosolatura), gli zuccheri in esse contenuti si caramellizzano a causa delle alte temperature.

Per cuocere a pressione dopo il programma Sauté (Rosolatura), deglassare la pentola interna per evitare che le pietanze si brucino.

Per deglassare: rimuovere gli alimenti dalla pentola interna e versare un liquido diluito (ad esempio acqua, brodo o vino) sulla superficie rovente. Utilizzare una spatola di legno o in silicone per staccare eventuali residui rimasti incrostati al fondo della pentola interna.



⚠ AVVERTENZA

Il programma intelligente Sauté (Rosolatura) raggiunge temperature elevate. Pertanto, se non si presta attenzione, gli alimenti potrebbero bruciarsi. Non utilizzare il coperchio e non allontanarsi dalla pentola multifunzione durante il programma Sauté (Rosolatura).

Altre tecniche di cottura

Yogurt

La funzione Yogurt consente di realizzare in poche semplici mosse diversi tipi di ricette a base di latticini fermentati e ingredienti simili senza latticini.

Dimensioni della pentola Instant Pot	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
3 litri	500 ml	1,9 l
5,7 litri	1.000 ml	3,8 l
8 litri	1.500 ml	65,8 l

Impostazione	Utilizzo consigliato	Note
Less (Meno)	Per fermentazione a basse temperature (ad esempio, Jiu Niang, un dolce a base di riso glutinoso fermentato).	Per impostazione predefinita, la fermentazione dura 24 ore (24:00) . Regolare il tempo di fermentazione in base alla ricetta.
Normal (Normale)	Fermentazione del latte dopo l'aggiunta della coltura.	Una fermentazione più lunga renderà più intenso il sapore dello yogurt. Regolare in base alle preferenze per un massimo di 99 ore e 30 minuti (99:30).
More (Più)	Pastorizzazione del latte.	La durata della pastorizzazione è preimpostata e non regolabile. Durante la pastorizzazione, sul display compare "boil" . Per ottenere uno yogurt extra denso, pastorizzare il latte due volte.

Fase 1: pastorizzazione del latte

- 01

Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.
- 02

Versare il latte non pastorizzato nella pentola interna, quindi inserirla nella base della pentola multifunzione.
- 03

Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.

Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.

Il display indicherà **"OFF"**.

- 04

Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione**.
- 05

Posizionare la levetta della valvola di sfogo su **"Venting"** (Sfiato).
- 06

Premere **Yogurt**.
- 07

Premere di nuovo **Yogurt** per arrivare all'opzione **More** (Più). Il display indicherà **"boil"**.
- 08

Dopo 10 secondi la pentola inizia il processo di riscaldamento.

Altre tecniche di cottura

- 09** Al termine della pastorizzazione, sul display comparirà la scritta **"End"** (Fine).

Togliere il coperchio e controllare la temperatura con un termometro.

-  Perché avvenga la pastorizzazione, il latte deve raggiungere una temperatura di almeno 72 °C.

Fase 2: aggiunta dei fermenti lattici

- 01** Attendere che la temperatura del latte pastorizzato scenda appena al di sotto dei 43 °C.

- 02** Versare i fermenti lattici nel latte in base alle istruzioni riportate sulla confezione.

-  Se come lattoinnesto si utilizza lo yogurt al naturale, assicurarsi che contenga **fermenti lattici vivi**. Aggiungere 30 ml di yogurt ogni 3,7 l di latte, o seguire una ricetta collaudata.

- 03** Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione**.

Fase 3: fermentazione dello yogurt

- 01** Premere **Yogurt**.

- 02** Premere di nuovo **Yogurt** per arrivare all'opzione **Normal** (Normale). Il display indicherà 8 ore (**08:00**).

- 03** Se si desidera, servirsi dei tasti **"-" / "+"** per regolare la durata della fermentazione.

-  Una fermentazione più lunga renderà più intenso il sapore dello yogurt.

- 04** Dopo 10 secondi la pentola inizia il processo di riscaldamento. Il timer sul display avanza da **00:00** alla durata impostata.

- 05** Al termine della fermentazione, la pentola multifunzione emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta **"End"** (Fine).

-  Far raffreddare lo yogurt, quindi metterlo in frigo per 12-24 ore per far sprigionare i sapori.

Utilizzo dei misurini per yogurt

Con i misurini si può dividere lo yogurt in porzioni e servirlo direttamente.

- 01** Dopo aver aggiunto i fermenti lattici al latte pastorizzato, versare con cautela il latte nei misurini per yogurt e sigillarli ermeticamente.

- 02** Pulire accuratamente la pentola interna e collocare la griglia per la cottura a vapore sul fondo della pentola interna.

- 03** Posizionare i misurini per yogurt sigillati sulla griglia per la cottura a vapore e versare acqua nella pentola interna fino a immergerli a metà.

- 04** Eseguire i passaggi descritti nella **Fase 3: fermentazione dello yogurt**.

Cura, pulizia e conservazione

Lavare la pentola Duo e tutti i suoi componenti dopo ogni utilizzo. Il mancato rispetto delle istruzioni di pulizia può determinare gravi guasti, che possono provocare danni alle cose e/o lesioni personali.

Prima di pulirla, scollegare la pentola multifunzione dalla presa elettrica e farla raffreddare fino a quando avrà raggiunto la temperatura ambiente. Non utilizzare detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette abrasive per pulire i componenti di Instant Pot.

Attendere che tutte le superfici siano completamente asciutte prima di utilizzare o riporre l'apparecchio.

Componenti	Metodo di pulizia e istruzioni
Accessori Griglia per la cottura a vapore	Lavabile in lavastoviglie se collocata nel cestello superiore.
Coperchio e componenti - Vaschetta per la raccolta della condensa - Dispositivo antibloccaggio - Guarnizione - Levetta della valvola di sfogo - Valvola di sicurezza - Tappo in silicone	Lavabili in lavastoviglie se collocati nel cestello superiore. Prima del lavaggio, togliere dal coperchio tutti i componenti. Consultare Cura, pulizia e conservazione: rimozione e installazione dei componenti. - Controllare la vaschetta per la raccolta della condensa dopo ogni utilizzo e svuotarla se necessario. Non lasciare che cibo o umidità restino depositati nella vaschetta per la raccolta della condensa. - Dopo aver tolto la levetta della valvola di sfogo e il dispositivo antibloccaggio, pulire l'interno del condotto di scarico del vapore per evitare la formazione di ostruzioni. - Per scaricare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, afferrare il manico e tenere verticalmente il coperchio sopra un lavello, quindi ruotarlo di 360°, come quando si ruota un volante. - Dopo la pulizia, riporre il coperchio capovolto sulla base della pentola multifunzione. - Riporre le guarnizioni in un luogo ben ventilato per ridurre l'odore residuo di pietanze particolarmente fragranti. Per eliminare gli odori, versare 250 ml d'acqua e 250 ml di aceto bianco nella pentola interna, eseguire Pressure Cook (Cottura a pressione) per 5-10 minuti, quindi procedere alla decompressione rapida.
Pentola interna	Lavabile in lavastoviglie. - La rimozione di macchie più ostinate di acqua calcarea potrebbe richiedere l'uso di una spugna impregnata di aceto e un po' di sfregamento. - Se sul fondo sono presenti residui di cibo ostinati o bruciati, per facilitare la pulizia immergere in acqua calda per alcune ore. - Accertarsi che tutte le superfici esterne siano asciutte prima di collocarla nella pentola multifunzione.
Cavo elettrico Cavo elettrico staccabile	Lavare solo a mano. Non lavare in lavastoviglie. Utilizzare un panno appena inumidito per rimuovere eventuali particelle di sporco dal cavo elettrico.
Base della pentola multifunzione	Lavare solo a mano. Non lavare in lavastoviglie. - Strofinare l'interno della pentola esterna e il bordo di condensa con un panno appena inumidito. Far asciugare completamente prima di inserire la pentola interna. - Pulire la base della pentola multifunzione e il quadro di controllo con un panno o una spugna morbidi appena inumiditi.

In seguito al lavaggio in lavastoviglie può verificarsi un leggero scolorimento, che però non pregiudica la sicurezza o le prestazioni della pentola.

Cura, pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA

La base della pentola multifunzione Instant Pot contiene componenti elettrici. Per evitare il rischio di incendi, dispersioni elettriche o lesioni personali, accertarsi che la base della pentola multifunzione resti asciutta.

- NON immergere la base della pentola multifunzione in acqua o altro liquido, né tentare di effettuare il ciclo in lavastoviglie.
- NON risciacquare l'elemento riscaldante.
- NON immergere o sciacquare il cavo elettrico o la spina.

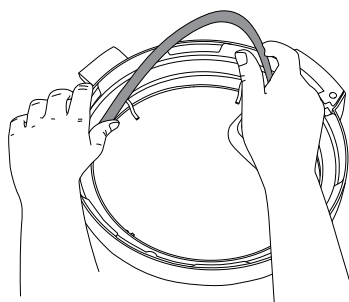
Rimozione e installazione dei componenti

Guarnizione in silicone

Rimozione della guarnizione

Afferrare i bordi della guarnizione in silicone e staccare la guarnizione da dietro il suo supporto circolare in acciaio inossidabile.

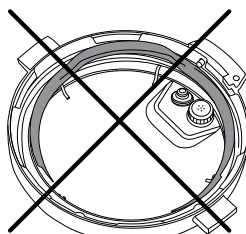
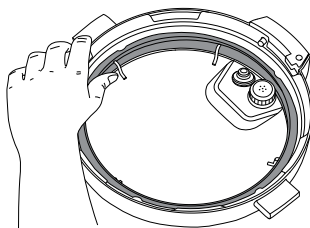
Dopo aver rimosso la guarnizione, controllare il supporto in acciaio: deve risultare fissato, centrato e avere un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non cercare di riparare il supporto della guarnizione se è deformato.



Installazione della guarnizione

Sistemare la guarnizione sul relativo supporto e premere in sede. Premere saldamente per prevenire la formazione di grinze.

Se installata correttamente, la guarnizione aderisce bene al relativo supporto e resta in sede quando il coperchio è ribaltato.



Scorretto

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

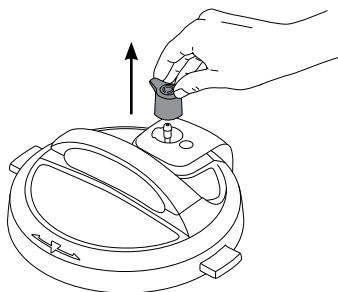
Cura, pulizia e conservazione

Levetta della valvola di sfogo

Rimozione della levetta della valvola di sfogo

Tirare verso l'alto la levetta della valvola di sfogo staccandola dal condotto di scarico del vapore.

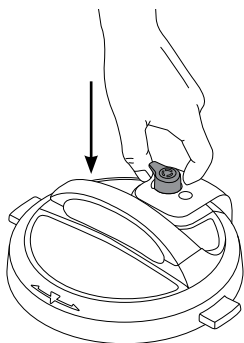
La levetta della valvola di sfogo deve essere installata prima dell'uso della pentola multifunzione.



Installazione della levetta della valvola di sfogo

Collocare la levetta della valvola di sfogo sul condotto di scarico del vapore e premere saldamente verso il basso.

Se correttamente installata, la levetta della valvola di sfogo risulta allentata sul condotto di scarico del vapore, ma resta in sede quando viene capovolto il coperchio.



Dispositivo antibloccaggio

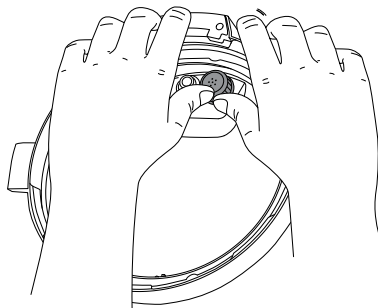
Rimozione del dispositivo antibloccaggio

Afferrare il coperchio come se fosse un volante e premere saldamente con i pollici sul lato del dispositivo antibloccaggio (premendo verso il lato del coperchio, quindi verso l'alto) fino a quando si staccherà dai denti sottostanti.

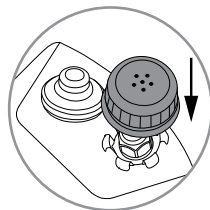
Installazione del dispositivo antibloccaggio

Collocare il dispositivo antibloccaggio sopra i denti e premere verso il basso fin quando scatterà in posizione.

Non tentare di utilizzare la pentola a pressione senza prima avere installato il dispositivo antibloccaggio.



Rimozione



Installazione

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

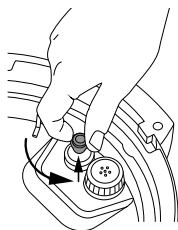
Cura, pulizia e conservazione

Valvola di sicurezza e tappo in silicone

Rimozione della valvola di sicurezza

Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi capovolgere il coperchio. Staccare il tappo in silicone dal fondo della valvola di sicurezza. Rimuovere la valvola di sicurezza dalla parte superiore del coperchio.

 Non eliminare la valvola di sicurezza o il tappo in silicone.

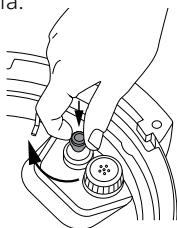


Lato superiore del coperchio

Installazione della valvola di sicurezza

Inserire l'estremità più piccola della valvola di sicurezza nell'apposito foro sulla parte superiore del coperchio. Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi capovolgere il coperchio. Applicare saldamente il tappo in silicone al fondo della valvola di sicurezza.

Non tentare di utilizzare la pentola a pressione senza prima avere installato correttamente la valvola di sicurezza e/o il tappo in silicone sul coperchio della pentola.



Parte inferiore del coperchio

Vaschetta per la raccolta della condensa

La vaschetta per la raccolta della condensa si trova sul retro della base della pentola multifunzione e raccoglie l'acqua di condensazione in eccesso dal bordo di condensa.

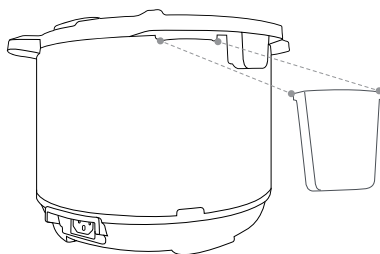
Deve essere installata prima di iniziare la cottura, quindi svuotata e sciacquata dopo ogni utilizzo.

Rimozione della vaschetta per la raccolta della condensa

Estrarre la vaschetta per la raccolta della condensa dalla base della pentola multifunzione; **non tirare verso il basso**. Prestare attenzione alle linguette sulla base della pentola multifunzione e alle scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa.

Installazione della vaschetta per la raccolta della condensa

Allineare le scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa alle linguette sul retro della base della pentola multifunzione, quindi far scorrere la vaschetta in posizione.



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

Problemi e soluzioni

Si invita a registrare la Instant Pot oggi stesso!

Per eventuali problemi o domande, contattare l'Assistenza inviando un'e-mail all'indirizzo support@instantpot.co.uk o chiamando il numero **+44 (0) 3331 230051**.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Ticchettii o leggeri scoppiettii occasionali.	Il suono prodotto dall'elettricità e dalla piastra di pressione in espansione quando avvengono cambiamenti di temperatura.	E 'normale; non occorre intervenire.
	Il fondo della pentola interna è bagnato.	Strofinare le superfici esterne della pentola interna. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
Difficoltà nel chiudere il coperchio.	La guarnizione non è inserita correttamente.	Sistemare la guarnizione. Accertarsi che aderisca bene al relativo supporto.
	La valvola di sicurezza è in posizione rialzata.	Premere delicatamente verso il basso la valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo.
	Il contenuto della pentola multifunzione è ancora molto caldo.	Spostare la levetta della valvola di sfogo sulla posizione "Venting" (Sfiato), quindi abbassare lentamente il coperchio nella base della pentola multifunzione, permettendo al calore di disperdersi.
Difficoltà nell'aprire il coperchio.	Pressione all'interno della pentola multifunzione.	Scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta. Aprire il coperchio solo dopo l'abbassamento della valvola di sicurezza.
	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.
	⚠ DANGER È possibile che il contenuto sia sotto pressione. Per evitare ustioni, NON tentare di forzare l'apertura del coperchio.	
Pentola interna attaccata al coperchio quando la pentola multifunzione è aperta.	Il raffreddamento della pentola interna potrebbe creare un effetto ventosa, facendo aderire la pentola interna al coperchio.	Per eliminare il sottovuoto, posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Venting" (Sfiato).

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Getti di vapore dalla levetta della valvola di sfogo quando è su “Sealing” (Tenuta).	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Aggiungere liquido diluito a base d’acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 3 l: 250 ml • 5,7 l: 375 ml • 8 l: 500 ml
	Guasto controllo del sensore di pressione.	Contattare l’Assistenza.
	La levetta della valvola di sfogo non è alloggiata correttamente.	Posizionare la levetta della valvola di sfogo su “Sealing” (Tenuta).
Dal lato del coperchio fuoriesce vapore.	Guarnizione assente dal coperchio.	Installare una guarnizione.
	Guarnizione danneggiata o non inserita correttamente.	Sostituire o riposizionare la guarnizione.
	Frammenti di cibo attaccati alla guarnizione.	Rimuovere la guarnizione e pulirla accuratamente.
	Il coperchio non è chiuso bene.	Aprire e chiudere il coperchio.
	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.

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
La valvola di sicurezza non si solleva.	Frammenti di cibo sulla valvola di sicurezza o sul tappo in silicone della valvola di sicurezza.	Rimuovere la valvola di sicurezza dal coperchio e pulirla accuratamente. Eseguire la Prova iniziale per controllare la funzionalità e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Verificare la presenza di bruciature sul fondo della pentola interna. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 3 l: 250 ml • 5,7 l: 375 ml • 8 l: 500 ml
	Tappo in silicone della valvola di sicurezza danneggiato o mancante.	Installare o sostituire la valvola di sicurezza e/o il tappo in silicone.
	Valvola di sicurezza ostruita dal meccanismo di blocco del coperchio.	Esercitare una leggera pressione sulla valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo. Se la valvola di sicurezza non si abbassa, spegnere la pentola multifunzione. Contattare l'Assistenza.
	Calore assente nella pentola interna.	Eseguire la Prova iniziale per controllare la funzionalità e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
	La base della pentola interna potrebbe essere danneggiata.	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 levetta della valvola di sfogo durante la cottura.	La levetta della valvola di sfogo non è su "Sealing" (Tenuta).	Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (Tenuta).
	La pentola multifunzione sta regolando la pressione in eccesso.	E 'normale; non occorre intervenire.
Sul display non compare nulla dopo avere 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.

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa		Soluzione
Sul display appare un codice di errore e la pentola multifunzione emette continuamente un segnale acustico.	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensore difettoso.	Contattare l'Assistenza.
	C5	La temperatura è troppo alta perché la pentola interna non è collocata nella base della pentola multifunzione.	Premere Cancel (Annulla) e attendere che l'elemento riscaldante si raffreddi; controllare che non vi siano corpi estranei nella base della pentola multifunzione; inserire o ricollocare la pentola interna nella base della pentola multifunzione e digitare nuovamente i comandi.
		La temperatura è troppo alta.	Verificare l'eventuale presenza di bruciature sul fondo della pentola interna. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 3 l: 250 ml • 5,7 l: 375 ml • 8 l: 500 ml
	C7 o NoPr	L'elemento riscaldante ha smesso di funzionare.	Contattare l'Assistenza.
		Liquido insufficiente.	Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 3 l: 250 ml • 5,7 l: 375 ml • 8 l: 500 ml
		La levetta della valvola di sfogo è posizionata su "Venting" (Sfiato).	Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (Tenuta).
	Coperchio	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato.	Aprire e chiudere il coperchio.
			Non utilizzare il coperchio con la funzione Sauté.
Sul display appare un codice di errore e la pentola multifunzione emette continuamente un segnale acustico.	Cibo bruciato	Rilevata una temperatura elevata sul fondo della pentola interna; la pentola multifunzione riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento.	È possibile che depositi di amido sul fondo della pentola interna abbiano bloccato la dispersione del calore. Spegnere la pentola multifunzione, scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta e ispezionare il fondo della pentola interna.
	PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura senza pressione.	Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Venting" (Sfiato).

Qualsiasi altro intervento deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

Garanzia

Garanzia limitata

Earlyview Ltd., distributore autorizzato di Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (insieme, "l'Azienda") garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data effettiva d'acquisto. La presente Garanzia limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nel Regno Unito. La presente garanzia non copre gli apparecchi utilizzati al di fuori del Regno Unito.

Per ottenere l'assistenza nell'ambito della presente Garanzia limitata, occorrono la prova della data effettiva d'acquisto e, su richiesta, la restituzione dell'apparecchio. A condizione che il funzionamento e la manutenzione di questo prodotto avvengano in conformità con le istruzioni scritte fornite con l'apparecchio stesso (consultabili anche all'indirizzo instantpot.co.uk), l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; oppure (ii) sostituire l'apparecchio. Nel caso di sostituzione dell'apparecchio, la Garanzia limitata sul prodotto sostitutivo scadrà a 12 mesi dalla data effettiva d'acquisto del consumatore.

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

Limiti ed esclusioni

Qualsiasi modifica effettuata o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio potrebbero interferire con la sicurezza del suo funzionamento e determinare lesioni e danni gravi. Qualsiasi modifica effettuata o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio o un suo componente renderanno nulla la garanzia, salvo che tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti dall'uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, dal montaggio o dallo smontaggio scorretti, dall'uso contrario alle istruzioni, dalla mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da riparazioni o modifiche effettuate da chiunque, a meno che l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) riparazioni laddove l'apparecchio sia sottoposto a un uso diverso dal normale uso domestico, oppure quando venga usato in modo contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

Nei limiti ammessi dalla legge applicabile, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o componente dello stesso e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo comparabile. Fatte salve le disposizioni riportate in questo documento e nella misura consentita dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce alcuna garanzia, condizione o attestazione, espressa o implicita, derivante da usi, consuetudini commerciali o altro, in relazione all'apparecchio o ai componenti rientranti nella presente garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni del prodotto, danni relativi a qualsiasi perdita economica, perdita di beni, mancato guadagno o profitto, mancato godimento o utilizzo, spese di rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi natura.

L'acquirente può godere di diritti e rimedi ai sensi della legge applicabile, in aggiunta a quelli previsti dalla presente garanzia limitata.

Garanzia

Registrazione della garanzia

Si prega di visitare instantpot.co.uk/support/register per registrare l'apparecchio. Verrà chiesto di indicare il proprio nome, indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data d'acquisto, il numero del modello e il numero di serie (entrambi riportati sull'apparecchio). La registrazione permette di essere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Con la registrazione si riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze accluse all'apparecchio.

Assistenza sotto garanzia

- Nome, indirizzo e-mail o numero di telefono.
- Una copia della ricevuta d'acquisto originale con il numero d'ordine, il modello e il numero di serie.
- Descrizione del difetto del prodotto, con foto o video se possibile.

Registrazione della garanzia

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

E-mail: support@InstantPot.co.uk

Tel.: +44 (0)3331 230051

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal 1° novembre 2019. Se il prodotto acquistato è coperto da una versione precedente della garanzia, essa continuerà a essere applicata.

Riciclaggio

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questo prodotto è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti.

Questa marcatura indica che in tutta l'UE questo prodotto non va smaltito con gli altri rifiuti domestici. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute degli esseri umani, riciclare l'apparecchio in modo responsabile, così da promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare l'Assistenza per ottenere ulteriori informazioni sul riciclo e sulla RAEE.





Instant Brands Inc.

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

Distribuito da

Earlyview Ltd (distributore ufficiale di Instant Brands)
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito

Si invita a registrare il prodotto oggi stesso alla pagina:

www.instantpot.co.uk/support/register

Recapiti

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

Per unirsi alla community ufficiale Instant Pot:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Scarica gratuitamente l'app



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Fabbricato in Cina

Instant Pot®

DUO™

OLLA A PRESIÓN MULTIUSOS



Manual del usuario

Instrucciones importantes
de seguridad

Producto, piezas
y accesorios

Primeros pasos

Introducción a la cocción
a presión

Salida de la presión

Panel de control

Funciones de control de
la presión

Cocción

Cuidado, limpieza y
almacenamiento

Resolución de problemas

Garantía

Contacto

Descargue la aplicación Instant Pot con
más de 1000 recetas en instantpot.com/app.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

(Sí, es nuestra obligación).

Para Instant Brands™, su seguridad siempre es lo primero. Al diseñar la Instant Pot® Duo™, hemos tenido en mente su seguridad en todo momento, y no lo decimos por decir. Consulte la larga lista de mecanismos de seguridad de la Instant Pot en [instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk) y verá por qué lo decimos. Como siempre, lleve cuidado al utilizar aparatos eléctricos y adopte ciertas precauciones básicas de seguridad.

- 01** LEA LA GUÍA DE INICIO, LAS INSTRUCCIONES GENERALES E IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y EL RESTO DE LAS INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE LESIONES O DAÑOS MATERIALES.
- 02** El uso de cualquier otra tapa de olla a presión podría provocar lesiones o daños materiales. La tapa de vidrio templado Instant Pot, que se puede comprar por separado, puede utilizarse para la cocción sin presión.
- 03** No permita a los niños acercarse a la olla a presión cuando esté en uso. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Utilice solamente la tapa Instant Pot Duo con la base de la olla a presión Instant Pot Duo.
- 04** No introduzca la olla a presión en un horno caliente ni la coloque sobre una superficie caliente.
- 05** No mueva la olla a presión cuando esté presurizada.
- 06** No utilice la olla a presión para ningún fin distinto de aquellos para los que está destinada.
- 07** Este aparato cocina a presión. Pueden producirse quemaduras si se hace un uso inadecuado de la olla a presión. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de aplicarle calor. Consulte la Guía de inicio.
- 08** No fuerce nunca la apertura de la olla a presión. No la abra hasta tener la seguridad de que la presión interna se ha disipado por completo. Consulte la Guía de inicio.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 09 No use nunca la olla a presión sin haber añadido agua antes, ya que podría dañarse gravemente.
- 10 No llene la olla más de **2/3** de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene la olla más de **1/2** de su capacidad.
- 11 Al cocinar alimentos pastosos, tenga cuidado cuando quite la tapa para impedir que los alimentos salgan expulsados.
- 12 Utilice las fuentes de calor adecuadas según se indica en la Guía de inicio.
- 13 Tras cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey), que puede hincharse con el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, ya que puede quemarse.
- 14 La superficie de la placa calefactora del interior de la base de la Instant Pot permanecerá caliente durante un rato tras el uso, así que no la toque.
- 15 Antes de cada uso, cerciórese de que las válvulas no estén obstruidas. Consulte la Guía de inicio.
- 16 No utilice nunca la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos, ni con mucho ni con poco aceite.
- 17 No modifique ningún sistema de seguridad. Cíñase a las instrucciones de mantenimiento que se especifican en las instrucciones de uso.
- 18 Utilice únicamente recambios y accesorios Instant Pot según el modelo que corresponda. En concreto, utilice una estructura y una tapa del mismo fabricante que se indique como compatible.
- 19 No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado, ni en caso de que se haya producido un funcionamiento defectuoso del aparato o que este haya sido dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, los usuarios deberán ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente para obtener asistencia.
- 20 Solo para uso doméstico. No está indicado para uso comercial ni en exteriores.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 21** Tenga en cuenta que ciertos alimentos como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes, los fideos, los macarrones, el ruibarbo y los espaguetis pueden generar espuma y atascar la salida de vapor. Estos alimentos no deberán cocinarse con ajustes de cocción a presión a menos que así se indique en las recetas de la olla Instant Pot.
- 22** No debe permitirse el uso de este aparato a los niños, a las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales impidan un uso seguro del mismo y a las personas con conocimientos limitados acerca de cómo utilizar una olla a presión. Es preciso efectuar una estrecha supervisión cuando este aparato se utilice cerca de este tipo de personas.
- El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. El aparato incorpora un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
 - No coloque nunca el cable de alimentación sobre el borde de la mesa o encimera.
 - No utilice nunca tomas de corriente situadas debajo de la encimera y no use nunca un cable alargador.
- 23** Desenchufe la Instant Pot y deje que se enfríe antes de limpiarla. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar el aparato.
- 24** El aparato no se ha diseñado para que funcione con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- 25** No sumerja la base de la olla en agua. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base de la olla en ningún líquido.
- 26** Asegúrese siempre de que la junta de cierre esté colocada por completo en el canal del interior de la ranura para la junta de cierre. Procure que no se produzcan derrames sobre el conector.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Instrucciones especiales de configuración del cable

Con arreglo a los requisitos de seguridad CE, se proporciona un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos.

Este aparato está provisto de un enchufe con puesta a tierra. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe el cable de alimentación en una toma eléctrica con puesta a tierra de fácil acceso.

Especificaciones del producto

Las tablas siguientes representan todos los modelos disponibles de la familia Duo «7 en 1». Para ver una lista completa de todos los tamaños, colores y dibujos, visite instantpot.co.uk/duo.

				
Duo mini v3	700 W	220-240 V~50/60 Hz	3 litros	3,9 kg
Duo 60 v4	1000 W	220-240 V~50/60 Hz	5.7 litros	5,44 kg
Duo 80 v3	1200 W	220-240 V~50/60 Hz	8 litros	7,16 kg

	Duo mini v3	Duo 60 v4	Duo 80 v3
	cm: 29 L x 25,5 An. x 28,5 Al.	cm: 33,5 L x 31 An. x 31,7 Al.	cm: 37,6 L x 33,8 An. x 36,1 Al.

** No todos los modelos y tamaños están disponibles en todos los países.*

Ubicación del nombre del modelo y del número de serie

Modelo: Estos datos figuran en la etiqueta situada en la parte posterior de la olla multiusos, cerca del cable de alimentación.

Número de serie: Dé la vuelta a la base de la olla; encontrará esta información en la pegatina del fondo.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

Para evitar daños y lesiones, lea y entienda las instrucciones de este manual del usuario antes de intentar utilizar este electrodoméstico.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Utilice únicamente una toma con puesta a tierra.

- NO desconecte la puesta a tierra.
- NO utilice un adaptador.
- NO utilice un cable alargador.

De no seguir estas instrucciones, podrían producirse una descarga eléctrica o lesiones personales graves.

ADVERTENCIA

SI NO SIGUE CUALQUIERA DE LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y/O LAS INSTRUCCIONES PARA REALIZAR UN USO SEGURO, SE CONSIDERARÁ UN USO INCORRECTO DEL ELECTRODOMÉSTICO QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y SUPONER UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.

Table of contents

Instrucciones especiales de configuración del cable.....	5
Especificaciones del producto.....	5
Ubicación del nombre del modelo y del número de serie	5
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	6
Producto, piezas y accesorios	9
Primeros pasos.....	11
Configuración inicial (¡no muerde!)	11
¿Falta algo o hay algún elemento dañado?	11
Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)	12
Introducción a la cocción a presión	14
Hágase la magia.....	14
Salida de la presión	15
Métodos de ventilación	15
Panel de control	17
Ajustes.....	18
Mensajes de estado	20
Funciones de control de la presión.....	21
Tapa para cocción a presión	21
Palanca reguladora de la presión	22
Junta de cierre.....	22
Válvula de flotador.....	23
Cubierta antibloqueo.....	23
Pressure Cooking (cocción a presión)	24
¡La magia en marcha!.....	25
Desglose de los programas inteligentes	27
Consejos para la cocción a presión	29
Cocción a presión de cereales.....	31

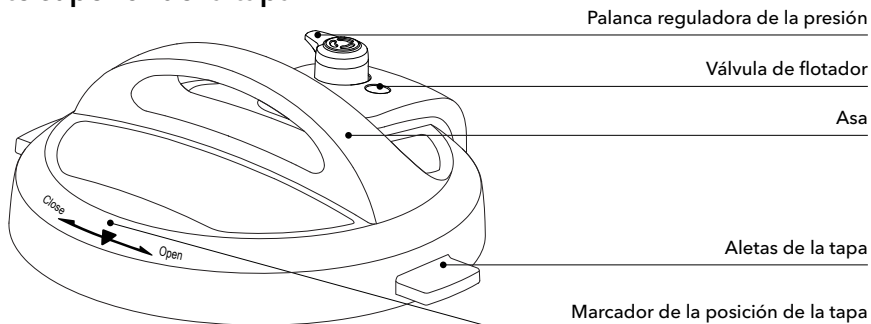
Índice

Otros tipos de cocción	32
Slow Cook (cocción a fuego lento)	33
Sauté (salteado)	34
Desglasar el recipiente interior (cocción a presión tras el programa Sauté [salteado])	35
Yogurt (yogur)	36
Uso de los vasos de yogur	37
Cuidado, limpieza y almacenamiento	38
Extracción e instalación de piezas	39
Junta de cierre de silicona	39
Palanca reguladora de la presión	40
Cubierta antibloqueo	40
Válvula de flotador y tapón de silicona	41
Resolución de problemas	42
Garantía	46
Contacto	48

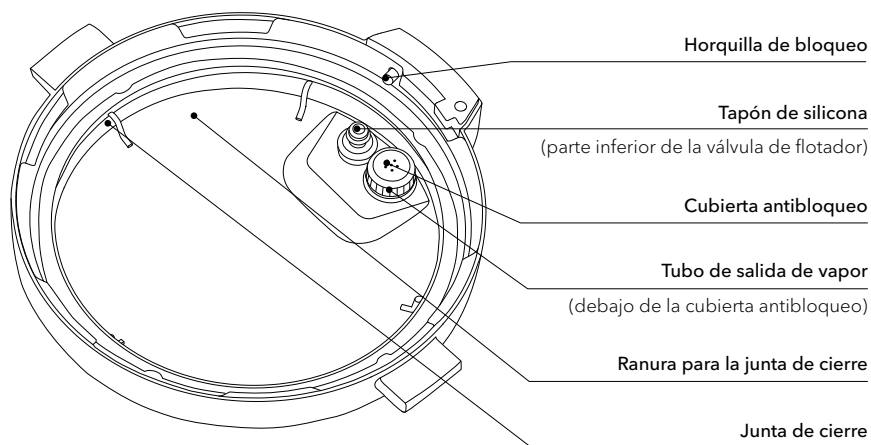
Producto, piezas y accesorios

Representa todos los modelos Duo Mini de 5,7 y 7,6 litros. Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas** para saber dónde va cada pieza.

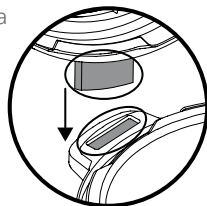
Parte superior de la tapa



Parte inferior de la tapa



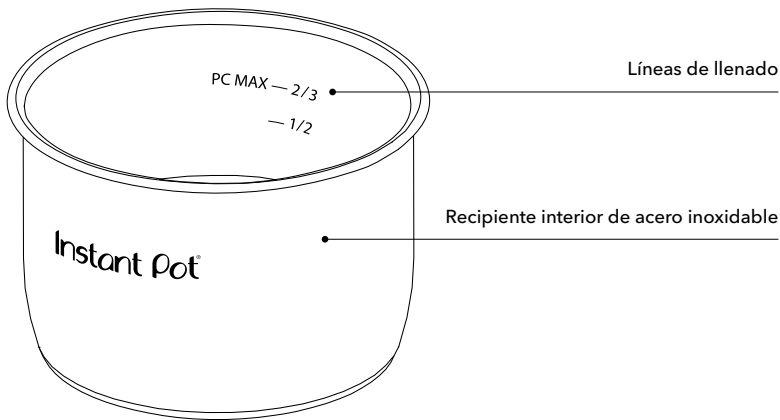
 Ponga la tapa de pie en la base de la olla multiusos para no dejarla encima de la encimera. Introduzca la aleta derecha o izquierda de la tapa en la ranura correspondiente de las asas de la base de la olla para ponerla de pie y ahorrar espacio.



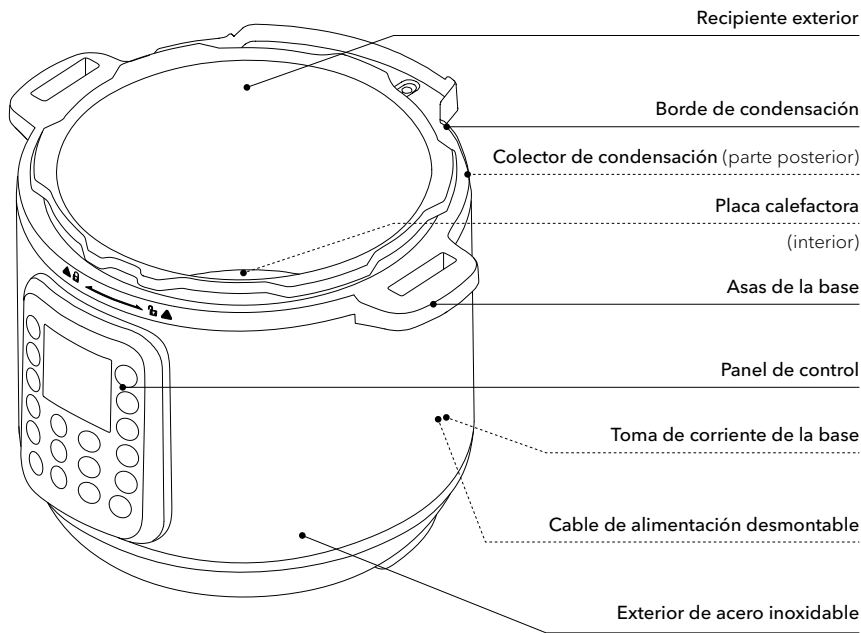
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

Recipiente interior



Base de la olla multiusos



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Primeros pasos

Configuración inicial (¡no muerde!)

¡Adelante, tú puedes!



«Siempre le doy el mismo consejo a todo el mundo: aprende a cocinar; prueba nuevas recetas, aprende de tus errores, no tengas miedo y, sobre todo, ¡disfruta!».

- Julia Child

- 01** ¡Es hora de sacar esa Duo de la caja!
- 02** Retire todo el material de embalaje y los accesorios que hay dentro y en torno a la olla multiusos.
-  **No se olvide de mirar debajo del recipiente interior.**
- 03** Lave el recipiente interior en el lavaplatos o con agua caliente y lavavajillas líquido. Enjuáguelo con agua limpia y tibia y seque la parte exterior del recipiente interior con un paño suave.
- 04** Pase un paño suave y seco por la placa calefactora para asegurarse de que no queden partículas de material de embalaje adheridas a la base de la olla.
-  **No quite las pegatinas de advertencia de seguridad ni la etiqueta de clasificación de la parte posterior de la olla multiusos.**
- 05** Si tiene la tentación de poner la Duo sobre un fogón, *¡no lo haga!*
Coloque la base de la olla multiusos obre una superficie plana y estable, *alejada* de materiales combustibles y fuentes de calor externas.

¿Falta algo o hay algún elemento dañado?

Póngase en contacto con un asesor de atención al cliente por correo electrónico escribiendo a la dirección **support@instantpot.co.uk** o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**, y con sumo gusto le ayudaremos; como por arte de magia.

¿Tiene ganas de ponerse manos a la obra?

- Consulte la sección **Producto, piezas y accesorios** para familiarizarse con los componentes de su Instant Pot, y a continuación lea la sección **Funciones de control de la presión** para obtener información completa sobre el producto.
- Mientras hace la **prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)**, lea la sección **Introducción a la cocción a presión** para averiguar cómo se produce la magia.

⚠ ADVERTENCIA		
Lea las Instrucciones importantes de seguridad antes de utilizar este aparato. De no leer y obedecer esas instrucciones de seguridad, podrían producirse daños al aparato, daños materiales o lesiones personales.	No coloque el aparato sobre un fogón ni sobre otro aparato o electrodoméstico. El calor de una fuente externa dañará el aparato.	No coloque nada encima del aparato, y no cubra ni bloquee la palanca reguladora de la presión ni la cubierta antibloqueo situadas en la tapa de la olla.

Primeros pasos

Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)

¿Es obligatorio hacer la prueba de funcionamiento con agua? No. Pero conocer los pormenores de la Duo es la base para triunfar en la cocina. Dedique unos minutos a familiarizarse con este pequeño gran compañero de cocina.

1.ª etapa: Preparar la Duo para la cocción a presión

- 01** Retire el recipiente interior de la base de la olla multiusos, agregue 3 vasos (750 ml) de agua al recipiente interior, y vuelva a colocarlo en la base de la olla multiusos.
- 02** Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado.
Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V.
La pantalla indica **OFF** (apagado).
- 03** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.
- 04** Gire la palanca reguladora de la presión a la posición **Sealing** (sellado).

2.ª etapa: «Cocción» (... agua caliente al vapor, por poner un ejemplo)

- 01** Seleccione **Pressure Cook** (cocción a presión).
- 02** Utilice los botones **-/+** para ajustar el tiempo de cocción en 5 minutos  **(00:05)**.
Los ajustes se guardan al empezar un programa inteligente, de forma que la próxima vez que utilice la cocción a presión, la duración predeterminada será de 5 minutos.
- 03** Pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivar la función automática de mantenimiento del calor.
- 04** A los 10 segundos la olla multiusos emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **On** (encendido).
 Mientras la olla hace lo suyo, lea la sección **Introducción a la cocción a presión** de la página siguiente para averiguar cómo se produce la magia.
- 05** Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indica **End** (finalizado).

PRECAUCIÓN

Sale vapor a presión por la parte superior de la palanca reguladora de la presión. No acerque la piel descubierta a la palanca reguladora de la presión.

PELIGRO

NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza. El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Primeros pasos

3.ª etapa: Salida de la presión

01 Siga las instrucciones para utilizar la función de salida rápida que aparecen en la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación**.

02 Espere a que baje la válvula de flotador, y después abra la tapa con cuidado y retírela tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.

03 Protegiéndose bien las manos, saque con cuidado el recipiente interior de la base de la olla, tire el agua y seque bien el recipiente interior.

¡Ya está! Todo listo :)

PRECAUCIÓN

El recipiente interior estará caliente después de haber cocinado. Utilice una protección adecuada para manejar el recipiente interior cuando esté caliente.

Introducción a la cocción a presión

La cocción a presión utiliza la presión del vapor para elevar el punto de ebullición del agua por encima de los 100 °C. Estas altas temperaturas le permiten cocinar alimentos mucho más rápidamente de lo normal.

Hágase la magia

La olla Instant Pot pasa por tres etapas durante la cocción a presión.

Pre calentamiento

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La pantalla indica On (encendido).	Durante el pre calentamiento, la olla vaporiza el líquido del recipiente interior para crear vapor. Una vez se ha acumulado suficiente vapor en el recipiente interior, la válvula de flotador se levanta y bloquea la tapa de la olla en su sitio.	El tiempo que tarda la olla en presurizarse depende de varios factores, entre ellos el volumen y la temperatura de los alimentos y el líquido. Los alimentos congelados son los que más tardan en pre calentarse. Para lograr una cocción más rápida, descongele los ingredientes congelados antes de cocinar. No es necesario esperar: confíe en la magia de Instant Pot.

Cocción

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La válvula de flotador sube y baja a causa del vapor, y después sale y queda al ras de la tapa. La pantalla pasa al temporizador de cuenta atrás de la cocción.	Cuando se alcanza el nivel de presión necesario, comienza el proceso de cocción. La Instant Pot mantiene automáticamente la presión de cocción High (Alta) o Low (Baja).	Cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura. Los parámetros de los programas inteligentes (p. ej., el tiempo de cocción, el nivel de presión, etc.) se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción.

Salida de la presión

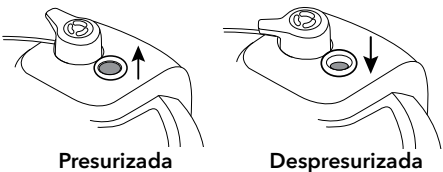
Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
Si está activada la función Keep Warm (mantenimiento del calor), al completarse la cocción el temporizador empezará a contar hacia delante desde 00:00 . De lo contrario, la olla multiusos vuelve al modo de espera y la pantalla indica End (finalizado). La válvula de flotador aún está en la posición levantada.	Aunque ya ha terminado el proceso de cocción, la olla multiusos aún está presurizada y caliente, y por eso la válvula de flotador aún está levantada. Al salir la presión, baja la temperatura del interior de la olla, lo que le permite quitar la tapa de forma segura una vez haya bajado la válvula de flotador.	Consulte la sección Salida de la presión para obtener información sobre técnicas seguras de ventilación y para qué se utilizan. Siga las instrucciones de la receta para seleccionar el mejor método de ventilación para la comida que ha preparado.  La Instant Pot se enfría más rápidamente si está desactivada la función de mantenimiento del calor (Keep Warm).

Salida de la presión

Una vez completada la cocción a presión, **debe** aliviar la presión antes de intentar quitar la tapa. Siga las instrucciones de la receta para elegir un método de ventilación, y espere siempre hasta que haya bajado la válvula de flotador antes de abrir la tapa.

Métodos de ventilación

- Salida natural (NR o NPR)
- Salida rápida (QR o QPR)
- Salida natural con temporizador



⚠ ADVERTENCIA

El vapor que sale por la palanca reguladora de la presión está muy caliente. NO coloque las manos, la cara ni la piel al descubierto sobre la palanca reguladora de la presión cuando despresurice la olla.	NO cubra la palanca reguladora de la presión.
--	--

⚠ PELIGRO

NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza. El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Salida natural (NR o NPR)

La cocción se detiene gradualmente. Conforme baja la temperatura de dentro la olla, la Instant Pot se va despresurizando de forma natural con el tiempo.

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
Una vez completada la cocción, deje la palanca reguladora de la presión en la posición Sealing (sellado) hasta que se haya eliminado toda la presión.  Posición Sealing (sellado)	La comida sigue cocinándose incluso una vez finalizado el programa inteligente.  Esto se conoce como «cocción residual» o «reposo», y es ideal para piezas de carne grandes. El tiempo de despresurización varía en función del volumen, el tipo y la temperatura de los alimentos y el líquido. Con algunos platos se pueden tardar hasta 40 minutos, así que planéelo con tiempo: ¡la espera merece la pena! La válvula de flotador bajará cuando se haya eliminado por completo la presión.

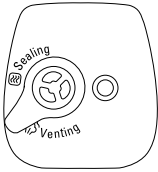
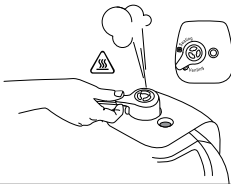
AVISO

Utilice el método de salida natural (NR) para despresurizar la olla tras cocinar alimentos con un alto contenido en almidón (p. ej., sopas, estofados, chile, pasta, avena y gachas) o alimentos que se expanden al cocerse (como legumbres y cereales).

Salida de la presión

Salida rápida (QR o QPR)

Detiene la cocción rápidamente y evita que los alimentos se cocinen en exceso. Perfecto para cocer rápidamente verduras y delicados pescados y mariscos.

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
Con cuidado, pero con rapidez y seguridad, gire la palanca reguladora de la presión a la posición Venting (ventilación) y espere a que salga toda la presión acumulada en el interior de la olla.  Posición Venting (ventilación)	Saldrá un chorro continuo de vapor por la parte superior de la palanca reguladora de la presión. Esto es normal. La válvula de flotador bajará cuando se haya eliminado por completo la presión. 

Salida natural con temporizador

La cocción residual continúa durante un período específico, y después se detiene rápidamente al dejar salir el resto de la presión. Ideal para terminar de cocer arroz y cereales.

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
Deje la palanca reguladora de la presión en la posición Sealing (sellado), gírela seguidamente a la posición Venting (ventilación), y espere a que salga toda la presión acumulada en el interior de la olla.	Saldrá un chorro continuo de vapor por la parte superior de la palanca reguladora de la presión.  Al bajar la temperatura del interior de la olla, es posible que la salida de vapor no sea tan potente como con el método de salida rápida (QR) normal. La válvula de flotador bajará cuando se haya eliminado por completo la presión.

Si se producen muchas salpicaduras al aliviar la presión, vuelva a poner la palanca reguladora de la presión en la posición **Sealing** (sellado). Espere unos minutos antes de probar a dejar salir la presión otra vez. Si continúan las salpicaduras, utilice el método de salida natural para eliminar la presión restante con seguridad.

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

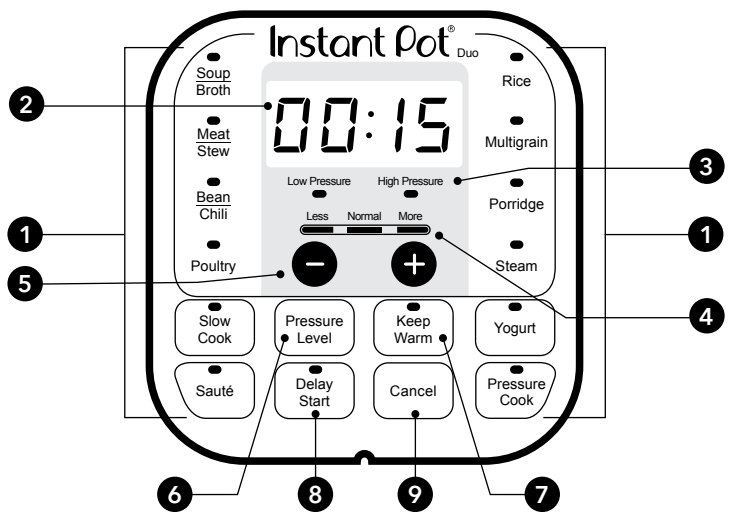
⚠ PRECAUCIÓN

El vapor que sale por la palanca reguladora de la presión está muy caliente. **NO** coloque las manos, la cara ni la piel al descubierto sobre la palanca reguladora de la presión cuando despresurice la olla.

⚠ AVISO

No utilice el método de salida rápida (QR) cuando cocine alimentos con un alto contenido en almidón (p. ej., estofados, chile, pasta y gachas) o alimentos que se expanden al cocerse (como legumbres y cereales).

Panel de control



1	Programas inteligentes	Pressure Cooking (cocción a presión) • Soup/Broth (sopa/consomé) • Meat/Stew (carne/estofado) • Bean/Chili (alubias/chile) • Poultry (Aves) • Rice (arroz) • Multigrain (multigrano) • Porridge (gachas) • Steam (vapor) • Pressure Cook (cocción a presión)	Non-Pressure Cooking (cocción sin presión) • Slow Cook (cocción a fuego lento) • Sauté (salteado) • Yogurt (yogur) • Keep Warm (mantenimiento del calor)
2	Indicador de tiempo	Indica la hora en formato HH:MM. Cuenta adelante o atrás, en función del programa inteligente.	
3	Campos de presión	Las luces LED indican si la olla está utilizando alta o baja presión durante la cocción a presión.	
4	Less (menos) - Normal - More (más)	Ajustes predeterminados de tiempo de cocción o temperatura, en función del programa inteligente.	
5	Botones -/+	Permiten ajustar el tiempo de cocción, la cocción programada (Delay Start) y el mantenimiento del calor (Keep Warm).	
6	Nivel de presión	Permite cambiar entre los ajustes de presión Low (baja) y High (alta).	
7	Keep Warm (mantenimiento del calor)	Permite activar y desactivar la función Keep Warm (mantenimiento del calor).	
8	Delay Start (cocción programada)	Pospone el inicio de la cocción.	
9	Cancel (cancelar)	Detiene un programa inteligente en cualquier momento.	

Ajustes

Ajuste	Descripción
Activar el sonido	En el modo de espera, mantenga presionado el botón + hasta que en la pantalla aparezca S On (sonido activado).
Desactivar el sonido.	En el modo de espera, mantenga presionado el botón - hasta que en la pantalla aparezca SOFF (sonido desactivado).  No es posible desactivar las alertas sonoras de seguridad y error.
Ajustar y guardar tiempos de cocción y temperaturas personalizadas.	Una vez seleccionado un programa inteligente, los cambios efectuados al tiempo y la temperatura de cocción y al nivel de presión se guardan al comenzar el programa inteligente. Consultar la sección Cocción para obtener más detalles.
Recalentar la comida o mantenerla caliente durante períodos prolongados.	La función de mantenimiento del calor se puede utilizar hasta un máximo de 10 horas (10:00) . 01 En el modo de espera, seleccione Keep Warm (mantenimiento del calor). 02 Vuelva a pulsar Keep Warm (mantenimiento del calor) para pasar por todos los niveles de temperatura de calentamiento: Less (menos), Normal y More (más). 03 Utilice los botones -/+ para programar el temporizador de calentamiento. 04 La función Keep Warm (mantenimiento del calor) empieza automáticamente al cabo de 10 segundos. Al cocinar alimentos espesos o con mucho almidón, puede que el calor no se disipe uniformemente. Para garantizar la seguridad alimentaria, remueva el contenido de los platos más espesos cada 40 a 60 minutos. Una vez completada la función de mantenimiento del calor, la pantalla indica End (finalizado).

Ajustes

Ajuste	Descripción
Configurar la cocción programada.	La cocción programada puede ajustarse entre un mínimo de 10 minutos (00:10) y 24 horas (24:00). 01 Seleccione un programa inteligente y modifíquelo según desee, y seguidamente pulse Delay Start (cocción programada).  Una vez pulsada esta función, será imposible volver a los ajustes de programas inteligentes. Tendrá que pulsar Cancelar y volver a empezar. 02 Cuando parpadee el campo de las horas, utilice los botones -/+ para ajustar las horas. 03 Vuelva a pulsar Delay Start (cocción programada) para pasar al campo de los minutos y utilice los botones -/+ para ajustar los minutos. 04 La función Delay Start (cocción programada) empieza automáticamente al cabo de 10 segundos. Una vez finalizada la cuenta atrás, comienza el programa inteligente y la pantalla indica On (encendido).  La función Delay Start (cocción programada) no está disponible con los programas inteligentes Sauté (salteado) ni Yogurt (yogur).
Restablecer un programa inteligente individual.	Con la olla en modo de espera, pulse y mantenga pulsado un botón de programa inteligente hasta que la olla vuelva al modo de espera y la pantalla indique OFF (apagado). El nivel de presión y el tiempo y la temperatura de cocción del programa inteligente vuelven a los ajustes de fábrica.
Restablecer todos los programas inteligentes.	En el modo de espera, mantenga pulsado Cancel (cancelar) hasta que la olla emita un pitido. Los niveles de presión, y los tiempos y las temperaturas de cocción de todos los programas inteligentes vuelven a los ajustes de fábrica.

Mensajes de estado

OFF	La Instant Pot está en modo de espera, lista para ponerse en marcha.
Lid	Indica que la tapa de la olla no está puesta o no está bien cerrada.
On	La olla se está precalentando.
Auto	Está en marcha el programa inteligente Rice (arroz).
boil	El programa inteligente Yogurt (yogur) está en el proceso de pasteurización de la leche (es decir, que el programa inteligente Yogurt [yogur] está ajustado en la opción More [más]).
Hot	El recipiente interior ha alcanzado la temperatura perfecta y está listo para empezar a cocinar sus alimentos.  Solo resulta aplicable al programa Sauté (salteado).
00:00	Muestra una de las siguientes opciones: • Cuando está en marcha la función Delay Start (cocción programada), la olla comienza una cuenta atrás hasta que empiece el programa inteligente; • Cuando está en marcha un programa inteligente, la olla comienza una cuenta atrás del tiempo de cocción restante; • Cuando está seleccionada la función Keep Warm (mantenimiento del calor), la olla cuenta el tiempo que lleva calentándose la comida.
End	El programa inteligente ha finalizado y la función de mantenimiento del calor está desactivada.
Food burn	La olla se está sobrecalentando debido a una cantidad insuficiente de líquido. Consulte la sección Resolución de problemas para obtener más información.

¿Ve algo distinto? Consulte la sección **Resolución de problemas** para obtener más información.

Funciones de control de la presión

Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento** para obtener información sobre la instalación y extracción de piezas.

Tapa para cocción a presión

Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
El diseño de la tapa incorpora unas aletas que encajan perfectamente dentro de las asas derecha e izquierda de la base de la olla para ayudar a evitar que se moje la encimera. Cuando la Instant Pot está enchufada, emite un sonido al abrir y cerrar la tapa.	La tapa se puede quitar cuando se cocina sin presión, para probar la comida mientras se cuece. Durante la cocción a presión, la tapa solo queda bloqueada una vez se ha presurizado la olla. Procure no quitar la tapa sin necesidad.

Quitar la tapa

- 01 Agarre el asa de la tapa y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para alinear el símbolo ▼ de la tapa con el símbolo ▲ situado en el borde de la base de la olla.
- 02 Levante la tapa y retírela de la base de la olla multiusos moviéndola hacia usted.



Cerrar la tapa

- 01 Alinee el símbolo de la tapa ▼ con el símbolo situado en el borde de la base de la olla ▲, y seguidamente coloque la tapa sobre el carril.
- 02 Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo ▼ de la tapa quede alineado con el símbolo ▲ de la base de la olla.



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice solamente una tapa compatible Instant Pot Duo con la base de la olla multiusos Instant Pot Duo. El uso de cualquier otra tapa de olla a presión podría provocar lesiones o daños.

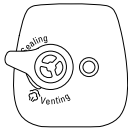
⚠ PRECAUCIÓN

Inspeccione siempre la tapa antes de cocinar por si estuviese dañada o excesivamente desgastada.

Funciones de control de la presión

Palanca reguladora de la presión

La palanca reguladora de la presión controla el vapor, dejándolo salir por la parte superior de la palanca, o sellándolo dentro de la Instant Pot.

Lo que más nos gusta de ella		Lo que hay que saber sobre ella
Es fácil saber si la palanca está en posición Sealing (sellado) o Venting (ventilación).		La palanca reguladora de la presión encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor para poder pivotar fácilmente cuando la olla está presurizada, por lo que puede parecer que está un poco floja. Esto es normal.
		
Posición Sealing (sellado)	Posición Venting (ventilación)	

La palanca reguladora de la presión es imprescindible para la seguridad del producto y necesaria para cocinar a presión. Debe instalarse antes de su uso y limpiarse con frecuencia.

Consulte la sección **Salida de la presión** para obtener detalles sobre métodos de ventilación seguros e información sobre la presurización y la despresurización seguras.

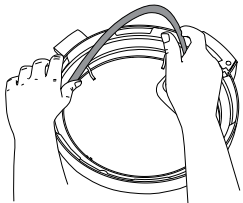
⚠ ADVERTENCIA

No cubra ni bloquee la palanca reguladora de la presión de ninguna manera.

Junta de cierre

Cuando está cerrada la tapa para cocción a presión, la junta de cierre crea un sello hermético entre la tapa y el recipiente interior.

La junta de cierre debe instalarse antes de usar la olla multiusos. Solo deberá haber instalada una junta de cierre en la tapa a la vez.



💡 La silicona es porosa, por lo que absorbe los olores fuertes y ciertos sabores. Tenga siempre a mano juntas de cierre de repuesto para limitar la transferencia de olores y sabores entre comidas.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice únicamente juntas de cierre Instant Pot autorizadas. NO utilice una junta de cierre que haya dado de sí o esté dañada.

- Antes de cocinar, inspeccione la junta de cierre por si presentara cortes o deformaciones y para comprobar que esté instalada correctamente.
- Las juntas de cierre pueden dar de sí con el paso del tiempo y el uso normal. La junta de cierre debe cambiarse cada 12–18 meses, o antes si se observa que está desgastada, deformada o dañada.

Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse fugas, lo que podría provocar lesiones personales o daños materiales.

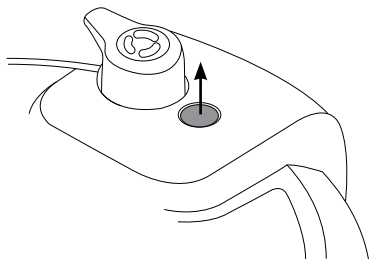
Funciones de control de la presión

Válvula de flotador

La válvula de flotador es un indicador visual de si hay presión dentro de la olla (está presurizada) o no la hay (está despresurizada). Tiene dos posiciones:

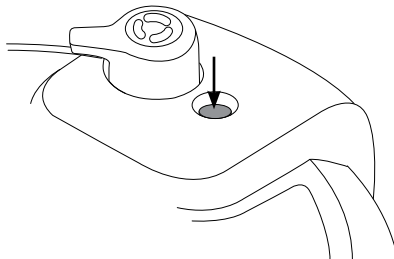
Presurizada

La válvula de flotador ha subido y está al ras de la tapa.



Despresurizada

La válvula de flotador ha bajado se ha hundido en la tapa.



La válvula de flotador y el tapón de silicona funcionan juntos para sellar el vapor presurizado. Estas piezas deben instalarse antes de utilizar la olla. No intente utilizar la Instant Pot sin estar bien instalada la válvula de flotador. **No toque la válvula de flotador mientras la olla esté en uso.**

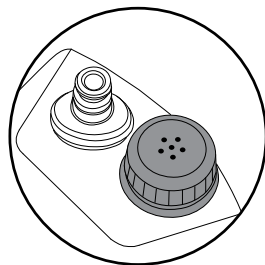
⚠ PELIGRO

NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza. El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Cubierta antibloqueo

La cubierta antibloqueo impide que las partículas alimentarias suban a través del tubo de salida de vapor, lo que ayuda a regular la presión.

La cubierta antibloqueo es fundamental para la seguridad del producto, y necesaria para la cocción a presión.



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Pressure Cooking (cocción a presión)

Tanto si es un genio de la cocina como principiante total, estos programas inteligentes le ayudarán a cocinar con solo tocar un botón.

- Soup/Broth (sopa/consomé)
- Meat/Stew (carne/estofado)
- Bean/Chili (alubias/chile)
- Poultry* (aves)
- Rice (arroz)
- Multigrain* (multigrano)
- Porridge (gachas)
- Steam (vapor)
- Pressure Cook (cocción a presión)

*No disponible en el modelo de 2,8 litros.
Utilice Pressure Cook (cocción a presión) en su lugar.



El uso de vapor a presión garantiza que los platos se cocinen bien y de manera uniforme para obtener resultados deliciosos en todo momento.

Nivel de presión	Sugerencia de uso	Notas
Baja presión 5,8-7,2 psi (35-55 kPa)	Pescados y mariscos, verduras blandas y arroz.	Dado que el nivel de presión controla la temperatura, cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura de cocción.
Alta presión 10,2-11,6 psi (65-85 kPa)	Huevos, carnes, aves, tubérculos, avena, legumbres, cereales, consomé con hueso, estofado, chile.	

Para crear vapor, los líquidos utilizados para cocinar a presión deben ser acuosos, como, por ejemplo, consomé, caldo, sopa o zumo. Si utiliza una sopa en lata condensada o cremosa, añada agua como se indica a continuación.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de líquido para la cocción a presión
3 litros	250 ml
5.7 litros	375 ml
8 litros	500 ml

* A menos que la receta especifique un volumen distinto.

PRECAUCIÓN

Para evitar quemaduras o escaldaduras, tenga cuidado al cocinar con más de 60 ml de aceite, salsas con base de aceite, sopas cremosas condensadas y salsas espesas. Añada un líquido adecuado para hacer menos espesas las salsas. Evite recetas que necesiten más de 60 ml de aceite o grasa.

Pressure Cooking (cocción a presión)

¡La magia en marcha!

1.ª etapa: Preparar la Duo para la cocción a presión

- 01** Saque el recipiente interior de la base de la olla multiusos.
- Agregue los ingredientes y el líquido en el recipiente interior según indique la receta.



Utilice la rejilla de cocción al vapor para separar los alimentos del líquido de cocción. De este modo, se distribuye el calor uniformemente, se evita que los nutrientes pasen al líquido de cocción y se impide que se quemen algunos ingredientes en el fondo del recipiente interior.

Vuelva a meter el recipiente interior en la base de la olla multiusos.

- 02** Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado.

Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).

- 03** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**.

- 04** Gire la palanca reguladora de la presión a la posición **Sealing** (sellado).

⚠ ADVERTENCIA

Cocine siempre con el recipiente interior dentro de la olla. Los alimentos deben colocarse en el recipiente interior. **NO coloque alimentos ni vierta líquidos en la base de la olla multiusos.**

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, coloque los ingredientes sólidos y líquidos en el recipiente interior, y, seguidamente, inserte el recipiente interior en la base de la olla.

No llene el recipiente interior por encima de la línea **PC MAX — 2/3** (máximo para la cocción a presión) que figura en el recipiente interior.

Cuando cocine alimentos que **generen espuma o salpiquen** (p. ej., compota de manzana, arándanos o guisantes) o que se **expandan** (p. ej., avena, arroz, alubias o pasta), no llene el recipiente interior por encima de la línea — **1/2** que figura en el recipiente interior.

⚠ PRECAUCIÓN

Inspeccione siempre la tapa y el recipiente interior para comprobar que estén limpios y en buen estado de funcionamiento antes de utilizarlos.

- Para evitar lesiones personales y daños al aparato, cambie el recipiente interior por uno nuevo si está abollado, deformado o dañado.
- Cuando vaya a cocinar, utilice exclusivamente un recipiente interior Instant Pot autorizado fabricado para este modelo.

Cerciórese siempre de que el recipiente interior y la placa calefactora estén limpios y secos antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla.

Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse daños a la olla. Cambie las piezas dañadas para garantizar un funcionamiento seguro.

Pressure Cooking (cocción a presión)

2.ª etapa: Pressure Cooking (cocción a presión)

- 01** Seleccione el programa inteligente que desee utilizar.
- 02** Vuelva a pulsar el mismo botón de programa inteligente para ir pasando por todas las opciones de tiempo de cocción: **Less** (menos), **Normal** y **More** (más).
- 03** Utilice los botones **-/+** para ajustar el tiempo de cocción.
-  Los ajustes realizados a la temperatura de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza la cocción.
- 04** Presione **Pressure Level** (nivel de presión) para cambiar entre los ajustes de presión **Low Pressure** (baja) y **High Pressure** (alta).
- 05** Deje activada la función automática de mantenimiento del calor, o pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivarla.
- 06** A los 10 segundos la olla multiusos emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **On** (encendido) mientras se va precalentando.
- 07** Cuando termine el programa inteligente, siga las instrucciones de la receta para seleccionar el método más adecuado de ventilación. Consultar la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación** para conocer las técnicas seguras para dejar salir la presión.

PELIGRO

NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza. El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Pressure Cooking (cocción a presión)

Desglose de los programas inteligentes

Programas inteligentes		Ajustes y valores predeterminados		
Soup/Broth (sopa/consomé)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	20 minutos (00:20)	30 minutos (00:30)	4 horas (04:00)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Meat/Stew (carne/estofado)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	20 minutos (00:20)	35 minutos (00:35)	45 minutos (00:45)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Bean/Chili (alubias/chile)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	25 minutos (00:25)	30 minutos (00:30)	40 minutos (00:40)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Poultry* (aves)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	5 minutos (00:05)	15 minutos (00:15)	30 minutos (00:30)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Rice (arroz)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	8 minutos (00:08)	12 minutos (00:12)	15 minutos (00:15)
	Rango de tiempo de cocción	El tiempo de cocción se ajusta automáticamente en función del volumen de arroz: de 8 a 15 minutos. En la pantalla se indica Auto (automático).		

Pressure Cooking (cocción a presión)

Desglose de los programas inteligentes

Programas inteligentes		Ajustes y valores predeterminados		
Multigrain* (multigrano)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	20 minutos (00:20)	40 minutos (00:40)	1 hora (01:00) + 45 minutos de tiempo de remojo
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Porridge (gachas)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	5 minutos (00:05)	20 minutos (00:20)	30 minutos (00:30)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Steam (vapor)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	3 minutos (00:03)	10 minutos (00:10)	15 minutos (00:15)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Pressure Cook (cocción a presión)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	20 minutos (00:20)	35 minutos (00:35)	45 minutos (00:45)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		

*No disponible en el modelo de 2,8 litros. Utilice Pressure Cook (cocción a presión) en su lugar.

Pressure Cooking (cocción a presión)

Consejos para la cocción a presión

Programa inteligente	Ajuste	Para qué sirve	Consejos
Soup/Broth (sopa/consomé)	Less (menos)	Sopa sin carne.	El líquido se mantiene claro debido a la falta de movimiento de ebullición. Utilice siempre el método de salida natural para eliminar la presión al cocinar sopas con alto contenido en almidón.
	Normal	Sopa con carne.	
	More (más)	Consomé con abundante hueso.	
Meat/Stew (carne/estofado)	Less (menos)	Textura tierna.	Elija el ajuste en función de la textura deseada de la carne, o ajuste el tiempo de cocción manualmente. Deje «reposar» la carne entre 5 y 30 minutos, según el tamaño. La carne retiene así los jugos de la cocción y está más tierna y succulenta.
	Normal	Textura muy tierna.	
	More (más)	Textura que se desprende del hueso.	
Bean/Chili (alubias/chile)	Less (menos)	Textura más firme.	Elija el ajuste en función de la textura deseada de las alubias, o ajuste el tiempo de cocción manualmente. Al cocer alubias o legumbres, utilice siempre el método de salida natural para eliminar la presión. Asegúrese de que las alubias secas queden totalmente sumergidas en el agua.
	Normal	Textura tierna.	
	More (más)	Textura muy tierna.	
Poultry* (aves)	Less (menos)	Textura tierna.	Elija el ajuste en función de la textura deseada de las aves, o ajuste el tiempo de cocción manualmente. Deje «reposar» la carne de ave entre 5 y 30 minutos, según el tamaño. La carne retiene así los jugos de la cocción y está más tierna y succulenta.
	Normal	Textura muy tierna.	
	More (más)	Textura que se desprende del hueso.	
Rice (arroz)	Less (menos)	Tierno pero firme.	Para cocer arroz blanco de grano largo y medio. En función del volumen de arroz, el tiempo de cocción puede oscilar entre los 8 y los 15 minutos. Después de la cocción, utilice el método de salida natural durante 10 minutos para obtener unos resultados perfectos.
	Normal	Arroz blanco con textura normal.	
	More (más)	Arroz blanco con textura más tierna.	

Pressure Cooking (cocción a presión)

Consejos para la cocción a presión

Programa inteligente	Ajuste	Para qué sirve	Consejos
Multigrain* (multigrano)	Less (menos)	Arroz integral, arroz silvestre, alubias negras, garbanzos, etc.	Seleccione Less (menos) o Normal en función del tipo de cereal/legumbre y de la textura deseada. More (más) comienza con 45 minutos de remojo en agua tibia antes de los 60 minutos de cocción a presión.
	Normal	Arroz integral, arroz silvestre, alubias mung, etc.	
	More (más)	Cereal duro o una mezcla de cereales y legumbres.	
Porridge (gachas)	Less (menos)	Avena: cortada o en copos.	Ajuste el tiempo como se indica en la receta. Utilice siempre el método de salida natural para eliminar la presión al cocer alimentos que se expanden.
	Normal	Arroz blanco, gachas o potaje.	
	More (más)	Arroz, gachas o potaje con una mezcla de diversos cereales.	
Steam (vapor)	Less (menos)	Verduras.	Utilice la rejilla de cocción al vapor provista para elevar los alimentos por encima del nivel del líquido de cocción. Utilice el método de salida rápida de la presión para evitar la cocción en exceso de los alimentos.
	Normal	Pescados y mariscos.	
	More (más)	Carne.	
Pressure Cook (cocción a presión)	N. D.	Programación manual.	Presione Pressure Level (nivel de presión) para cambiar entre los ajustes de presión High (alta) y Low (baja). Utilice los botones -/+ para ajustar el tiempo de cocción. Ajuste en función de la receta o los resultados deseados.

* No disponible en el modelo de 2,8 litros. Utilice Pressure Cook (cocción a presión) en su lugar.

Pressure Cooking (cocción a presión)

Cocción a presión de cereales

Consulte los **tiempos de cocción** para obtener orientación, o visite nuestro **sitio de recetas** para acceder a recetas divertidas y fáciles de seguir con altas dosis de crujiente. También puede descargar la **aplicación Instant Pot** gratuita para buscar recetas, guardar sus platos favoritos, tomar apuntes y mucho más.

Arroz y cereales	Proporciones de arroz o cereal y líquido
Arroz blanco o integral	1 : 1
Quinoa (quinua)	1 : 3/4
Oatmeal (avena)	1 : 3
Risotto	1 : 2 Añadir vino al gusto
Porridge (gachas)	1 : 10

PRECAUCIÓN

Utilice un termómetro para carne para comprobar que la carne alcance una temperatura interna mínima de seguridad. Visite el sitio web de la **Organización Mundial de la Salud (OMS)** o consulte las recomendaciones del gobierno local en materia de seguridad alimentaria para obtener más información.

Otros tipos de cocción

La Duo es mucho más que una olla a presión. Estos programas inteligentes no cocinan con presión, pero son igual de fáciles de usar.

- Slow Cook (cocción a fuego lento)
- Sauté (salteado)
- Yogurt (yogur)

Inspeccione siempre la tapa para cocción a presión, el recipiente interior y la base de la olla multiusos Instant Pot para comprobar que estén limpios y en buen estado de funcionamiento antes de utilizarlos.



⚠ ADVERTENCIA

Cocine siempre con el recipiente interior dentro de la olla. Los alimentos deben colocarse en el recipiente interior. **NO coloque alimentos ni vierta líquidos en la base de la olla multiusos.**

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, coloque los ingredientes sólidos y líquidos en el recipiente interior, y, seguidamente, inserte el recipiente interior en la base de la olla.

No llene el recipiente interior por encima de la línea **PC MAX — 2/3** (máximo para la cocción a presión) que figura en el recipiente interior.

Cuando cocine alimentos que **generen espuma o salpiquen** (p. ej., compota de manzana, arándanos o guisantes) o que se **expandan** (p. ej., avena, arroz, alubias o pasta), no llene el recipiente interior por encima de la línea **— 1/2** que figura en el recipiente interior.

⚠ PRECAUCIÓN

Inspeccione siempre la tapa y el recipiente interior para comprobar que estén limpios y en buen estado de funcionamiento antes de utilizarlos.

- Para evitar lesiones personales y daños al aparato, cambie el recipiente interior por uno nuevo si está abollado, deformado o dañado.
- Cuando vaya a cocinar, utilice exclusivamente un recipiente interior Instant Pot autorizado fabricado para este modelo.

Cerciórese siempre de que el recipiente interior y la placa calefactora estén limpios y secos antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla.

Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse daños a la olla. Cambie las piezas dañadas para garantizar un funcionamiento seguro.

Otros tipos de cocción

Slow Cook (cocción a fuego lento)

El programa Slow Cook (cocción a fuego lento) es compatible con cualquier receta para ollas de cocción lenta convencionales, para que pueda seguir cocinando sus platos clásicos favoritos.



La válvula de flotador no debería subir durante el programa Slow Cook (cocción a fuego lento). Se puede quitar la tapa durante todo el proceso de cocción para facilitar el acceso. Si se levanta la válvula de flotador, compruebe que la palanca reguladora de la presión esté en la posición **Venting** (ventilación). Consultar **Funciones de control de la presión: Palanca reguladora de la presión**.

Ajuste	Sugerencia de uso	Notas
Less (menos)	Ajuste Low (bajo) en ollas de cocción lenta convencionales.	Se suele utilizar el ajuste Less (menos) para la cocción lenta a baja temperatura durante todo el día, y debe ajustarse a un mínimo de 10 horas (10:00) para obtener los mejores resultados.
Normal	Ajuste Medium (medio) en ollas de cocción lenta convencionales.	
More (más)	Ajuste High (alto) en ollas de cocción lenta convencionales.	También puede usar una tapa de cristal para cocer a fuego lento si tiene un agujero de escape del vapor.

1.ª etapa: Preparar la Duo para la cocción lenta

- 01 Saque el recipiente interior de la base de la olla multiusos.
Agregue los ingredientes y el líquido en el recipiente interior.
Meta el recipiente interior en la base de la olla multiusos.
- 02 Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado.
Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V.
La pantalla indica **OFF** (apagado).
- 03 Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**, o utilice una tapa de vidrio con un orificio de escape del vapor.
- 04 Gire la palanca reguladora de la presión a la posición **Venting** (ventilación).

2.ª etapa: Cocción lenta

- 01 Pulse **Slow Cook** (cocción a fuego lento).
- 02 Vuelva a pulsar **Slow Cook** (cocción a fuego lento) para ir pasando por las opciones de temperatura: **Less** (menos), **Normal** y **More** (más).
- 03 Utilice los botones **-/+** para ajustar el tiempo de cocción.
 Los ajustes realizados al tiempo y la temperatura de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción.
- 04 Deje activada la función automática de mantenimiento del calor, o pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivarla.
- 05 Al cabo de 10 segundos, comienza el proceso de cocción y el temporizador de la pantalla empieza la cuenta atrás. Una vez completada la cocción, la pantalla indica **End** (finalizado) si está desactivada la función de mantenimiento del calor. Si no, el temporizador empieza a contar desde **00:00** hasta 10 horas (**10:00**).

Otros tipos de cocción

Sauté (salteado)

El programa Sauté (salteado) se puede utilizar en lugar de una sartén, plancha o parrilla.

Ajuste	Sugerencia de uso	Notas
Less (menos)	Hervir a fuego lento, espesar y reducir líquidos.	Cuando la pantalla cambia de Hot (caliente) a On (encendido), indica que la olla está manteniendo la temperatura de cocción. Como precaución de seguridad, el tiempo de cocción máximo es de 30 minutos.
Normal	Sofreír o saltear.	
More (más)	Freír con poco aceite o dorar carne.	

1.ª etapa: Preparar la Duo para el salteado

- 01 Meta el recipiente interior en la base de la olla multiusos. **No utilice tapa.**
 - 02 Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado.

Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V.
La pantalla indica **OFF** (apagado).
 - 03 Pulse **Sauté** (salteado).
 - 04 Vuelva a pulsar **Sauté** (salteado) para ir pasando por las opciones de temperatura: **Less** (menos), **Normal** y **More** (más).
 - 05 Utilice los botones **-/+** para ajustar el tiempo de cocción.
-  Los ajustes realizados al tiempo y la temperatura de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción.

06 A los 10 segundos, la pantalla de la olla muestra la palabra **On** (encendido) para indicar que ha empezado a calentarse.

2.ª etapa: Salteado

- 07 Cuando el texto de la pantalla cambie de **On** (encendido) a **Hot** (caliente), agregue los ingredientes según indique la receta.
-  Si los ingredientes se agregan antes de que aparezca el mensaje **Hot** (caliente) en la pantalla, puede que no llegue a aparecer dicho mensaje. Esto es normal.
- 08 Si termina de saltear antes de que se agote el tiempo del temporizador, pulse **Cancel**. De lo contrario, una vez completado el programa inteligente la pantalla indica **End** (finalizado).

Los ajustes Delay Start (cocción programada) y Keep Warm (mantenimiento del calor) no están disponibles en el programa inteligente Sauté (salteado).

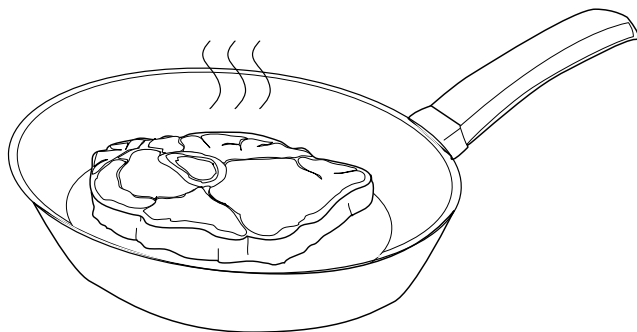
Otros tipos de cocción

Desglasar el recipiente interior (cocción a presión tras el programa Sauté [salteado])

Saltear la carne y la verdura antes de cocerlas a presión es la forma perfecta de potenciar los sabores, al caramelizarse los azúcares gracias a las altas temperaturas del programa inteligente Sauté (salteado).

Para cocer a presión tras utilizar la función de salteado, desglase el recipiente interior para asegurarse de que no se quemen los ingredientes.

Para desglasar: Retire los ingredientes sólidos del recipiente interior y añada líquido no espeso (p. ej., agua, caldo o vino) sobre la superficie caliente. Con una espátula de madera o silicona, despegue todo lo que se haya podido haber pegado al fondo del recipiente interior.



⚠ ADVERTENCIA

El programa inteligente Sauté (salteado) alcanza temperaturas muy altas. Si no se supervisa, la comida puede quemarse en este ajuste. No utilice la tapa y no deje la olla sin supervisión mientras está en marcha el programa de salteado.

Otros tipos de cocción

Yogurt (yogur)

El programa Yogurt (yogur) está pensado para crear deliciosas recetas fermentadas tanto lácteas como no lácteas.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de leche	Volumen máximo de leche
3 litros	500 ml	1,9 l
5.7 litros	1000 ml	3,8 l
8 litros	1500 ml	65,8 l

Ajuste	Sugerencia de uso	Notas
Less (menos)	Para fermentación a bajas temperaturas (por ejemplo, jiu niang, un postre dulce de arroz glutinoso fermentado).	El tiempo predeterminado de fermentación es de 24 horas (24:00) . Ajuste el tiempo de fermentación en función de la receta.
Normal	Fermentación de la leche después de haber añadido el cultivo.	Un período más largo de fermentación dará lugar a un yogur más agrio. Ajustelo como desee hasta un máximo de 99 horas y 30 minutos (99:30).
More (más)	Pasteurización de leche.	El tiempo de pasteurización viene predeterminado y no puede cambiarse. La pantalla indica Boil (hervir) mientras está activada la pasteurización. Para obtener un yogur más espeso de lo normal, pasteurice la leche dos veces.

1.ª etapa: Pasterizar la leche

- 01 Saque el recipiente interior de la base de la olla multiusos.
- 02 Añada leche sin pasteurizar al recipiente interior y, luego, inserte el recipiente interior en la base de la olla.
- 03 Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado.

Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).
- 04 Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**.

- 05 Gire la palanca reguladora de la presión a la posición **Venting** (ventilación).
- 06 Pulse **Yogurt** (yogur).
- 07 Vuelva a pulsar **Yogurt** (yogur) para pasar a la opción **More** (más). La pantalla indica **Boil** (hervir).
- 08 Al cabo de 10 segundos, la olla multiusos empieza a precalentarse.
- 09 Una vez completada la pasteurización, la pantalla indica **End** (finalizado).

Quite la tapa y compruebe la temperatura con un termómetro.
-  La leche debe alcanzar como mínimo los 72 °C para que se produzca la pasteurización.

Otros tipos de cocción

2.ª etapa: Añadir el cultivo

- 01** Deje que la leche se enfríe justo por debajo de los 43 °C.
- 02** Añada un cultivo iniciador a la leche con arreglo a lo que se indique en las instrucciones del envase.
 Si utiliza yogur natural como cultivo iniciador, asegúrese de que contenga un **cultivo activo**. Mezcle 30 ml (2 cucharadas) de yogur por cada 3,7 litros de leche, o siga una receta de confianza.
- 03** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**.

3.ª etapa: Fermentación del yogur

- 01** Pulse **Yogurt** (yogur).
- 02** Vuelva a pulsar **Yogurt** (yogur) para pasar a la opción **Normal**. La pantalla indica 8 horas (**08:00**).
- 03** Utilice los botones **-/+** para ajustar el tiempo de fermentación si lo desea.
 Un período más largo de fermentación dará lugar a un yogur más agrio.
- 04** Al cabo de 10 segundos, la olla multiusos empieza a precalentarse. El temporizador de la pantalla cuenta hasta el tiempo programado desde **00:00**.
- 05** Una vez completada la fermentación, la olla emite un pitido y muestra **End** (finalizado).

 Deje que se enfríe el yogur y, después, métele en el frigorífico entre 12 y 24 horas para que se intensifique el sabor.

Uso de los vasos de yogur

Los vasos de yogur son una forma muy práctica de dividir el yogur para servirlo.

- 01** Tras añadir el cultivo iniciador a la leche pasteurizada, vierta con cuidado la leche en los vasos de yogur y ciérrelos bien.
- 02** Limpie a fondo el recipiente interior y coloque la rejilla de cocción al vapor en el fondo del recipiente interior.
- 03** Coloque los vasos de yogur cerrados en la rejilla y añada agua al recipiente interior hasta que los vasos queden sumergidos por la mitad.
- 04** Siga los pasos de la **3.ª etapa: Fermentación del yogur**.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Limpie la Duo y sus piezas después de cada uso. De no seguir estas instrucciones, podría producirse un fallo catastrófico, que puede dar lugar a daños materiales y/o lesiones personales de gravedad.

Desenchufe siempre la olla multiusos y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarla. No utilice nunca estropajos metálicos, polvos abrasivos, ni detergentes químicos agresivos en ninguna de las piezas o accesorios de la Instant Pot.

Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar el aparato y antes de almacenarlo.

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
Accesorios • Rejilla de cocción al vapor	Aptos para el lavavajillas si se colocan en la rejilla superior.
Tapa y sus piezas • Colector de condensación • Cubierta antibloqueo • Junta de cierre • Palanca reguladora de la presión • Válvula de flotador • Tapón de silicona	Aptos para el lavavajillas si se colocan en la rejilla superior. Desmonte todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla. Consulte la sección Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas. • Compruebe el colector de condensación después de cada uso y vacíelo cuando sea necesario. No deje que se queden alimentos ni humedad atrapados en el colector de condensación. • Con la válvula de salida de vapor y la cubierta antibloqueo retiradas, limpie el interior del tubo de salida de vapor para evitar obstrucciones. • Para drenar el agua de la tapa después de lavarla en el lavavajillas, agarre el asa de la tapa, sostenga la tapa verticalmente sobre el fregadero y, a continuación, gírela 360°, tal y como giraría un volante. • Después de limpiarla, guarde la tapa puesta al revés sobre la base de la olla multiusos. • Guarde las juntas de cierre en una zona bien ventilada para reducir el olor residual de los alimentos de sabores fuertes. Para eliminar los olores, añada 250 ml de agua y 250 ml de vinagre blanco al recipiente interior, y ponga en marcha el programa Pressure Cook (cocción a presión) durante 5-10 minutos; a continuación, use el método de salida rápida para eliminar la presión.
Recipiente interior	Apto para el lavavajillas. • Para eliminar las manchas más difíciles ocasionadas por el agua dura, puede que tenga que humedecer una esponja con vinagre y frotar un poco. • Si quedan residuos de alimentos incrustados o quemados en el fondo, deje el recipiente en remojo con agua caliente durante varias horas para facilitar la limpieza. • Cerciórese de que todas las superficies exteriores estén secas antes de colocar el recipiente en la base de la olla multiusos.
Cable de alimentación Cable de alimentación desmontable	Lavar a mano únicamente. No lavar en el lavavajillas. • Utilice un trapo ligeramente humedecido para limpiar las partículas de suciedad del cable de alimentación.
Base de la olla multiusos	Lavar a mano únicamente. No lavar en el lavavajillas. • Limpie el interior de la olla exterior, así como el borde de condensación con un trapo ligeramente humedecido. Deje que se sequen del todo antes de introducir el recipiente interior. • Limpie la base de la olla y el panel de control con una esponja o un trapo suave ligeramente humedecido.

Puede darse una ligera decoloración tras el lavado en lavavajillas, pero no afectará a la seguridad ni al rendimiento de la olla.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

⚠ ADVERTENCIA

La base de la olla multiusos Instant Pot contiene componentes eléctricos. Para evitar incendios, fugas eléctricas o lesiones personales, asegúrese de mantener seca la base de la olla en todo momento.

- NO sumerja la base de la olla multiusos en agua ni en ningún otro líquido, ni intente lavarla en un lavavajillas.
- NO enjuague la placa calefactora.
- NO sumerja ni enjuague el cable de alimentación ni el enchufe.

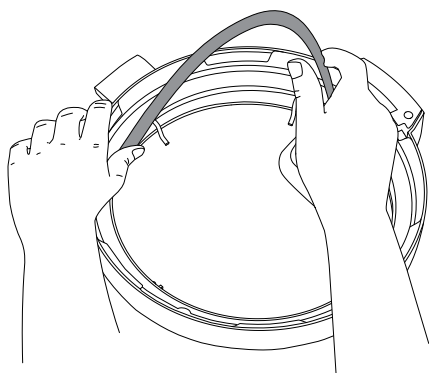
Extracción e instalación de piezas

Junta de cierre de silicona

Retirar la junta de cierre

Agarre el borde de la silicona y extraiga la junta de cierre de detrás de la ranura circular de acero inoxidable para la junta de cierre.

Con la junta de cierre extraída, inspeccione la ranura de acero para asegurarse de que esté bien sujeta, centrada en la tapa y con una altura uniforme en todo su recorrido. No intente reparar una ranura para la junta de cierre que se haya deformado.

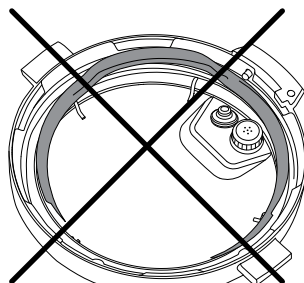
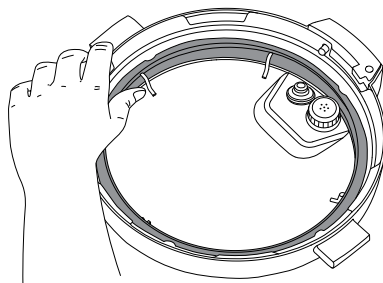


Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Instalar la junta de cierre

Coloque la junta de cierre sobre la ranura para la junta de cierre y presiónela en su sitio. Presione firmemente hacia abajo para evitar que se formen arrugas.

Si está instalada correctamente, la junta de cierre queda bien ajustada en de la ranura para la junta, y no debería caerse al poner la tapa boca abajo.



Incorrecto

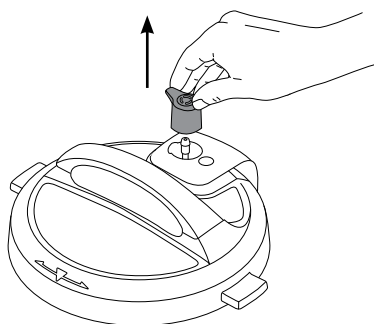
Cuidado, limpieza y almacenamiento

Palanca reguladora de la presión

Retirar la palanca reguladora de la presión

Tire de la palanca reguladora de la presión hacia arriba y sáquela del tubo de salida de vapor.

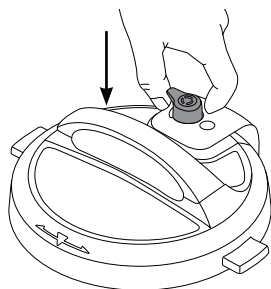
La palanca reguladora de la presión debe instalarse antes de usar la olla multiusos.



Instalar la palanca reguladora de la presión

Coloque la palanca reguladora de la presión en el tubo de salida de vapor y presione firmemente hacia abajo.

La palanca reguladora de la presión encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor cuando está bien instalada, pero debe permanecer en su sitio al darle la vuelta a la tapa.



Cubierta antibloqueo

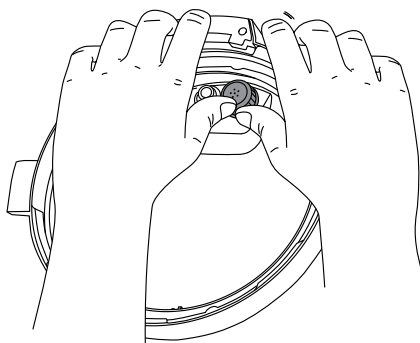
Retirar la cubierta antibloqueo

Agarre la tapa como si fuese un volante y, con los pulgares, presione firmemente contra el lateral de la cubierta antibloqueo (presionando hacia el lateral de la tapa y hacia arriba) hasta que se desenganche de los dientes de debajo.

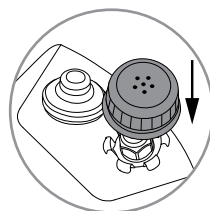
Instalar la cubierta antibloqueo

coloque la cubierta antibloqueo sobre los dientes y presione hacia abajo hasta que encaje en su posición.

No intente utilizar la olla a presión sin la cubierta antibloqueo instalada.



Desinstalación



Instalación

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

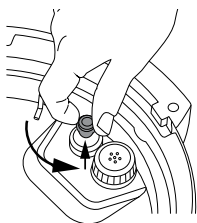
Cuidado, limpieza y almacenamiento

Válvula de flotador y tapón de silicona

Retirar la válvula de flotador

Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Quite el tapón de silicona de la parte inferior de la válvula de flotador. Retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa.

 No deseche la válvula de flotador ni el tapón de silicona.

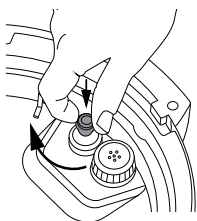


Parte superior de la tapa

Instalar la válvula de flotador

Introduzca el extremo más estrecho de la válvula de flotador en el orificio para la válvula situado en la parte superior de la tapa. Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Fije bien el tapón de silicona a la parte inferior de la válvula de flotador.

No intente utilizar la olla a presión sin la válvula de flotador o el tapón de silicona correctamente instalados en la tapa para cocción a presión.



Parte inferior de la tapa

Colector de condensación

El colector de condensación está en la parte trasera de la base de la olla multiusos y recoge el exceso de humedad procedente del borde de condensación.

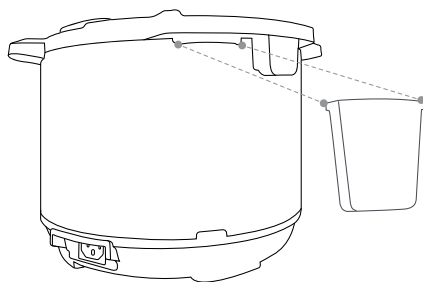
Debe estar instalado antes de cocinar, y vaciarse y enjuagarse después de cada uso.

Desinstalar el colector de condensación

Tire del colector de condensación para separarlo de la base de la olla; **no tire hacia abajo**. Observe las pestañas de la base de la olla multiusos y las ranuras del colector de condensación.

Instalar el colector de condensación

Alinee las ranuras del colector de condensación sobre las pestañas de la parte posterior de la base de la olla multiusos, y deslice el colector de condensación hasta que encaje en su sitio.



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Resolución de problemas

¡Registre hoy mismo su Instant Pot!

Si tiene un problema que persiste o alguna duda, póngase en contacto con un asesor de atención al cliente por correo electrónico a través de la dirección support@instantpot.co.uk o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.

Problema	Posible motivo	Pruebe lo siguiente
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. Asegúrese de que la placa calefactora esté seca antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla multiusos.
Tengo dificultades para cerrar la tapa.	La junta de cierre no está bien colocada.	Ponga la junta de cierre en la posición correcta. Cerciórese de que está ajustada detrás de la ranura para la junta de cierre.
	La válvula de flotador está en la posición superior (subida).	Presione suavemente la válvula de flotador hacia abajo con un utensilio largo.
	El contenido de la olla multiusos aún está caliente.	Gire la palanca reguladora de la presión a la posición Venting (ventilación); a continuación, ponga la tapa lentamente sobre la base de la olla para permitir la disipación del calor.
Tengo dificultades para abrir la tapa.	Hay presión en el interior de la olla multiusos.	Elimine la presión con el método acorde al tipo de receta. Abra la tapa únicamente una vez que la válvula de flotador haya bajado.
	La válvula de flotador está atascada en la posición superior (subida) 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.
	⚠ DANGER El contenido puede estar presurizado. Para evitar lesiones por quemaduras, NO intente abrir la tapa por la fuerza .	
El recipiente interior se queda atascado en la tapa cuando se abre la olla multiusos.	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, gire la palanca reguladora de la presión a la posición Venting (ventilación).

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Pruebe lo siguiente
El vapor sale a borbotones por la palanca reguladora de la presión cuando está en la posición Sealing (sellado).	No hay líquido suficiente en el recipiente interior.	Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 3 l: 250 ml 5.7 l: 375 ml 8 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 palanca reguladora de la presión no está bien colocada.	Gire la palanca reguladora de la presión a la posición Sealing (sellado).
Se escapa vapor por el lateral de la tapa.	No se ha colocado la junta de cierre en la tapa.	Instale una 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.	Desmonte la junta de cierre y límpiela a fondo.
	La tapa no está bien cerrada.	Abra y cierre la tapa.
	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 borde del 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.	Retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa y límpiela a fondo. Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Hay muy poco líquido en el recipiente interior.	Compruebe si el fondo del recipiente interior se ha quemado. Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 3 l: 250 ml 5.7 l: 375 ml 8 l: 500 ml
	El tapón de silicona de la válvula de flotador está dañado o no está.	Instale o sustituya la válvula de flotador y/o el tapón de silicona.
	La válvula de flotador está obstruida por el mecanismo de bloqueo de la tapa.	Presione suavemente la válvula de flotador con un utensilio largo. Si la válvula de flotador no baja, apague la olla multiusos. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo		Pruebe lo siguiente
La válvula de flotador no sube.	El recipiente interior no se calienta.		Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Puede que la base del recipiente interior esté dañada.		Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
Durante el ciclo de cocción, sale un poco de vapor por la palanca reguladora de la presión o esta sisea.	La palanca reguladora de la presión no está en la posición Sealing (sellado).		Gire la palanca reguladora de la presión a la posición Sealing (sellado).
	La olla multiusos está regulando 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 esté activa.
	Se ha fundido el fusible eléctrico de la olla.		Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
Aparece un código de error en la pantalla y la olla multiusos emite un pitido continuamente.	C1 C2 C6 C6H C6L	El sensor está defectuoso.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	C5	La temperatura es demasiado elevada porque no se ha colocado el recipiente interior en la base de la olla multiusos.	Presione Cancel (cancelar) y espere a que la placa calefactora se enfríe; cerciórese de que no haya cuerpos extraños en la base de la olla; inserte o ajuste la posición del recipiente interior en la base de la olla y vuelva a introducir los comandos.
		La temperatura es demasiado alta.	Compruebe si el fondo del recipiente interior se ha quemado. Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 3 l: 250 ml 5.7 l: 375 ml 8 L: 500 ml

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo		Pruebe lo siguiente
Aparece un código de error en la pantalla y la olla multiusos emite un pitido continuamente.	C7 o NoPr	Se ha averiado la placa calefactora.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
		No hay suficiente líquido.	Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 2,8 l: 250 ml 5,7 l: 375 ml 7,6 L: 500 ml
		La palanca reguladora de la presión se encuentra en la posición Venting (ventilación).	Gire la palanca reguladora de la presión a la posición Sealing (sellado).
	Tapa	La tapa no se encuentra en la posición correcta para el programa seleccionado.	Abra y cierre la tapa.
			No utilice la tapa con el programa Sauté (salteado).
Aparece un código de error en la pantalla y la olla multiusos emite un pitido continuamente.	Food burn	Se ha detectado una temperatura elevada en el fondo del recipiente interior; la olla reduce automáticamente la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.	Podría haber depósitos de almidón en el fondo del recipiente interior que hayan bloqueado la vía de disipación del calor. Apague la olla multiusos, elimine la presión con el método acorde al tipo de receta e inspeccione el fondo del recipiente interior.
	PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa de cocción sin presión.	Gire la palanca reguladora de la presión a la posición Venting (ventilación).

Cualquier otra tarea de mantenimiento debe realizarla un representante de mantenimiento autorizado.

Garantía

Garantía limitada

Earlyview Ltd., distribuidor autorizado de Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (en conjunto, la «Empresa») garantizan la ausencia de defectos de fabricación y de materiales en este producto, para un uso doméstico convencional, durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Esta Garantía limitada cubre solamente al comprador original y el uso del aparato dentro del Reino Unido. Esta garantía no cubre el uso del aparato fuera del Reino Unido.

Para disfrutar de reparaciones con arreglo a esta Garantía limitada, es necesario que proporcione una prueba de la fecha de la compra original y, si así se le solicita, que devuelva el aparato. Siempre y cuando el aparato se haya utilizado y mantenido con arreglo a las instrucciones por escrito incluidas con el aparato (que también están disponibles en instantpot.co.uk), la Empresa podrá, a su entera y exclusiva discreción: I) reparar los defectos de material y fabricación; o II) sustituir el aparato. En caso de sustitución del aparato, la garantía limitada del aparato de sustitución vencerá a los 12 meses de la fecha de compra del aparato original por parte del consumidor.

La Empresa no se responsabiliza de los gastos de envío de las reparaciones en garantía.

Limitación y exclusiones

Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato puede interferir en el funcionamiento seguro del aparato y puede provocar lesiones y daños graves. Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato o cualquier pieza del mismo anulará la garantía, a menos que dichas modificaciones o alteraciones fueran expresamente autorizadas por la Empresa.

Esta garantía no cubre (1) el desgaste normal; (2) los daños provocados por un uso indebido, negligente o no razonable del aparato, un montaje o desmontaje inadecuados, un uso que contravenga las instrucciones de funcionamiento, la falta de mantenimiento razonable y necesario, casos de fuerza mayor (como incendios, inundaciones, huracanes y tornados), ni la reparación o la alteración por cualquier persona, a menos que haya sido por orden y autorización expresas de la Empresa; ni (3) las reparaciones en las que el aparato se haya utilizado para un uso distinto al uso normal doméstico, y de manera que contravenga las instrucciones publicadas destinadas al usuario.

En la medida de lo permitido por la ley, la responsabilidad de la Empresa, si tuviera alguna, respecto de cualquier aparato o pieza supuestamente defectuoso se limitará a la reparación o sustitución de dicho aparato o pieza del mismo y no excederá el precio de compra de un aparato de recambio de similares características. Salvo si se indica lo contrario por la presente y en la medida en que lo permita la ley, 1) la Empresa no ofrece garantías, condiciones ni representaciones, ya sean expresas o implícitas, por uso, costumbre de comercio o de cualquier otra manera con respecto al aparato o las piezas que se cubren por medio de esta garantía y 2) la Empresa no se hace responsable de los daños indirectos, especiales o consecuenciales derivados de o en relación con el uso o el rendimiento del aparato, o daños con respecto a cualquier pérdida económica, pérdida material, pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de disfrute o uso, costes de eliminación, instalación o cualquier otro daño consecuencial de cualquier tipo.

Podría tener derechos y recursos de conformidad con las leyes vigentes, además de aquellos de los que dispone de acuerdo con lo estipulado en esta garantía.

Garantía

Registro de la garantía

Visite instantpot.co.uk/support/register para registrar el aparato. Se le pedirá que proporcione su nombre, su dirección de correo electrónico, el nombre del establecimiento, la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie (estos dos figuran en el aparato). Este registro nos permitirá mantenerle informado de desarrollos de productos y recetas, y ponernos en contacto con usted en el improbable caso de que se produzca un aviso de seguridad relacionado con el producto. Al registrarse, afirma que ha leído y entendido las instrucciones de uso y las advertencias que acompañan al aparato.

Reparaciones en garantía

- Su nombre, dirección de correo electrónico o número de teléfono.
- Una copia del comprobante de compra original con el número de pedido, el modelo y el número de serie.
- Una descripción del defecto del producto, que incluya imágenes o vídeos si fuera posible.

Registro de la garantía

Instant Pot/Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN (Reino Unido)

Correo electrónico: support@InstantPot.co.uk

Teléfono: 03331 230051

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

Reciclaje

Este aparato dispone de conformidad con la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asimismo, dispone de conformidad con las Directivas europeas 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética y sus revisiones, y 2014/35/UE sobre baja tensión y sus revisiones.

Este símbolo indica que el producto no debería eliminarse con los demás residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medioambiente y a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente a fin de fomentar la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver un aparato usado, utilice los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el departamento de atención al cliente para obtener más información acerca del reciclaje y los RAEE.





Instant Brands Inc.

11-300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario K2T 1C1 (Canadá)

Distribuidor:

Earlyview Ltd (distribuidor oficial de Instant Brands)
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN (Reino Unido)

Registre ya su producto en

www.instantpot.co.uk/support/register

Póngase en contacto

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

Súmese a la comunidad oficial de Instant Pot

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Descargue la aplicación gratuita



@instantpotUK



@InstantPotUK



@instantpotuk

Fabricado en China