

get started

XL 7.1L MULTI-COOKER
USER MANUAL

Instant Pot®

Welcome to your new Instant Pot XL®!

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

Fall in love with your Instant Pot, and enjoy it in your kitchen for years to come.



Scan to Get Started!

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

www.instantpot.co.uk/getting-started



Download the **Instant Connect™ app** to access 3000+ recipe ideas.



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



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

CONTENTS

Important Safeguards	2
What's In The Box	7
Using Your Instant Pot	9
Initial Setup	12
About Pressure Cooking	20
Pressure Cook	21
Sauté	23
Slow Cook	25
Keep Warm	26
Delay Start	27
Yoghurt	28
Timer	30
Favourites	30
Cleaning	31
Troubleshooting	32
Error Codes	34
Replacement Parts	35
Learn More	36
Warranty	37

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING

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

READ ALL INSTRUCTIONS

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

Placement

- **DO** place the appliance on a countertop only. Always operate the appliance on a stable, non-combustible, level surface.
- **DO** make sure all parts are dry and free of food debris before placing the inner cooking pot on the cooker base.
- **DO NOT** place the appliance or power cord on or close to a gas or electric stovetop or oven. **NEVER** use the appliance on your stove.
- **DO NOT** use the appliance near water, an external heat source or flame.
- **DO NOT** use outdoors. Keep out of direct sunlight.
- **DO NOT** place on anything that may block the vents on the bottom of the appliance.

General Use

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

- **DO** use oven mitts when handling the inner cooking pot and removing accessories.
- **DO** place hot accessories on a heat-resistant surface or cooking plate.
- **DO** use care when lifting the cooking pot from the cooker base to avoid burn injury.
- **DO** use extreme caution when the cooking pot contains hot food, hot oil or other hot liquids.
- **DO** use only the Instant Pot lid that came with this cooker base. Using any other pressure cooker lids may cause personal injury and/or property damage.

⚠ WARNING

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

- **DO NOT** use the appliance without the removable inner cooking pot installed.
- **DO NOT** touch the appliance's hot surfaces, or any accessories during or immediately after cooking because they will be hot. Only use the appliance's side handles for carrying or moving.
- **DO NOT** use this appliance for deep frying or pressure frying with oil.
- **DO NOT** move the appliance while it is in use and use extreme caution when disposing of hot grease.
- **DO NOT** allow children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities to operate this appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Children should not play with this appliance.
- **DO NOT** use the appliance for anything other than household use. It is not intended for commercial use.
- **DO NOT** leave the appliance unattended while in use.

Pressure Cooking

This appliance cooks under pressure. Allow the appliance to depressurize naturally or release all excess pressure before opening.

Failure to follow these instructions may result in burns, personal injury and/or property damage.

- **DO** make sure the appliance is properly closed before operating.
- **DO** check that the steam release valve is installed properly.
- **DO** use the pressure cooking lid when pressure cooking.
- **DO** turn the appliance off if steam escapes from the steam release valve and/or float valve in a steady stream for longer than 3 minutes. If steam escapes from the sides of the lid, turn the appliance off. Once steam stops, pressure is released and the cooker has cooled, carefully make sure the sealing ring is properly installed.
- **DO** ensure the sealing ring is in good condition and installed properly.
- **DO** check the steam release valve, steam release pipe, anti-block shield and float valve for clogging before use.
- **DO NOT** remove the pressure cooking lid with unprotected hands.

⚠ WARNING

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

- **DO NOT** attempt to force the lid off the Instant Pot cooker base.
- **DO NOT** move the appliance when it is pressurized.
- **DO NOT** cover or obstruct the steam release valve and/or float valve with cloth or other objects.
- **DO NOT** attempt to open the appliance until it has depressurized, and all internal pressure has been released. Attempting to open the appliance while it is still pressurized may lead to sudden release of hot contents and may cause burns, personal injury and/or property damage.
- **DO NOT** place your face, hands or exposed skin over the steam release valve or float valve when the appliance is in operation or has residual pressure, and do not lean over the appliance when removing the lid.

Overfill During Pressure Cooking

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

- **DO NOT** fill the inner cooking pot over the line labeled 'PC MAX' or 'Max PC Fill'.
- **DO NOT** fill the inner cooking pot over the line labeled '1/2' when cooking foods that expand during cooking such as rice, dried beans or dried vegetables.
- **DO** be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth and sputter, and clog the steam release pipe and valve. **DO NOT** fill the inner cooking pot over the line labeled '1/2' when cooking these foods.
- **DO NOT** place oversized foods into the inner cooking pot as they may cause risk of fire, personal injury and/or property damage.

Accessories

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

⚠ WARNING

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

- **DO** use only an authorized Instant Pot inner cooking pot to reduce the risk of pressure leakage.
- **DO** only replace the sealing ring with an authorized Instant Pot sealing ring to prevent personal injury, property damage, and/or damage to the appliance.
- **DO NOT** use the included accessories in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven, on a ceramic, electric or gas cooktop, or with an outdoor grill.

Care and Storage

- **DO** let the appliance cool to room temperature before cleaning or storage.
- **DO NOT** store any materials, other than the inner cooking pot, in the cooker base when not in use.
- **DO NOT** place any combustible materials in the cooker base, such as paper, cardboard, plastic, Styrofoam or wood.

Power Cord

A short power-supply cord is used to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement or tripping. **WARNING:** Hot spilled food can cause serious burns.

- **DO** keep appliance and power cord away from children.
- **DO NOT** let the power cord hang over edges of tables or counters.
- **DO NOT** let the power cord touch hot surfaces or open flame, including a stovetop.
- **DO NOT** use below-counter power outlets.

This appliance has a 3-prong grounding plug. To reduce the risk of electric shock:

- **ONLY** plug the power cord into a grounded electrical outlet.
- **DO NOT** remove the grounding prong on the electrical plug.
- **DO NOT** use with extension cords, power converters or adapters, timer switches or separate remote-control systems.

If the unit includes a detachable power cord:

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

⚠ WARNING

Electrical Cautions

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

To protect against electrical shock:

- To disconnect, select Cancel, then remove plug from power source. Always unplug when not in use, as well as before adding or removing parts or accessories, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. **NEVER** pull from the power cord.
- **DO** regularly inspect the appliance and power cord for any signs of damage or fraying.
- **DO NOT** operate the appliance if the power cord or plug is damaged, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. For assistance, contact Customer Care by email at **UKSupport@instantpot.com (if located in the UK) or EUSupport@instantpot.com** (if located in the EU) or by phone on: +44 (0) 3331 230051
- **DO NOT** attempt to repair, replace or modify components of the appliance, as this may cause electric shock or other personal injury, fire and/or property damage, and will void the warranty.
- **DO NOT** tamper with any of the safety mechanisms, as this may result in personal injury and/or property damage.
- **DO NOT** put liquid or food of any kind into cooker base without the inner cooking pot.
- **DO NOT** immerse the power cord, plug or the appliance in water or other liquid.
- **DO NOT** clean the appliance by rinsing it under a faucet.
- **DO NOT** use the appliance in electrical systems other than 220-240V ~ 50/60Hz.

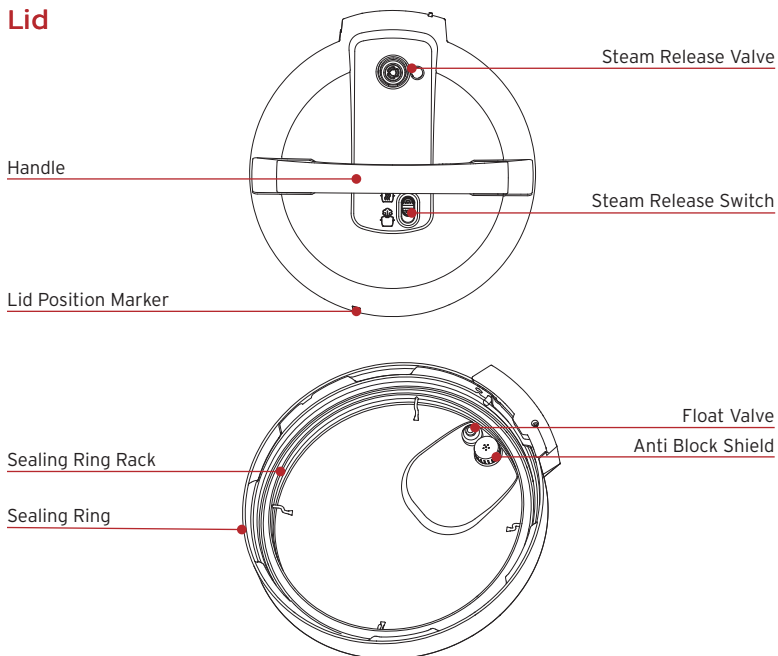
SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

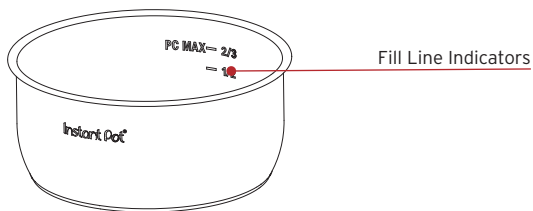
Failure to follow safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

WHAT'S IN THE BOX

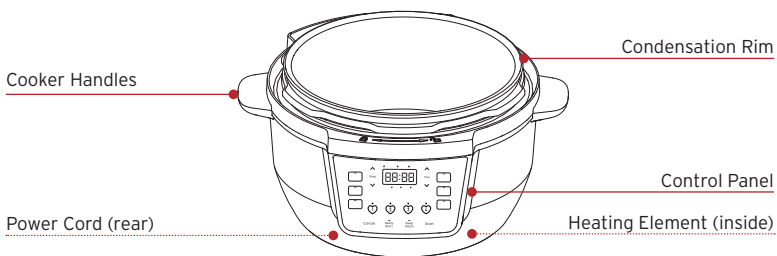
Lid



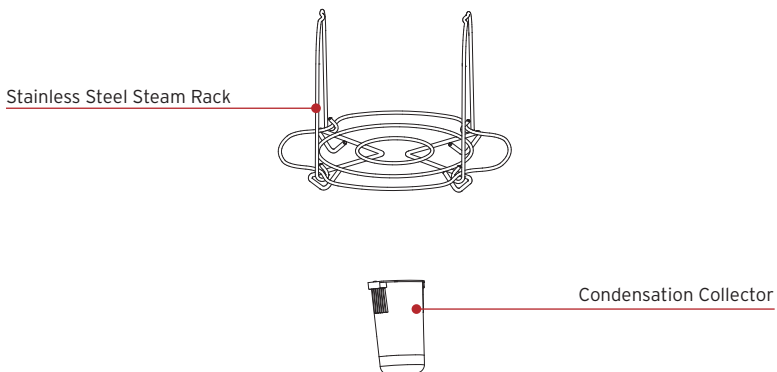
Stainless Steel Cooking Pot



Cooker Base



Parts + accessories



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

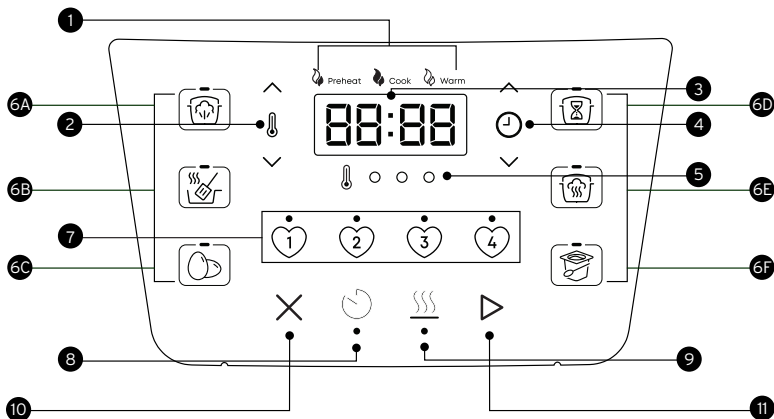
Remember to recycle!

Please recycle everything that can be recycled where you live.

USING YOUR INSTANT POT

Control panel

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



1. Guided Cooking Indicator

- Cooking stages are active when lit

2. Temperature Controls

3. Status Display

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

4. Time Controls

5. Temperature Level Lights

6. Smart Program Buttons

- Light shows the active Smart Program

6A. Pressure Cook

6B. Saute

6C. Egg

6D. Slow Cook

6E. Steam

6F. Yoghurt

7. Favourites Buttons

- Light shows active

8. Delay Start

- Light shows ON

9. Keep Warm

- Light shows ON

10. Cancel

11. Start

Status messages

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

OFF	Unit is ready
OFF dimmed	Unit is in low-power Standby mode
On	Preheat mode
End	Smart Program ended (Keep Warm is off)
Lid	Lid not properly secured or missing
05:20	Time • Smart Program: cooking time remaining • Delay Start: time until Smart Program starts • Keep Warm: time food has been warming
Hot	Sauté Smart Program is ready to add food
Food burn	Overheating: see Troubleshooting on page 32
Not Set	Favourites program is not saved
E*	Error: see Error Codes on page 34

Turning the sound On/Off

Turn sound on

When in Standby mode, press and hold **Delay Start**  and **Keep Warm**  buttons until display shows **S On**.

Turn sound off

When in Standby mode, press and hold **Delay Start**  and **Keep Warm**  buttons until display shows **SOFF**.

Audible safety alerts (beeps) cannot be turned off.

Reset Smart Programs to original settings

Reset Individual Smart Programs

- With the cooker in Standby mode or Cooking Setting mode, press and hold one Smart Program until the cooker beeps.

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

Reset All Smart Programs

- With the cooker in Standby mode, press and hold **Cancel**  until the cooker beeps.

All Smart Program cooking times and temperatures are restored to the factory default setting and erases any Favourites settings.

INITIAL SETUP

Clean before use

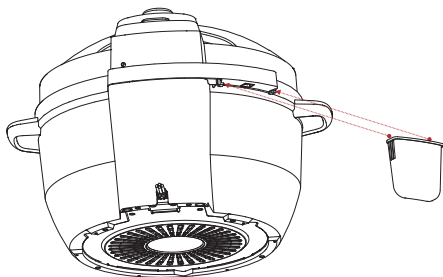
1. Wash the inner cooking pot with hot water and dish soap. Rinse and use a soft cloth to dry the outside. Or you can wash the inner cooking pot in the dishwasher.
2. Wipe the heating element inside the cooker base with a soft cloth to ensure there are no stray packaging particles.

Setting up the condensation collector

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

Install the condensation collector

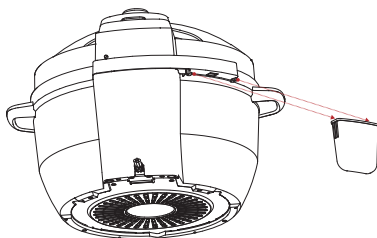
- Align the grooves on the condensation collector with the tabs on the back of the cooker base and slide the condensation collector into place.



Remove the condensation collector

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

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



Using the Sealing Ring

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

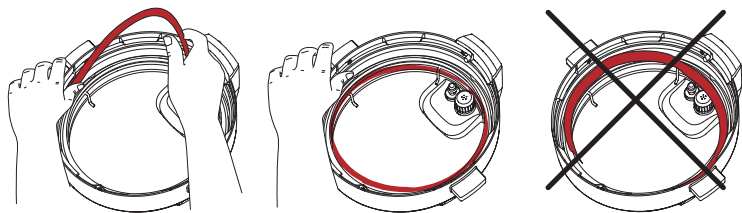
- The sealing ring comes pre-installed on the multi-cooker lid, but you should check that it's securely installed before each time you cook.
- You should clean the sealing ring after each use.
- Sealing rings stretch over time with normal use. To keep your product safe, replace the sealing ring every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

⚠ WARNING

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

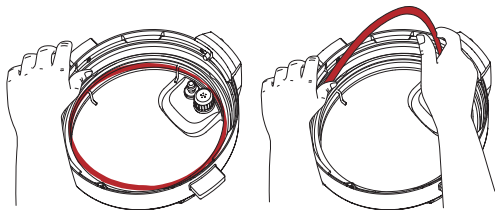
Install the Sealing Ring

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



Remove the Sealing Ring

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



Plug in cord

When you're ready to use your Instant Pot, plug the electrical cord into the power socket on the back of the cooker base and the plug end into an electrical socket.

Test run

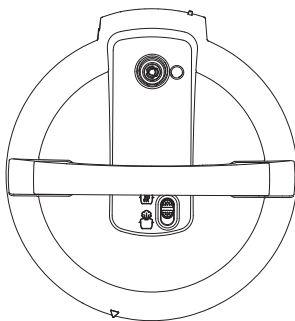
Setting up your new Instant Pot for a test run is a great way to familiarise yourself with how the unit works before you actually cook a meal.

To perform a test run:

1. Follow the instructions for pressure cooking on page 21.
2. Use 700ml water, but no food.
3. Set the cooking time to 5 minutes.
4. After the cooking session is done, discard any remaining water.
5. Wash and dry the inner cooking pot.

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

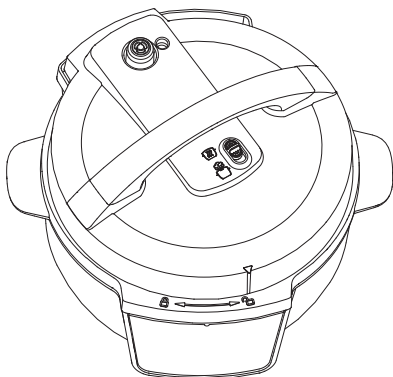
Using the lid



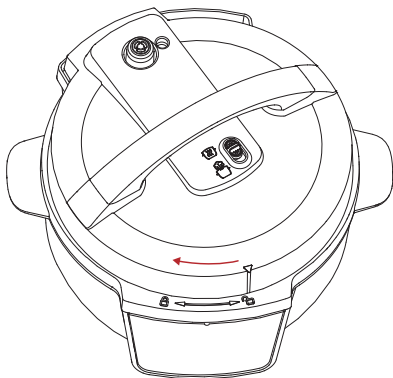
You'll use the pressure cooking lid for most cooking programs, and all pressure cooking programs. Always use the pressure cooking lid that came with this Instant Pot cooker base.

Close and Lock the Lid

1. Align the ▼ on the lid with the  symbol on the right side of the Control Panel on the cooker base and lower the lid onto the track.

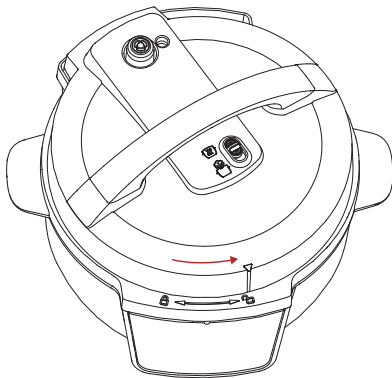


2. Turn the lid clockwise until the ▼ symbol on the lid aligns with the  above the Control Panel on the cooker base.



Open the Lid

1. Turn the lid handle to align the ▼ symbol on the lid with the  symbol on the right side of the Control Panel on the cooker base.



2. Lift the lid up and off the cooker base.

How to release steam

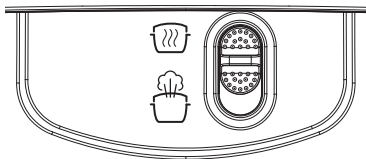
Your Instant Pot can release steam in 2 different ways. Use the one that best fits the type of food you're cooking.

Natural steam release

Releases steam gradually over time (up to 40 minutes or more) after cooking stops.

Use for: Foods that can simmer, like stews, chili, pasta, oatmeal, beans and grains.

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



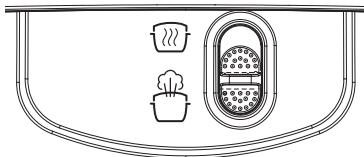
2. Float valve drops into lid when all steam is released.
3. After steam release, turn lid counterclockwise and remove the lid.

Quick steam release

Quickly releases steam after you press the steam release switch.

Use for: Foods that tend to overcook, like vegetables and seafood.

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



2. Float valve drops into lid when all steam is released.
3. After steam release, turn lid counterclockwise and remove the lid.

⚠ CAUTION

Pressure Cooking Caution

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

ABOUT PRESSURE COOKING

Pressure cooking uses pressurised steam to quickly and evenly cook foods, allowing you to cook food much faster than normal. When pressure cooking, the Instant Pot goes through 3 stages.

Step 1: Pre-heating

- While the multi-cooker pre-heats, it heats the liquid to create steam. Once enough pressure has built up, the Float Valve raises, the lid locks in place and the multi-cooker is ready to start cooking.

Step 2: Cooking

- When the multi-cooker reaches the required pressure level, cooking begins and keeps the pressure level consistent throughout cooking.

See the Smart Program instructions starting on page 21 for details.

Step 3: Steam release

- When food has finished cooking, the multi-cooker is still pressurised and hot. Venting releases the pressure, lowers the temperature and allows you to safely remove the lid.

See 'How to release steam' on page 18.

Using liquid to create steam

Pressure cooking requires liquid in the inner cooking pot to produce the steam needed. Here are the minimum amounts you'll need:

Minimum Liquid for Pressure Cooking*

- 500ml

**Unless otherwise specified in recipe.*

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

FAMILIARISE YOURSELF WITH THE ICONS

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

PRESSURE COOK

Three of the Smart Programs use pressure to cook food: Pressure Cook, Steam and Egg.

Choose from these settings in the Smart Programs that use pressure cooking.

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

Other settings

- Keep Warm  is set to on by default, and will light up on the control panel.
- Use the Delay Start function  to set a cooking delay time.

How to pressure cook

Prep

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

Preheat

1. Place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Add liquid to the cooking pot.

See 'Using liquid to create steam' on page 20.

3. Add your prepared ingredients to the cooking pot.
4. Place the lid on top of the cooking pot and be sure it is locked.
See 'Close and lock the lid' on page 16.
5. Choose a **Smart Program** for cooking and press its button on the Control Panel.
6. The default cooking time flashes. Press the Time **Up** and **Down** arrows to adjust the cooking time.
7. **Keep Warm** setting is ON by default. Press **Keep Warm**  again to turn it off.
8. Press **Start** . The Preheat status light is **ON**, the display shows **On** and the Instant Pot is building pressure.

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

Cook

1. When the pressure is ready, your Instant Pot starts cooking.
2. The cooking timer starts counting down.
3. When the timer reaches 00:00, cooking stops.

*You can press **Cancel**  to stop a Smart Program at any time.*

*You can change the cooking time or temperature at any time during preheating or cooking by pressing the Time or Temp Up/Down arrows to increase or decrease, then pressing **Start**  to confirm.*

Release steam

- Choose from the steam release method that works for your recipe.
See 'How to release steam' on page 18 for full details.

SAUTÉ

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

Choose from these settings in the Sauté Smart Program:

Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Temp	Temp Options
30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)	High	Low Med High

Other settings

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

How to sauté

Prep

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

Preheat

1. Place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Add cooking oil to the cooking pot.
3. Press  **Sauté** on the Control Panel.
4. The default temperature flashes. Press the Temp **Up** or **Down** arrows to select **Low**, **Med** or **High** temperature.
5. The default cooking time flashes. Press the Time **Up** or **Down** arrows to adjust the cooking time.
6. Press **Start** . The display shows **On** and the status light shows **Preheat**.

Cook

1. When display shows **Hot**, add your prepared ingredients.
*The display shows **Hot** for 3 seconds, then the status light shows **Cook**.*
2. The display will begin counting down the time.
3. When timer ends, display shows **End**.
4. Press **Cancel** ⊗ if you want to finish cooking before timer runs out.

You can change the cooking time or temperature at any time during preheating or cooking by pressing the Time or Temp Up/Down arrows to increase or decrease, then pressing Start ⊕ to confirm.

Sautéing before Pressure or Slow Cooking

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

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

*You can deglaze the inner cooking pot at this point before switching to **Pressure Cook** or **Slow Cook** (see '**Deglazing**' below).*

3. Select the Smart Program you want to use to cook.

Deglazing

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

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

SLOW COOK

Slow Cook lets you make your favourite simmering and stewing recipes like a traditional slow cooker, but with precise control. This program does not use pressure to cook food so you'll want to set the steam release to Vent. You can also use a glass lid with a venting hole in place of the cooker lid.

Choose from these settings in the Slow Cook Smart Program:

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

Other settings

Keep Warm  is set to ON by default.

Delay Start  is available.

How to slow cook

Prep

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

Cook

1. Place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Add ingredients to the cooking pot.
3. Place the lid on top of the cooking pot and be sure it is locked.
See 'Close and lock the lid' on page 16.
4. Set the steam release switch to **Vent**.
5. Press  **Slow Cook** on the Control Panel.
6. The default temperature flashes. Press the Temp **Up** and **Down** arrows to select **Low**, **Med** or **High** temperature.

7. The default cooking time flashes. Press the **Time Up** and **Down** arrows to adjust the cooking time.
8. **Keep Warm** setting is ON by default. Press **Keep Warm**  again to turn it off.
9. Press **Start** . The display shows **On**. The Cook status light is **ON**.

You can change the cooking time or temperature at any time during preheating or cooking by pressing the Time or Temp Up/Down arrows to increase or decrease, then pressing Start  to confirm.

Keep Warm

When cooking completes, 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**).

KEEP WARM

The Keep Warm setting turns on automatically after cooking on all Smart Programs except Sauté. You can also use Keep Warm to reheat food.

Keep warm after cooking

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

Reheat and keep warm

You can use Keep Warm to reheat foods or keep them warm until you're ready to serve them.

1. When in Standby mode, press **Keep Warm** .
2. Press Temp up/down arrows to select **Low**, **Med** or **High** temperature level.
3. Press the **Time up/down arrows** to adjust the timer.
4. Press **Start** . The **Warm** status light is on and the timer starts counting down.

You can change the cooking time or cooking temperature by pressing the Time or Temperature Up/Down Arrows and pressing Start (▶).

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

DELAY START

You can set a Delay Start timer for a minimum of 10 minutes or a maximum of 24 hours, in 10-minute increments (the default is 8 hours).

Delay Start is not available with the Sauté Smart Program.

Delay the start of cooking

1. Select a Smart Program, adjust the settings as you want, then press **Delay Start** (🕒).

*Once **Delay Start** has been selected, there is no way to return to the cooking settings. To adjust Smart Program settings, press **Cancel** (✕) and enter new selections.*

2. Press the Time **Up** and **Down** arrows to select the delay time.
3. Press **Start** (▶). The timer counts down.

*If you change your mind and decide to not use Delay Start, press **Cancel** (✕) before pressing **Start** (▶).*

4. When Delay Start ends, the Smart Program begins automatically.

YOGHURT MAKING

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

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

Note: Automatic Keep Warm and Delay Start are not available.

How to make yoghurt

Pasteurising Milk

1. Add milk to the inner cooking pot and place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Place the lid on top of the cooker base and lock the lid.
3. Press  **Yoghurt** on the control panel. The default temperature is highlighted.
4. Press Temp up/down arrows to select High temperature. The display will show **boiL**. You cannot adjust the cooking time.
5. Press **Start**  to begin. The display shows **ON**.
6. When pasteurisation finishes, the display shows **End**.

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

Adding Culture/Starter

1. Allow pasteurised milk to cool to 43°C / 110°F.
2. Add a starter culture to the milk according to package instructions.
If using plain yoghurt as a starter, ensure that it contains an active culture. Mix in 2 tbsp (30 ml) of yoghurt per 3.7 L of milk or follow a trusted recipe.
3. Place and close lid.

Ferment

1. Press  Yoghurt.
2. Press the Temp up/down arrows to select low or medium according to your recipe. Display shows 8 hours (08:00).
3. Use **Time up/down** arrows to adjust the fermentation time if needed.
4. The display shows timer counting down from set time to 00:00.
5. When fermentation completes, the cooker beeps and display shows **End**.
A longer fermentation period will produce a tangier yoghurt.
6. Allow yoghurt to cool.
7. Place in fridge for 12-24 hours to develop flavours.

How much to make?

Instant Pot Size	Minimum Milk Volume	Maximum Milk Volume
7.1 Litres	1500 ml	5.7 L

TIMER

Even when you're not using your Instant Pot for cooking, you can set a timer for a minimum of 1 minute or a maximum of 1 hour (the default is 10 minutes).

Set a timer (without cooking)

1. When the Message Bar shows **OFF**, press **Delay Start** .
2. Press the Time **Up** and **Down** arrows to select the timer time.
3. Press **Start**  to begin the timer.

*You can cancel the timer at any time by pressing **Cancel** .*

FAVOURITES

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

Saving recipes as Favourites

1. Select any Smart Program and set it up according to your recipe.
2. When you're happy with the settings, touch and hold any Favourites key for over 3 seconds to save the program.
The display shows **Set** and the Favourites number. The Favourites button indicator lights.

Your customised program is ready to use any time you want.

You can replace a saved Favourites with a new recipe by repeating these steps again.

Using Favourite recipes

For a Pressure Cook or Slow Cook Favourite program, add your ingredients to the inner pot before pre-heating. For a Sauté Favourite program, wait to add food until the display shows **Hot**.

- Touch the Favourite key you want to use.
The display shows the cooking settings for that Favourite. The Favourite button indicator lights. Press **Start**  to begin cooking.

*If you press a Favourite key that hasn't been saved as a Favourite, the display flashes **Not Set** 3 times and returns to the previous screen.*

CLEANING

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Cause	Solution
Display remains blank after connecting the power cord	Bad power connection or no power.	Inspect power cord for damage. If damage is noticed, contact Consumer Care. Check outlet to ensure it is powered.
	Cooker's electrical fuse has blown.	Contact Consumer Care.
Occasional clicking or light cracking sound	The sound of power switching and expanding pressure board when changing temperatures.	This is normal; no action needed.
	Bottom of the inner pot is wet.	Wipe exterior surfaces of inner pot. Ensure heating element is dry before inserting inner pot into cooker base.
Error code appears on display and cooker beeps continuously	There is an issue with the cooker.	See Error Codes on page 33.

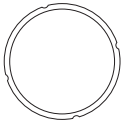
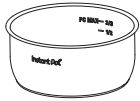
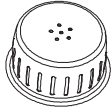
ERROR CODES

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

Problem	Cause	Solution
C1 or C6H	Faulty sensor or pressure switch.	Contact Consumer Care.
C7	Heat element has failed.	Contact Consumer Care.
	Not enough liquid.	Add thin, water-based liquid to the inner cooking pot: 1 1/2 cups (12 oz / 375 ml)
	Quick release button is in the Vent position.	Check Steam Release switch to ensure it's set to Seal.
Lid Err/ Open Lid	Lid is not in the correct position for the selected program.	Open and close the lid. Do not use a lid when using Sauté.
Food burn	High temperature detected at bottom of inner cooking pot; cooker automatically reduces temperature to avoid overheating.	Starch deposits at the bottom of the inner cooking pot may have blocked heat dissipation. Turn the cooker off, release pressure according to the recipe, and inspect the bottom of the inner cooking pot.
PrSE	Pressure has accumulated during a Sauté cooking program.	Set Steam Release switch to Vent.

REPLACEMENT PARTS

We offer genuine replacement parts for your Instant Pot Rio Chef Series, if you need them. Visit www.instantpot.co.uk to order.

	Part	Part number
	Update to Sealing Ring	211-0109-01-EMEA
	Stainless Steel Inner Pot	212-2016-01-EMEA
	Glass Lid	312-6128-01-EMEA
	Float Valve	310-0019-01-EMEA
	Steam Release Valve	310-0022-01-EMEA
	Anti Block Shield	310-0006-01

LEARN MORE

There's a whole world of Instant cooking information and help just waiting for you. Here are some of the most helpful resources.

Register your product

instantpot.co.uk/product-registration

Contact Consumer Care

instantpot.co.uk/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Download the Instant Connect™ app

Discover guided cooking and recipes

Available at iOS and Android app stores

Cooking charts and more recipes

instantpot.co.uk/get-cooking

How-to videos, tips and more

instantpot.co.uk/getting-started

Replacement parts and accessories

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

Join the community



Product specifications

Model	Volume	Wattage	Power	Working Pressure
DUPC801BK	7.1 Litres	1000-1200W	220-240V ~ 50/60Hz	80kPa

WARRANTY

Proof of original purchase date and, if requested, return of your appliance is required to obtain service under this Limited Warranty. Provided that this appliance is operated and maintained in accordance with the written instructions included with the appliance (which are also available at 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 (UK only).

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

Limitation and Exclusions

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

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

To the extent permitted by applicable law, the liability of the Company, if any, for any allegedly defective appliance or part shall be limited to repair or replacement of the appliance or part thereof, and shall not exceed the purchase price of a comparable replacement appliance.

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

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

WARRANTY

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

Warranty Service

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

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

Within the UK

Instant Brands (EMEA) Limited,
Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH UK.
Email: UKSupport@instantpot.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Within the EU

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

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

Recycling

This appliance complies with the WEEE Directive 2012/19/EU on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance complies with the European directive for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU and its revisions. This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the UK and EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact Customer Care for further recycling and WEEE information.

⚠ WARNING

DO NOT place this appliance on or close to a gas or electric burner, or inside an oven. Always operate this appliance on a stable, non-combustible, level surface, such as a kitchen countertop.



Instant Brands (EMEA) Limited
Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH

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

© 2025 Instant Pot Brands

INSTANT BRANDS and INSTANT POT
are registered trademarks
of Instant Pot Brands

Legen Sie los

MULTIKOCHER XL 7,1
BENUTZERHANDBUCH

Instant Pot®

Peppen Sie Ihre Küchenabenteuer mit Instant Pot® XL auf!

Willkommen bei Instant Pot Brands! Tauchen Sie mit uns in Ihre neue kulinarische Reise ein und lassen Sie den köstlichen Spaß beginnen.

Lasst uns kochen und jede Mahlzeit zum Kinderspiel machen. Viel Spaß!



Entfesseln Sie den Koch in Ihnen!

Bereit, Ihren Instant Pot zu meistern?

Wir haben 4 einfache Schritte mit Anleitungsvideos erstellt, um Ihr Kocherlebnis mühelos zu gestalten. Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie den Schritten, um im Handumdrehen ein Instant Chef zu werden. Lass uns loslegen und kochen!

<https://instantpot.eu/getting-started/>



Laden Sie die **Instant Brands® Connect App** herunter, um auf über 3000 Rezeptideen zuzugreifen



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



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

INHALT

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	2
Verpackungsinhalt	7
Gebrauch Ihres Instant Pot	9
Inbetriebnahme	12
Das Druckgaren	20
Druckgaren	21
Sautieren	23
Schongaren	25
Warmhalten	26
Start verzögern	27
Herstellen von joghurt	28
Timer	30
Favoriten	30
Reinigung	31
Fehlerbehebung	32
Fehlercodes	34
Ersatzteile	35
Mehr erfahren	36
Garantie	37

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

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

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

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

Aufstellen

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

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

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

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

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

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

Allgemeiner Gebrauch

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

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

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

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

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

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

⚠️ WARNUNG

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

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

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

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

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

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

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

Druckgaren

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

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

Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil richtig installiert ist.

Verwenden Sie beim Druckgaren den Druckgardeckel.

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

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

⚠️ WARNUNG

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

NICHT Den Druckgardeckel mit ungeschützten Händen abnehmen.

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

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

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

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

Gefahr des Überfüllens beim Druckgaren

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

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

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

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

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

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

Zubehör

Verwenden Sie nur von Instant Pot Brands autorisierte Zubehörteile oder Einsätze. Teile, Zubehörteile oder Einsätze zu verwenden, die nicht

⚠️ WARNUNG

vom Hersteller empfohlen wurden, können zu einem Stromschlag, Brand, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

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

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

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

Pflege und Aufbewahrung

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

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

NICHT Legen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Pappe, Kunststoff, Styropor oder Holz in den Boden des Multikochers.

Netzkabel

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

WARNING: Verschüttete heiße Lebensmittel können zu schweren Verbrennungen führen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.

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

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

⚠️ WARNUNG

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

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

NICHT den Erdungsstift des elektrischen Steckers entfernen.

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

⚠️ WARNUNG

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

Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

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

Zum Schutz vor einem Stromschlag:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

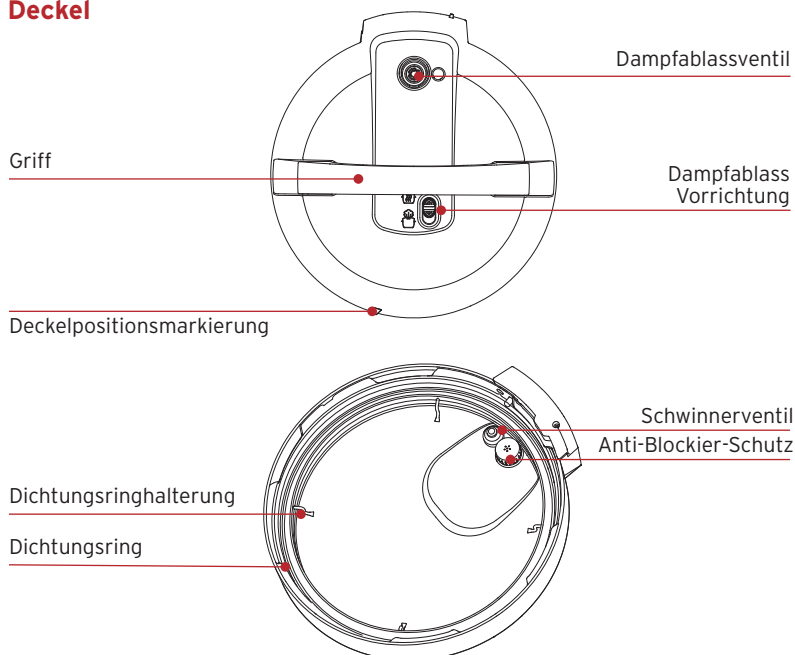
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

⚠️ WARNUNG

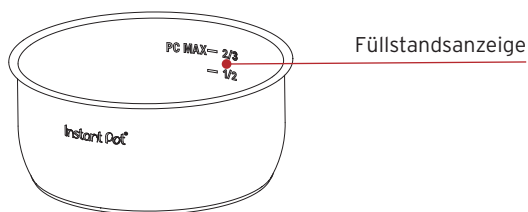
Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

VERPACKUNGSGEHALT

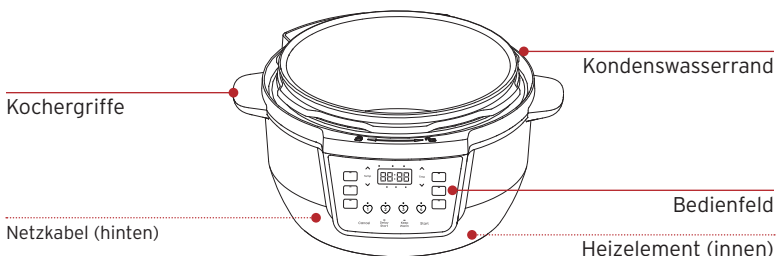
Deckel



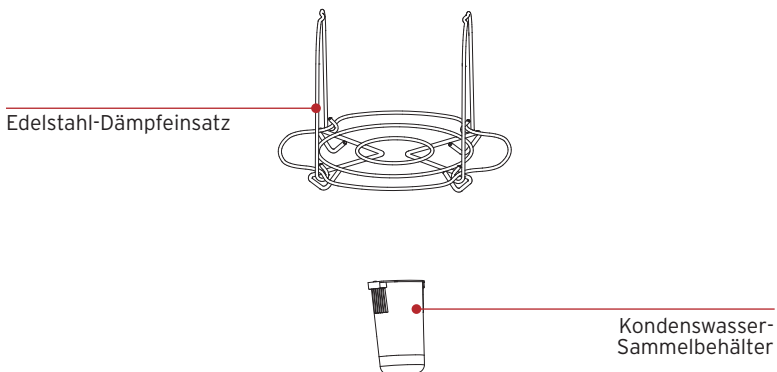
Edelstahl-Kochtopf



Kocherunterteil



Teile + Zubehör



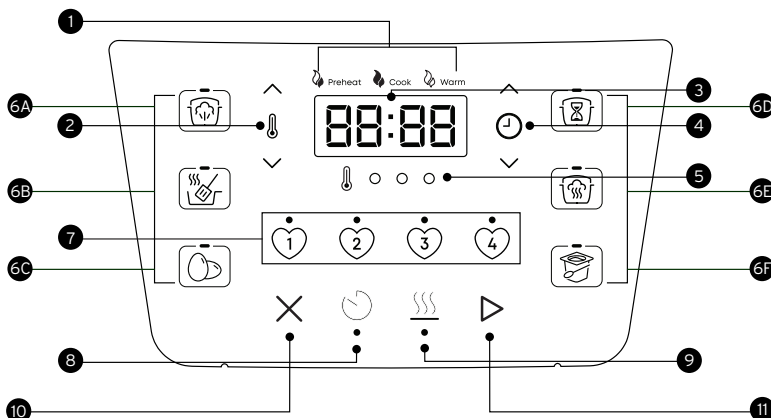
Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

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

GEBRAUCH DES INSTANT POT

Bedienfeld

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



1. Garanzeige mit Hinweisen

- Bei Beleuchtung sind Garphasen aktiv

2. Temperatureinstellung

3. Status-Anzeige

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

4. Zeiteinstellung

5. Temperaturstufenlampen

6. Smart-Programmtasten

- Licht zeigt das aktive Smart-Programm

6A an. Druckgaren

6B. Sautieren

6C. Ei

6D. Schongaren

6E. Dampfgaren

6F. Joghurt

7. Favoritentasten

- Licht zeigt die Nutzung an

8. Start verzögern

- Licht zeigt die Nutzung an

9. Warmhalten

- Licht zeigt die Nutzung an

10. Abbrechen

11. Start

Statusmeldungen

Das Bedienfeld zeigt Informationen an, die Sie für den Gebrauch Ihres Instant Pot benötigen.

OFF	Das Gerät ist betriebsbereit
OFF dimmed	Das Gerät befindet sich im stromsparenden Standby-Modus
On	Vorheizen-Modus
End	Smart-Programm beendet (Warmhalten ist ausgeschaltet)
Lid	Der Deckel ist nicht richtig befestigt oder fehlt
05:20	Zeit • Smart-Programm: Verbleibende Garzeit • Startverzögerung: Zeit bis zum Start des Smart-Programms • Warmhalten: Zeit, in der die Speisen warmgehalten wurden
Hot	Das Smart-Programm Sautieren ist bereit für das Hinzufügen von Zutaten
Food burn	Überhitzen: Siehe Fehlerbehebung auf Seite 32
Not Set	Das Lieblingsprogramm ist nicht gespeichert
E*	Fehler: siehe Fehlercodes auf Seite 34

Ton „On/Off“ (Ein/Aus) schalten

Ton einschalten

Halten Sie im Standby-Modus die Tasten **Startverzögerung**  und **Warmhalten**  gedrückt, bis auf dem Display **S On** angezeigt wird.

Ton ausschalten

Halten Sie im Standby-Modus die Tasten **Startverzögerung**  und **Warmhalten**  gedrückt, bis auf dem Display **S Off** angezeigt wird.

Die akustischen Sicherheitswarnungen (Pieptöne) können nicht ausgeschaltet werden.

Zurücksetzen von Smart-Programmen auf die ursprünglichen Einstellungen

Zurücksetzen einzelner Smart-Programme

- Halten Sie im Standby-Modus oder Gareinstellungs-Modus ein Smart-Programm gedrückt, bis der Garer piept.

Die Garzeiten und Temperaturen der Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

Alle Smart-Programme zurücksetzen

- Wenn sich der Kocher im Standby-Modus befindet, halten Sie die **Cancel** Taste (Abbrechen)  gedrückt, bis der Kocher piept.

Alle Garzeiten und Temperaturen der Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt und alle Favoriten-Einstellungen gelöscht.

INBETRIEBNAHME

Gerät vor Gebrauch reinigen.

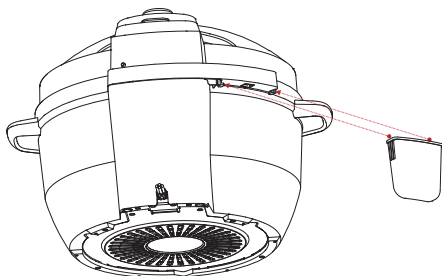
1. Waschen Sie den Gartopf mit heißem Wasser und Spülmittel aus. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie die Außenseite mit einem weichen Tuch. Sie können den Gartopf auch in der Spülmaschine reinigen.
2. Wischen Sie das Heizelement im Inneren des Kocherunterteils mit einem weichen Tuch ab, um sicherzustellen,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

Einrichten des Kondenswasser-Sammelbehälters

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

Bringen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an

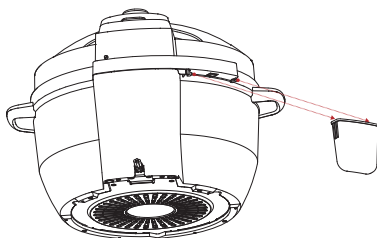
- Richten Sie die Rillen am Kondenswasser-Sammelbehälter an den Laschen auf der Rückseite des Kocherunterteils aus und schieben Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an seinen Platz.



Nehmen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter ab

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

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



Verwendung des Dichtungsringes

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

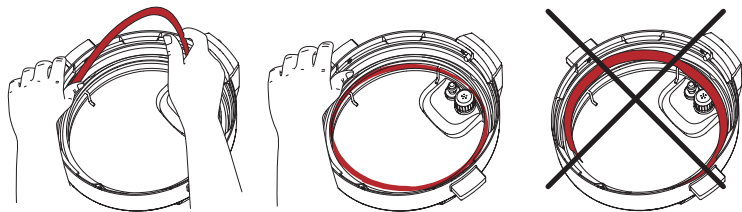
- Der Dichtungsring ist bereits am Multikocherdeckel eingesetzt, Sie sollten jedoch vor jedem Garen prüfen, dass er sicher sitzt.
- Reinigen Sie den Dichtungsring nach jedem Gebrauch.
- Dichtungsringe dehnen sich bei normalem Gebrauch mit der Zeit aus. Um die Sicherheit Ihres Produkts zu gewährleisten,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

⚠ WARNUNG

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

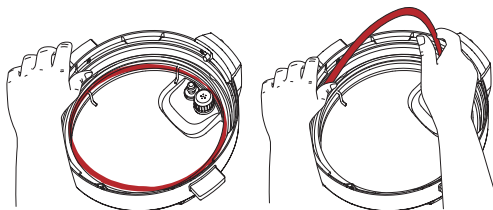
Setzen Sie den Dichtungsring ein

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



Entfernen Sie den Dichtungsring

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



Schließen Sie das Netzkabel an

Wenn Sie bereit sind, Ihren Instant Pot zu benutzen, stecken Sie das Netzkabel in die Rückseite des Kocherunterteils und dessen Steckerende in eine Steckdose.

Testbetrieb

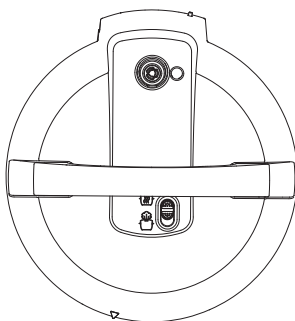
Wenn Sie Ihren neuen Instant Pot für einen Testbetrieb einrichten, können Sie sich mit der Funktionsweise des Geräts vertraut machen, bevor Sie tatsächlich Essen zubereiten.

So führen Sie einen Testbetrieb durch:

1. Befolgen Sie die Anweisungen zum Druckgaren auf Seite 21.
2. Benutzen Sie 700 mg Wasser, keine Lebensmittel.
3. Stellen Sie die Garzeit auf 5 Minuten ein.
4. Entsorgen Sie nach Beendigung des Garvorgangs das restliche Wasser.
5. Waschen und trocknen Sie den Gartopf.

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

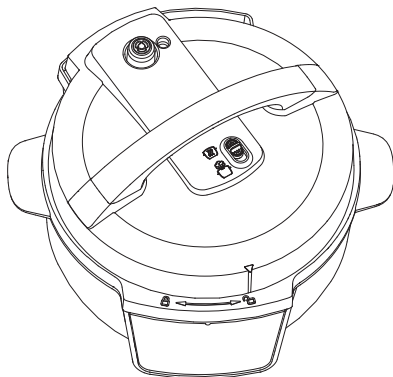
Verwendung des Deckels



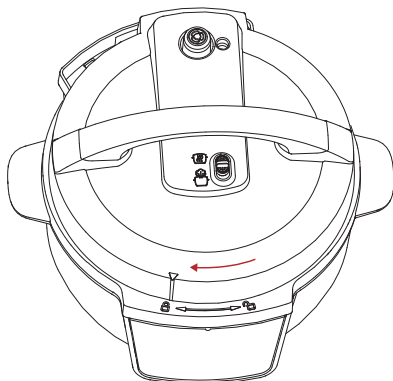
Sie werden den Druckgardeckel für die meisten Garprogramme und alle Druckgarprogramme verwenden. Verwenden Sie immer den Druckgardeckel, der mit diesem Instant Pot Kocherunterteil geliefert wurde.

Schließen und Verriegeln des Deckels

1. Richten Sie den ▼ auf dem Deckel auf das  Symbol rechts auf dem Bedienfeld auf dem Kocherunterteil aus und senken sie den Deckel auf die Schiene ab.

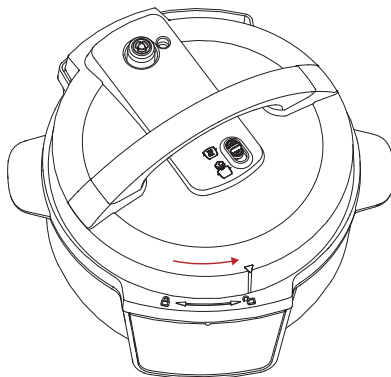


2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis das Symbol ▼ auf dem Deckel auf die  über dem Bedienfeld auf dem Kocherunterteil ausgerichtet ist.



Öffnen des Deckels

1. Drehen Sie den Deckelgriff, um das ▼ Symbol auf dem Deckel mit dem ☐ Symbol auf der rechten Seite des Bedienfelds auf dem Kocherunterteil auszurichten.



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

So lassen Sie Dampf ab

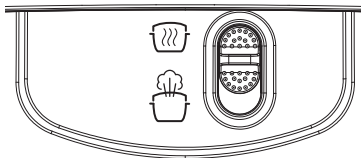
Bei Ihrem Instant Pot kann der Dampf auf 2 verschiedene Arten abgelassen werden. Wählen Sie die Option, die am besten für die Speise geeignet ist, die Sie zubereiten.

Natürlicher Dampfablass

Lässt nach Beendigung des Garvorgangs allmählich (bis zu 40 Minuten oder mehr) Dampf ab.

Verwendung für: Lebensmittel, die vor sich hin köcheln können, wie Eintöpfe, Chili, Nudeln, Haferflocken, Bohnen und Getreidekörner.

1. Lassen Sie den Dampfablassschalter nach dem Garen in der Position  (Verschließen) stehen, bis der gesamte Druck abgelassen ist.



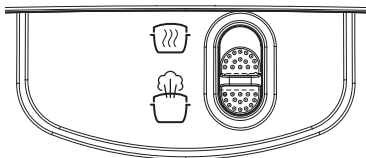
2. Text BoxDas Schwimmerventil fällt in den Deckel, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.
3. Nach dem Dampfablass drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

Schneller Dampfablass

Lässt den Dampf schnell ab, nachdem Sie den Dampfablassschalter gedrückt haben

Verwendung für: Lebensmittel, die nicht übermäßig gegart werden sollten, wie Gemüse und Meeresfrüchte.

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



2. Das Schwimmerventil fällt in den Deckel, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.
3. Nach dem Dampfablass drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

Sie können den Griff zur leichten Aufbewahrung vertikal in das Kocherunterteil stecken.

⚠VORSICHT

Vorsicht beim Druckgaren

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

DAS DRUCKGAREN

Beim Druckgaren werden Lebensmittel mithilfe von unter Druck stehendem Dampf schnell und gleichmäßig gegart, was die Garzeit von Lebensmitteln deutlich verkürzt. Beim Druckgaren durchläuft der Instant Pot 3 Phasen.

Schritt 1: Vorheizen

- Während der Multikocher vorheizt, wird die Flüssigkeit erhitzt, um Dampf zu erzeugen. Sobald genug Druck erzeugt wurde, hebt sich das Schwimmerventil, der Deckel wird verriegelt und der Multikocher ist bereit für den Garvorgang.

Schritt 2: Garen

- Wenn der Multikocher die benötigte Druckstufe erreicht, beginnt das Garen und die Druckstufe wird während des gesamten Garen konstant gehalten.

Detailliertere Anweisungen zu den Smart-Programmen finden Sie auf Seite 21

Schritt 3: Dampfablass

- Wenn die Lebensmittel fertig gegart sind, steht der Multikocher nach wie vor unter Druck und ist heiß. Entlüften baut den Druck ab und senkt die Temperatur, so dass Sie anschließend den Deckel sicher entfernen können.

Siehe „So lassen Sie den Druck ab“ auf Seite 18.

Mit Flüssigkeit Dampf erzeugen.

Beim Druckgaren muss sich im Gartopf Flüssigkeit befinden, damit der erforderliche Dampf erzeugt werden kann. Hier sehen Sie die benötigten Mindestmengen:

Mindestflüssigkeitsmenge für das Druckgaren*

- 500ml

**Sofern im Rezept nicht anders angegeben.*

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

MACHEN SIE SICH MIT DEN SYMBOLEN VERTRAUT

Druckgaren	Sautieren	Schongaren	Dampfgaren	Ei	Joghurt	Start verzögern	Warmhalten

DRUCKGAREN

Drei der Smart-Programme setzen Druck beim Garen ein: Druckgaren, Dämpfen und Ei.

Wählen Sie eine dieser Einstellungen aus den Smart-Programmen, die Druckgaren einsetzen.

Smart-Programm	Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Pressure Cook	10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)
Steam	10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)
Egg	5 Minuten (00:05)	0 Minuten (00:00)	1 Stunden (01:00)

Andere Einstellungen

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

Druckgaren

Vorbereitung

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

Vorheizen

- Geben Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
- Geben Sie Flüssigkeit in den Gartopf

Siehe „Verwendung von Flüssigkeit zur Dampferzeugung“ auf Seite 20.

3. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Gartopf.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Gartopf und vergewissern Sie sich, dass er verriegelt ist.
Siehe „Schließen und Verriegeln des Deckels“ auf Seite 16.
5. Wählen Sie ein Smart-Programm für das Garen und drücken Sie auf dem Bedienfeld die entsprechende Taste.
6. Die Standard-Garzeit blinkt. Drücken Sie die Pfeiltasten, um die Garzeit einzustellen.
7. Die **„Keep Warm“-Funktion** (Warmhalten) ist standardmäßig eingeschaltet. Drücken Sie erneut die Warmhaltefunktion  um sie auszuschalten.
8. Drücken Sie auf **„Start“** . Die **„Preheat“-Leuchte** (Vorheizen) ist eingeschaltet und auf dem Display wird **„On“** (An) angezeigt. Der Instant Pot baut Druck auf.

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

Garen

1. Wenn der Druck erreicht ist, beginnt der Instant Pot den Garvorgang.
2. Der Gartimer beginnt herunterzuzählen.
3. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.

*Sie können ein Smart-Programm jederzeit beenden, indem Sie **„Cancel“** (Abbrechen) .*

*Sie können die Garzeit oder -temperatur während des Vorheizens oder Garens jederzeit ändern, indem Sie die Pfeiltasten benutzen und dann zur Bestätigung auf **„Start“**  drücken*

Dampf ablassen

- Wählen Sie die für Ihr Rezept geeignete Dampfablass-Methode.
Ausführliche Informationen finden Sie auf Seite 18 unter „So lassen Sie Dampf ab“.

SAUTIEREN

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

Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Smart-Programm „Sauté“:

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit	Standard-Temperatur	Temp.-Optionen
30 Minuten (00:30)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)	Hoch	Niedrig Mittel Hoch

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist nicht verfügbar.
- Startverzögerung  ist nicht verfügbar.

So wird sautiert

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Geben Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
2. Geben Sie Öl in den Gartopf.
3. Drücken Sie  „Sauté“ auf dem Bedienfeld.
4. Die Standardtemperatur blinkt. Drücken Sie die Pfeiltasten „Temp up“ und „Temp down“, um eine niedrige, mittlere oder hohe Temperatur auszuwählen.
5. Die Standard-Garzeit blinkt. Drücken Sie die Pfeiltasten, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie auf „Start“ . Das Display zeigt „On“ (An) und die Statusleuchte „Preheat“ (Vorheizen).

Garen

1. Wenn auf dem Display **„Hot“** (Heiß) angezeigt wird, geben Sie Ihre vorbereiteten Zutaten hinein.

Das Display zeigt 3 Sekunden lang „Hot“ (Heiß), dann zeigt die Statusleuchte „Cook“ (Garen) an.

2. Auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt.
3. Wenn der Timer abläuft, zeigt das Display **„End“** (Ende) an.
4. Drücken Sie auf **„Cancel“ (Abbrechen)** ⊗ wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten.

*Sie können die Garzeit oder -temperatur während des Vorheizens oder Garens jederzeit ändern, indem Sie die Pfeiltasten benutzen und dann zur Bestätigung auf **„Start“** ⏻ drücken.*

Sautieren vor dem Druckgaren oder dem Schongaren

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

1. Zutaten anbraten.
2. Drücken Sie auf **„Cancel“ (Abbrechen)** ⊗.

*Sie können den Gartopf jetzt ablöschen, bevor Sie zu **„Pressure Cook“** (Druckgaren) oder **„Slow Cook“** (Schongaren) umschalten (siehe „Ablöschen“ unten).*

3. Wählen Sie das Smart-Programm aus, das Sie für das Garen verwenden möchten.

Ablöschen

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

1. Entfernen Sie das Essen aus dem Gartopf.
2. Geben Sie nach Rezept Wasser, Brühe oder Wein hinein.
3. Verwenden Sie einen Holzlöffel oder einen Silikonspatel, um am Boden des Gartopfes haftendes Essen zu lösen.

SCHONGAREN

Mit „Slow Cook“ (Schongaren) können Sie Ihre liebsten Schmor- oder Eintopf-Gerichte wie in einem traditionellen Schongarer zubereiten, aber mit präziser Kontrolle. Dieses Programm setzt kein Druckgaren ein, daher sollte der Dampfablass auf „Vent“ (Entlüften) gestellt werden. Sie können auch einen Glasdeckel mit einem Lüftungsloch anstatt des Kocherdeckels verwenden.

Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Smart-Programm „Slow Cook“ (Schongaren):

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

Andere Einstellungen

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

So geht Schongaren

Vorbereitung

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

Garen

1. Geben Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
2. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Gartopf und vergewissern Sie sich, dass er verriegelt ist.
Siehe „Schließen und Verriegeln des Deckels“ auf Seite 16.
4. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf Entlüften.
5. Drücken Sie „Slow Cook“ (Schongaren)  auf dem Bedienfeld. Garzeit einzustellen.
6. Die Standardtemperatur blinkt. Drücken Sie die Pfeiltasten „Temp up“ und „Temp down“, um eine niedrige, mittlere oder hohe Temperatur auszuwählen.
7. Die Standard-Garzeit blinkt. Drücken Sie die Pfeiltasten, um die Garzeit einzustellen.

- Die „**Keep Warm**“-Funktion (Warmhalten)  ist standardmäßig eingeschaltet. Drücken Sie erneut die **Warmhaltefunktion**  um sie auszuschalten.
- Drücken Sie auf „**Start**“ . Das Display zeigt **On (An)**. Die Garstatusleuchte zeigt „**ON**“ (An).

Sie können die Garzeit oder -temperatur während des Vorheizens oder Garens jederzeit ändern, indem Sie die Pfeiltasten benutzen und dann zur Bestätigung auf „Start“  drücken

Warmhalten

Wenn das Garen beendet wird und „**Keep Warm**“ (Warmhalten)  ausgeschaltet ist, zeigt das Display „End“ an. Wenn nicht, beginnt der Timer, von 00:00 bis 10 Stunden (10:00) hochzuzählen.

WARMHALTEN

Die Warmhalte-Einstellung schaltet sich nach allen Smart-Programmen automatisch ein, außer nach dem Sautieren. Sie können die Warmhaltefunktion auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden.

Warmhalten nach dem Kochen

- Wenn das automatische Aufwärmen beginnt, zeigt der Timer die abgelaufene Zeit an (bis zu 10 Stunden).
- Um das automatische Aufwärmen auszuschalten (entweder während des Garvorgangs oder während des automatischen Aufwärmens), drücken Sie auf „**Keep Warm**“ (Warmhalten)  oder „**Cancel**“ (Abbrechen)  und die Leuchte über der Taste erlischt.

Aufwärmen und Warmhalten

Sie können „**Keep Warm**“ (Warmhalten) verwenden, um Speisen aufzuwärmen oder sie bis zum Servieren warmzuhalten.

- Drücken Sie im Standby-Modus auf **Keep Warm** .
- Drücken Sie die „**Temp up/down**“ -Pfeiltasten, um eine **niedrige, mittlere oder hohe** Temperaturstufe auszuwählen.
- Drücken Sie die „**Time up/down**“ -Pfeiltasten, um den Timer einzustellen.
- Drücken Sie auf „**Start**“ . Die Warm-Statusleuchte ist an und der Timer beginnt herunterzuzählen.

Sie können die Garzeit und -temperatur ändern, indem Sie die entsprechenden „Time“- (Zeit) oder „Temp“- (Temperatur)Pfeiltasten drücken und dann „Start“ .

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

START VERZÖGERN

Sie können eine Startverzögerung von mindestens 10 Minuten bis maximal 24 Stunden in 10-Minuten-Schritten einstellen (die Standardeinstellung beträgt 8 Stunden).

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

Startverzögerung des Garvorgangs

1. Wählen Sie ein intelligentes Programm aus, passen Sie die Einstellungen wie gewünscht an und drücken Sie dann **Start verzögern** .

Sobald „Delay Start“ (Start verzögern) gewählt wurde, gibt es keine Möglichkeit, zu den Gareinstellungen zurückzukehren. Um die Smart-Programm-Einstellungen zu ändern, drücken Sie „Cancel“ (Abbrechen)  und nehmen neue Einstellungen vor.

2. Drücken Sie die „Time“-Pfeiltasten, um die Startverzögerung einzustellen.
3. Drücken Sie auf „Start“ . Der Timer beginnt rückwärts zu zählen.
Wenn Sie Ihre Meinung ändern und keine Startverzögerung mehr wünschen, drücken Sie auf „Cancel“ (Abbrechen)  bevor Sie auf „Start“  drücken..
4. Wenn die Startverzögerung endet, beginnt automatisch das Smart-Programm.



HERSTELLEN VON JOGHURT

Mit Ihrem Instant Pot können Sie ganz leicht köstlichen fermentierten Joghurt aus und ohne Milch herstellen.

Vorgang	Standard-Garzeit	Standardtemperatur	Individuelle Zeitspanne
Pasteurisieren	3 Minuten (00:03)	Hoch	nicht verfügbar
Fermentieren (Milch)	8 Stunden (08:00)	Niedrig	nicht verfügbar
Fermentieren (keine Milch, individuell)	8 Stunden (08:00) (einstellbar)	Niedrig (einstellbar)	Minimum 30 Minuten (00:30) Maximum 99 Stunden, 30 Minuten (99:30)

Hinweis: Automatisches Warmhalten und Start verzögern stehen nicht zur Verfügung.

So stellen Sie Joghurt her

Milch pasteurisieren

1. Füllen Sie die Milch in den Gartopf und stellen Sie diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie auf dem Bedienfeld auf Joghurt . Die Standardtemperatur wird hervorgehoben.
4. Drücken Sie die „Temp“-Pfeiltasten, um eine hohe Temperatur auszuwählen. Das Display zeigt „boil“ (Kochen) an. Sie können die Garzeit nicht einstellen.
5. Drücken Sie auf „Start“, um zu beginnen. Das Display zeigt „ON“ an.
6. Wenn die Pasteurisierung beendet ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.

Hinweis: Die Milch muss eine Mindesttemperatur von 72°C erreichen, damit sie pasteurisiert werden kann.

Hinzufügen einer (Starter-) Kultur

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

Fermentieren

1. Drücken Sie auf  Joghurt.
2. Wählen Sie die „Temp“-Pfeile, um entsprechend Ihres Rezepts eine niedrige oder mittlere Temperatur auszuwählen. Das Display zeigt 8 Stunden (08:00) an.
3. Benutzen Sie die „Time“-Pfeile, um falls nötig die Fermentationszeit anzupassen.
4. Auf dem Display zählt der Timer von der eingestellten Zeit bis auf 00:00 herunter.
5. Wenn die Fermentierung abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „End“ (Ende).
Je länger die Fermentierung dauert, desto saurer schmeckt der Joghurt.
6. Lassen Sie den Joghurt abkühlen.
7. Stellen Sie ihn 12-24 Stunden in den Kühlschrank, damit sich die Aromen entfalten können.

Wie viel sollte ich zubereiten?

Instant Pot-Größe	Mindestmilchmenge	Maximale Milchmenge
7,1 Liter	1500 ml	5,7 L

TIMER

Selbst wenn Sie keinen Instant Pot zum Kochen verwenden, können Sie den Timer zwischen 1 Minute und 1 Stunde einstellen (Standardeinstellung: 10 Minuten).

Timer einstellen (ohne Kochen)

1. Wenn die Anzeigenleiste „OFF“ (Aus) anzeigt, drücken Sie „Delay Start“ (Start verzögern) .
2. Drücken Sie die „Time“-Pfeiltasten, um die Timerzeit einzustellen.
3. Drücken Sie auf „Start“ , damit der Timer startet.

Um den Timer abzubrechen, drücken Sie jederzeit auf „Abbrechen“ .

FAVORITEN

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

Rezepte als Favoriten speichern

1. Wählen Sie ein beliebiges Smart-Programm und stellen Sie es gemäß Ihres Rezepts ein.
2. Wenn Sie mit den Einstellungen zufrieden sind, halten Sie eine beliebige „Favourites“-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Programm zu speichern. Auf dem Display werden „Set“ (eingestellt) und die entsprechende Favoritennummer angezeigt. Die Leuchte der Favoritentaste wird eingeschaltet.

Ihr individuelles Programm können Sie jetzt jederzeit nutzen.

Um einen gespeicherten Favoriten durch ein neues Rezept zu ersetzen, wiederholen Sie diese Schritte.

Gebrauch von Lieblingsrezepten/Favoriten

Um ein als Favorit gespeichertes Druck- oder Schongar-Programm zu nutzen, geben Sie Ihre Zutaten vor dem Vorheizen in den Gartopf. Bei einem als Favorit gespeicherten „Sauté“ Programm geben Sie die Lebensmittel erst hinein, wenn auf dem Display „Hot“ (heiß) angezeigt wird.

- Berühren Sie die gewünschte Favoriten-Taste. Auf dem Display werden die Gareinstellungen für dieses Lieblingsrezept angezeigt. Die Leuchte der Favoritentaste wird eingeschaltet. Drücken Sie „Start“ , um das Garen zu beginnen.

Wenn Sie eine Favoritentaste drücken, die noch nicht eingerichtet wurde, blinkt im Display dreimal „Not Set“ (Nicht eingestellt) und Sie kehren zum vorherigen Bildschirm zurück.

REINIGUNG

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

Teil	Reinigungsanweisungen
Zubehör • Dampfesatz • Kondenswasser-Sammelbehälter	• Nach jedem Gebrauch waschen. • Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen. • Verwenden Sie für das Zubehör niemals scharfe chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme. • Entleeren und spülen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter nach jedem Gebrauch.
Deckel und Teile • Anti-Blockier-Schutz • Dichtungsring • Dampfablassventil • Schwimmerventil • Silikonkappe	• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen. • Entfernen Sie vor dem Waschen alle Kleinteile vom Deckel. • Reinigen Sie das Innere des Dampfablassventils und des Blockierschutzes, um Verstopfungen zu vermeiden. • Um nach dem Geschirrspülen das Wasser aus dem Deckel abzulassen, halten Sie den Deckel am Deckelgriff senkrecht über ein Waschbecken. Drehen Sie ihn dann ganz herum. • Legen Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf das Kocherunterteil. • Dichtungsringe an einem gut belüfteten Ort aufbewahren, um Gerüche zu zerstreuen. • Um Gerüche aus dem Dichtungsring zu entfernen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Gartopf und lassen Sie den Druckkochtopf 5-10 Minuten lang laufen, dann verwenden Sie den Schnelldampfablass.
Gartopf	• Nach jedem Gebrauch waschen. • Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler spülen* • Flecken durch hartes Wasser müssen ggf. mit einem weichen Tuch abgewischt werden. • Bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten vor dem Waschen einige Stunden in heißem Wasser einweichen. • Lassen Sie alle Außenflächen vor dem Einsetzen in das Kocherunterteil trocknen.
Netzkabel	• Verwenden Sie für das Netzkabel ein leicht angefeuchtetes Tuch, um eventuelle Partikel abzuwischen. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie das Netzkabel reinigen.
Kocherunterteil	• Wischen Sie die Innenseite des Kocherunterteils sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie alles an der Luft trocknen. • Reinigen Sie die Außenseite des Kocherunterteils und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.

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

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Schwierigkeiten, den Deckel zu schließen	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.	Positionieren Sie den Dichtungsring erneut und stellen Sie sicher, dass er an der Dichtungsringhalterung anliegt.
	Der Inhalt des Kochers ist noch heiß.	Stellen Sie den Dampfablessschalter auf Entlüften und senken Sie dann den Deckel auf das Kocherunterteil.
Schwierigkeiten, den Deckel zu öffnen	Druck im Inneren des Kochers.	Lassen Sie gemäß Rezept Druck ab. Öffnen Sie den Deckel erst, nachdem sich das Schwimmerventil gesenkt hat.
Der Gartopf hängt bei geöffnetem Kocher am Deckel fest.	Durch das Abkühlen des Gartopfes kann ein Sog entstehen, der den Gartopf am Deckel festhängen lässt.	Um das Vakuum zu beenden, stellen Sie den Dampfabless auf Ablassen.
An der Seite des Deckels tritt Dampf aus	Kein Dichtungsring im Deckel.	Setzen Sie einen Dichtungsring ein.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder nicht richtig eingesetzt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Speisereste hängen am Dichtungsring.	Entfernen Sie den Dichtungsring und reinigen Sie ihn gründlich.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie ihn dann wieder.
	Die Dichtungsringhalterung ist verzogen oder nicht mittig.	Entfernen Sie den Dichtungsring vom Deckel und überprüfen Sie die Dichtungsringhalterung auf Knicke oder Verdrehungen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Rand des Gartopfes kann verformt sein.	Der Gartopf ist verformt. Ersetzen Sie ihn. NICHT VERWENDEN. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Leichter Dampfaustritt/ Zischen aus dem Dampfablassventil während des Garvorgangs	Der Kocher reguliert den Überdruck.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahme.
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, wenn die „Steam Release“-Taste (Dampfablass) auf „Seal“ (Verschließen) steht.	Fehler bei der Drucksensorsteuerung	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Das innere Dampfablassventil sitzt nicht richtig.	Stellen Sie den Dampfablassschalter schnell auf  (Entlüften) und dann wieder auf  (Verschließen), um sicherzustellen, dass das Dampfablassventil richtig sitzt.
Das Display bleibt nach dem Anschließen des Netzkabels leer	Schlechte Stromverbindung oder kein Strom.	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigung. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Die elektrische Sicherung des Kochers ist durchgebrannt.	Prüfen Sie die Steckdose, um sicherzustellen, dass Strom anliegt.
Gelegentliches Klicken oder leichtes Knacken	Das Geräusch des Einschaltens und der sich ausdehnenden Druckplatte bei Temperaturänderungen.	Dies ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
	Der Boden des Gartopfes ist nass.	Wischen Sie die Außenflächen des Gartopfes ab. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Gartopf in das Kocherunterteil einsetzen.

Problem	Ursache	Lösung
Auf dem Display erscheint ein Fehlercode und der Kocher piept kontinuierlich.	Beim Kocher liegt ein Problem vor.	Siehe Fehlercodes auf Seite 34.

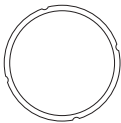
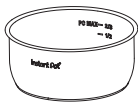
FEHLERCODES

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

Problem	Ursache	Lösung
C1 oder C6H	Defekter Sensor oder Druckschalter.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C7	Das Heizelement ist ausgefallen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Nicht genug Flüssigkeit.	Geben Sie eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis in den Gartopf: 375 ml
	Die Dampfblasstaste befindet sich in der Position Entlüften.	Prüfen Sie den Dampfblassschalter, um sicherzustellen, dass er auf „Seal“ (Verschließen) steht.
Deckelfehler/ offener Deckel	Der Deckel befindet sich für das gewählte Programm nicht in der richtigen Position.	Öffnen und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie keinen Deckel, wenn Sie die Funktion Sauté verwenden.
Lebensmittel brennen an	Am Boden des Gartopfes wird eine hohe Temperatur erkannt; der Kocher reduziert automatisch die Temperatur, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Stärkeablagerungen am Boden des Gartopfes könnten die Wärmeabgabe blockiert haben. Schalten Sie den Kocher aus, lassen Sie den Druck gemäß Rezept ab und untersuchen Sie den Boden des Gartopfes.
PrSE	Während eines Sauté-Programms hat sich Druck aufgebaut.	Stellen Sie den Dampfblassschalter auf Entlüften.

ERSATZTEILE

Wir bieten Original-Ersatzteile für Ihre Instant Pot Rio Chef Produkt, falls Sie welche benötigen. Besuchen Sie für die Bestellung www.instantpot.co.uk.

	Teil	Teilnummer
	Dichtungsringe (2er-Pack)	211-0109-01-EMEA
	Edelstahl-Gartopf	212-2016-01-EMEA
	Glasdeckel	312-6128-01-EMEA
	Schwimmerventil	310-0019-01-EMEA
	Dampfablassventil	310-0022-01-EMEA
	Anti-Blockier-Schutz	310-0006-01

ERFAHREN SIE MEHR

Es gibt eine ganze Welt von Informationen und Hilfen für das Kochen mit einem Instant Pot, die nur auf Sie warten. Hier sind einige der hilfreichsten Ressourcen.

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantpot.eu/product-registration

Kontaktieren Sie den Kundenservice unter:

instantpot.eu/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Laden Sie die Instant Connect™ App herunter

Entdecken Sie Kochanleitungen und Rezepte.

Erhältlich über die iOS- und Android-App-Stores.

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantpot.co.uk/recipes

Anleitungsvideos, Tipps und mehr

instantpot.eu/getting-started

Ersatzteile und Zubehör

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

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikat

Modèle	Fassungsvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung	Arbeitsdruck
DUPC801BK	7,1 Liter	1000-1200W	220-240V ~50/60 Hz.	80kPa

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

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

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

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

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

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

GARANTIE

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

Garantieleistungen

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

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

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

Recycling

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie). Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie (NSR) 2014/35/EU in ihren jeweils gültigen Fassungen. Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das vorliegende Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit normalem Hausmüll zu entsorgen ist. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder Gesundheit aufgrund unkontrollierter Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewusst und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe. Bitte nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme, um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, oder wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Informationen zum Recycling oder zur WEEE-Richtlinie zu erhalten.

⚠️ WARNUNG

Dieses Gerät **NICHT** auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen Ofen stellen. Benutzen Sie dieses Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche, wie auf einer Küchenarbeitsplatte.



Instant Brands (EMEA) Limited
Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH, UK

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare,
V14 CA36, Irland
instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands
INSTANT POT sind eingetragene Markenzeichen
von Instant Pot Brands.

*vamos
a cocinar*

OLLA MULTIFUNCIÓN DE XL 7,1 L
MANUAL DE USUARIO

Instant Pot®

Dale sabor a tus aventuras culinarias con Instant Pot®XL!

Bienvenido a las marcas Instant Pot! Sumérgete en tu nueva aventura culinaria con nosotros y deja que comience la deliciosa diversión. Cocinemos y hagamos que cada comida sea muy fácil. ¡Disfrutar!



Descubre tu chef interior!

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

instantpot.eu/es/getting-started



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



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



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

CONTENIDO

Advertencias importantes	2
Contenido de la caja	6
Cómo usar la Instant Pot	8
Configuración inicial	11
Acerca de la cocción a presión	19
Cocción a presión	20
Saltear	22
Cocción lenta	24
Mantener caliente	25
Inicio retardado	26
Elaboración de yogur	27
Temporizador	29
Favoritos	29
Limpieza	30
Resolución de problemas	31
Códigos de error	33
Piezas de repuesto	34
Más información	35
Garantía	36



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

Ubicación

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

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

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

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

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

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

Uso general

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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

NO DEJE el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.

Cocción a presión

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Llenado en exceso durante la cocción a presión

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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

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

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

Accesorios

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

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

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

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

Cuidado y almacenamiento

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

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

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

Cable de alimentación

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

ADVERTENCIA: Los alimentos calientes derramados pueden causar quemaduras graves.

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

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

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

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

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

NO RETIRE la clavija de toma de tierra del enchufe.

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Precauciones eléctricas

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

Para protegerse frente a descargas eléctricas:

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

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

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

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

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

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

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

NO LIMPIE el aparato mojándolo bajo el grifo.

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

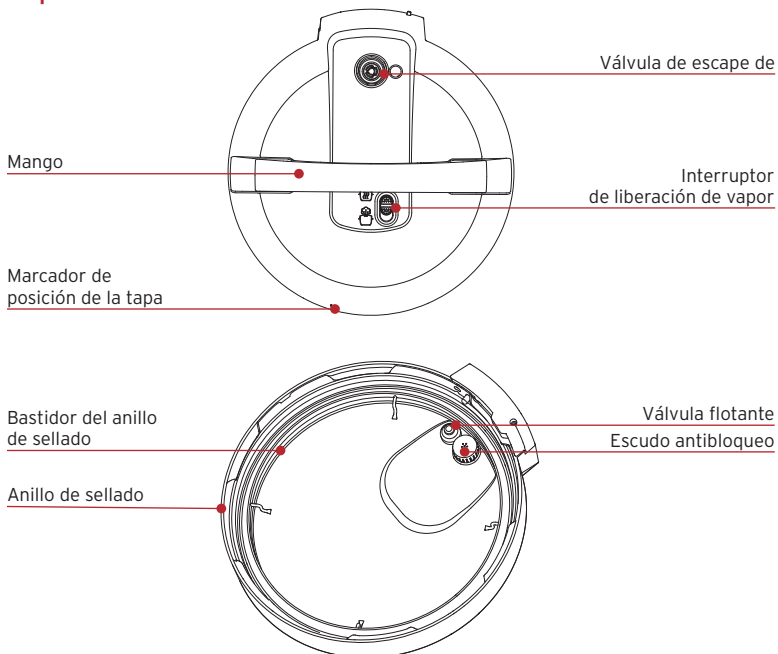
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ¡ADVERTENCIA!

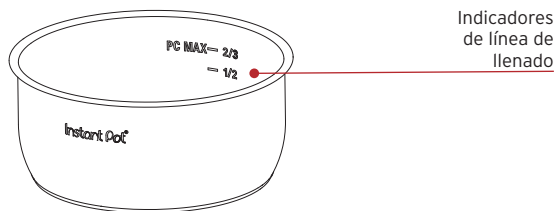
El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

CONTENIDO DE LA CAJA

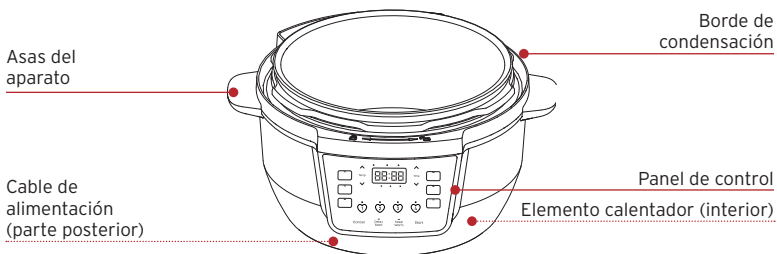
Tapa



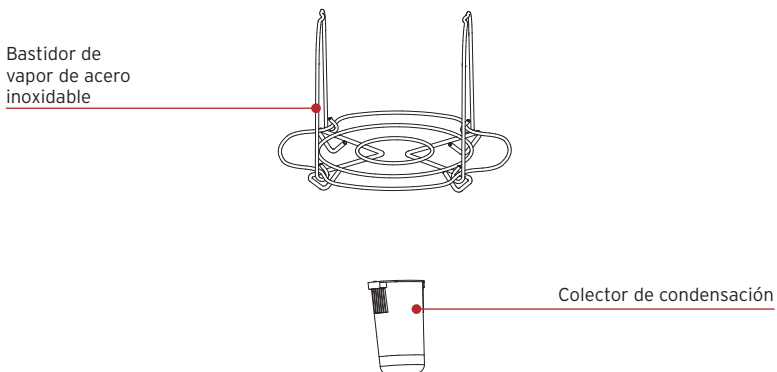
Olla de cocción de acero inoxidable



Base del aparato



Piezas + accesorios



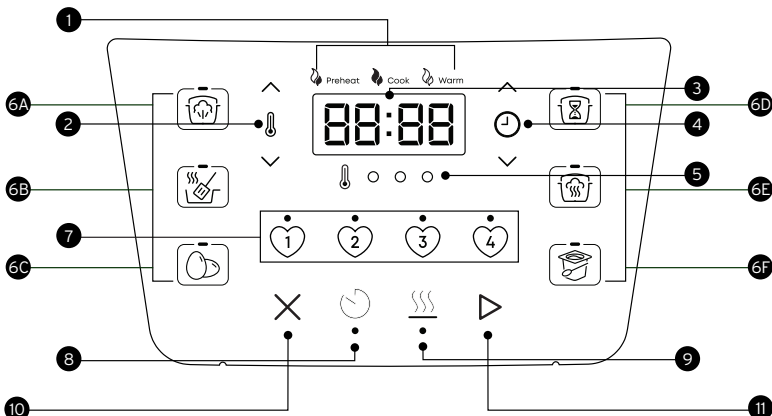
Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real

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

CÓMO USAR EL INSTANT POT

Panel de control

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



1. Indicador de cocción con guía

- Las fases de cocción están activas cuando está iluminado

2. Controles de temperatura

3. Pantalla de estado

- Temperatura
- Tiempo de cocción
- Tiempo de retardo del inicio
- Tiempo de mantenimiento del calor
- Mensajes de estado

4. Controles del tiempo

5. Luces de los niveles de temperatura

6. Botones de programa inteligente

- La luz muestra el programa inteligente

6A. activo Cocción a presión

6B. Saltear

6C. Huevo

6D. Cocción lenta

6E. Vapor

6F. Yogur

7. Botones favoritos

- La luz está activa

8. Inicio retardado

- La luz está activa

9. Mantener caliente

- La luz está activa

10. Cancelar

11. Inicio

Mensajes de estado

El panel de control muestra información que necesita saber cuando use la olla Instant Pot.

OFF	La unidad está lista
OFF dimmed	La unidad está en modo de espera de bajo consumo
On	Modo de precalentamiento
End	Programa inteligente finalizado (la función Mantener caliente está desactivada)
Lid	La tapa o está bien puesta o no está puesta
05:20	• Time • Programa inteligente: tiempo de cocción restante • Inicio retardado: tiempo hasta que se inicia el programa inteligente • Mantener caliente: tiempo que se ha estado calentando la comida
Hot	El programa inteligente Saltear (Sauté) está listo para añadir alimentos
Food burn	Sobrecalentamiento: consulte la sección Resolución de problemas en la página 31
Not Set	El programa de Favoritos no se ha guardado
E*	Error: ver Códigos de error en la página 33

Encendido y apagado del sonido

Encender el sonido

Cuando esté en el modo de espera, mantenga pulsadas las teclas **Inicio retardado**  y **Mantener caliente**  hasta que en la pantalla aparezca «S On».

Apagar el sonido

Cuando esté en el modo de espera, mantenga pulsadas las teclas **Inicio retardado**  y **Mantener caliente**  hasta que en la pantalla aparezca «S OFF».

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

Restaurar los programas inteligentes a su configuración original

Restaurar programas inteligentes individuales

- Con la olla en modo de espera o Ajuste de cocción, mantenga pulsado un Programa inteligente hasta que la olla emita un pitido.

Los tiempos de cocción y las temperaturas del programa inteligente se restaurarán a la configuración predeterminada de fábrica.

Restaurar todos los programas inteligentes

- Con la olla en modo de espera, mantenga pulsado **Cancelar**  hasta que la olla emita un pitido.

Todos los tiempos de cocción y las temperaturas de los programas inteligentes se restaurarán a la configuración predeterminada de fábrica y se eliminarán los ajustes de Favoritos.

CONFIGURACIÓN INICIAL

Limpiar antes de usar

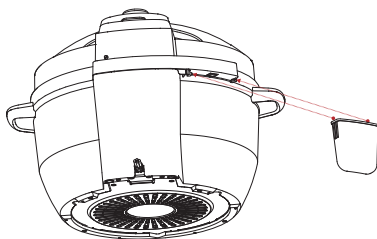
1. Lave el recipiente de cocción interior con agua caliente y jabón. Aclare y use un paño suave para secar el exterior. También puede lavar el recipiente de cocción interior en el lavavajillas.
2. Limpie el elemento calentador del interior de la base del aparato con un paño suave para asegurarse de que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

Instalación del colector de condensación

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

Instalación del colector de condensación

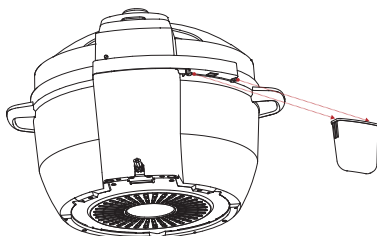
- Alinee las ranuras del colector de condensación con las pestañas en la parte posterior de la base del aparato y deslice el colector para colocarlo en su posición.



Extracción del colector de condensación

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

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



Utilización del anillo de sellado

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

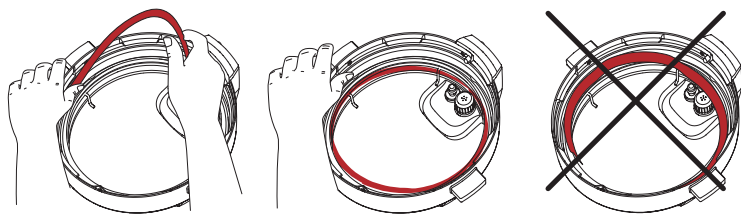
- El anillo de sellado está preinstalado en la tapa de la olla multifunción, pero debe comprobar que esté bien colocado cada vez que vaya a cocinar.
- Debe limpiar el anillo de sellado después de cada uso.
- Los anillos de sellado se dilatan con el tiempo y el uso normal. Para mantener la seguridad de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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

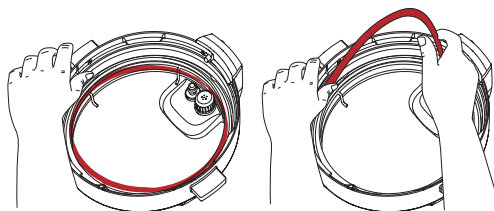
Instalación del anillo de sellado

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



Extracción del anillo de sellado

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



Enchufar el cable

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

Prueba de funcionamiento

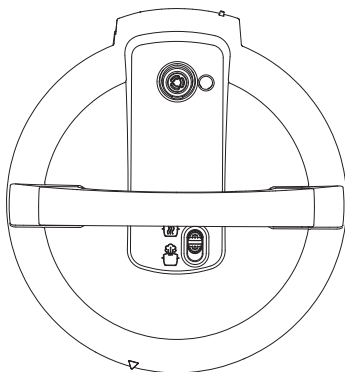
Preparar su nuevo Instant Pot para una prueba es una forma estupenda de familiarizarse con el funcionamiento de la unidad antes de cocinar.

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Siga las instrucciones para cocinar a presión en la página 21.
2. Use 700 ml, pero no comida.
3. Configure el tiempo de cocción en 5 minutos.
4. Una vez completada la sesión de cocción, deseche el agua restante.
5. Lave y seque el recipiente de cocción interior.

¡Ahora ya puede cocinar con su Instant Pot!

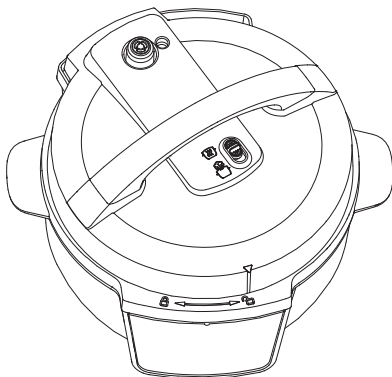
Uso de la tapa



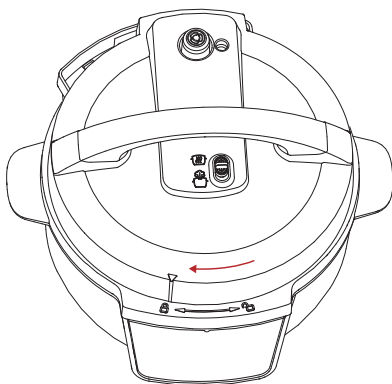
Utilizará la tapa de cocción a presión para la mayoría de los programas de cocción y todos los programas de cocción a presión. Utilice siempre la tapa de cocción a presión que viene con la base de esta Instant Pot.

Cierre y bloqueo de la tapa

1. Haga coincidir ▼ de la tapa con el símbolo  en el lateral derecho del panel de control de la base de la olla y coloque la tapa en su sitio.

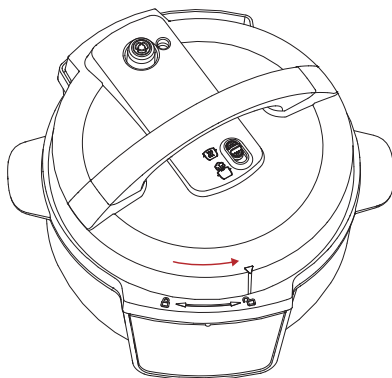


2. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo ▼ de la tapa coincida con  encima del panel de control en la base de la olla.



Apertura de la tapa

1. Gire el mango de la tapa para que coincida con el símbolo ▼ en la tapa con el  símbolo en el lateral derecho del panel de control de la base de la olla.



2. Levante con cuidado la tapa y sáquela de la base de la olla.

Cómo liberar el vapor

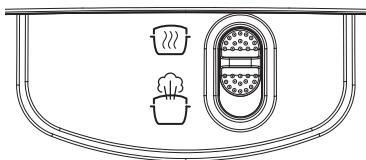
Su Instant Pot puede liberar el vapor de 2 formas diferentes. Use la opción que mejor se adapte al tipo de alimentos que está cocinando.

Liberación natural de vapor

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

Utilizar para: alimentos que pueden fermentar como los guisos, el chili, la pasta, los copos de avena, las habas o cereales en grano.

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



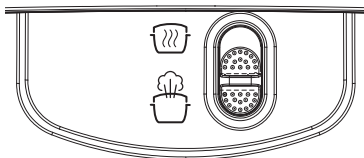
2. Text BoxLa válvula flotante cae hacia la tapa cuando se haya liberado todo el vapor.
3. Tras liberar el vapor, gire la tapa en sentido contrario al de las agujas del reloj y retírela.

Liberación rápida de vapor

Libera el vapor rápidamente después de pulsar el botón de liberación de vapor.

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

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



2. La válvula flotante cae hacia la tapa cuando se haya liberado todo el vapor.
3. Tras liberar el vapor, gire la tapa en sentido contrario al de las agujas del reloj y retírela.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

Precaución al cocinar a presión

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

ACERCA DE LA COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión usa vapor presurizado para cocinar alimentos de manera rápida y uniforme, para preparar comidas más rápido de lo habitual. Al cocinar a presión, la Instant Pot sigue 3 pasos.

Paso 1: Precalentamiento

- Mientras la olla se precalienta, calienta líquido para crear vapor. Cuando se haya acumulado suficiente presión, la válvula flotante sube, la tapa se bloquea y la olla está lista para comenzar la cocción.

Paso 2: Cocinado

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

Consulte las instrucciones del programa inteligente que aparecen a partir de la página 20 para obtener más detalles.

Paso 3: Liberar vapor

- Cuando los alimentos hayan terminado de cocinarse, la olla sigue presurizada y caliente. El proceso libera la presión, reduce la temperatura y permite quitar la tapa de forma segura.

Consulte «Cómo liberar el vapor» en la página 17.

Utilizar líquido para crear vapor

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

Mínimo de líquido para cocinar a presión*

- 500ml

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

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

FAMILIARÍCESE CON LOS ICONO

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

COCCIÓN A PRESIÓN

Tres de los programas inteligentes utilizan la presión para cocinar los alimentos: Cocción a presión, Vapor y Huevo.

Elija alguno de estos ajustes en los programas inteligentes que usan la cocción a presión.

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

Otros ajustes

- La función Mantener caliente está activada por defecto.
- El Inicio retardado está disponible.

Cómo cocinar a presión

Preparación

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

Precalentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Añada el líquido a la olla.

Consulte «Usar líquido para crear vapor» en la página 19.

3. Añada los ingredientes preparados a la olla.
4. Coloque la tapa sobre la olla de cocción y asegúrese de que está cerrada.
Consulte «Cerrar y bloquear la tapa» en la página 15.
5. Seleccione un programa inteligente para cocinar y pulse el botón en el panel de control.
6. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Pulse las flechas **arriba (aumentar) y abajo (disminuir)** de Time para ajustar el tiempo de cocción.
7. La función **Mantener** caliente está activada por defecto. Vuelva a pulsar **Mantener caliente**  para desactivarla.
8. Pulse **Inicio** . La luz del estado Precalentamiento está encendida, aparece como **ON** en la pantalla y la Instant Pot está formando presión.

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

Cocción

1. Cuando la presión está lista, su Instant Pot empieza con la cocción.
2. El temporizador de cocción comienza la cuenta atrás.
3. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.

*Puede pulsar **Cancelar**  para detener el programa inteligente en cualquier momento.*

*Puede cambiar el tiempo o la temperatura de cocción en cualquier momento durante la fase de precalentamiento o de cocción pulsando las flechas arriba y abajo de tiempo y temperatura para aumentar o reducir, y a continuación pulse **Inicio**  para confirmar.*

Liberar el vapor

- Elija el método de liberación de vapor que mejor se adapte a su receta.
Consulte “Cómo liberar vapor” en la página 17 para conocer todos los detalles.

SALTEAR

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

Elija entre esta configuración en el programa inteligente Saltear:

Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Temp. predeterminada	Opciones de temp.
30 minutos (00:30)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)	Alta	Baja Media Alta

Otros ajustes

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

Cómo saltear

Preparación

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

Precalentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Añada aceite de cocinar a la olla.
3. Pulse  **Saltear** en el panel de control.
4. La temperatura por defecto parpadea. Pulse las flechas arriba (aumentar) y abajo (disminuir) de Temperatura para seleccionar una temperatura **Baja, Media o Alta**.
5. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Pulse las flechas **arriba (aumentar) y abajo (disminuir)** de Time para ajustar el tiempo de cocción.
6. Pulse **Inicio** . La pantalla muestra **On** y la luz de estado muestra **Precalentar**.

Cocción

1. Cuando la pantalla muestre **Hot**, (Caliente), añada los ingredientes preparados.
*En la pantalla aparece Hot (Caliente) durante 3 segundos y, a continuación, la luz del estado muestra **Cook (Cocción)**.*
2. La pantalla iniciará la cuenta atrás.
3. Cuando el temporizador llegue a su fin, la pantalla mostrará **End (Fin)**.
4. Pulse **Cancelar** (X) si desea finalizar la cocción antes de que se detenga el contador.

Puede cambiar el tiempo o la temperatura de cocción en cualquier momento durante la fase de precalentamiento o de cocción pulsando las flechas arriba y abajo de tiempo y temperatura para aumentar o reducir, y a continuación pulse Inicio (▶) para confirmar.

Saltear antes de la cocción a presión o la cocción lenta

Es frecuente saltear los alimentos para dorarlos antes de cocinarlos.

1. Saltear los ingredientes.
2. Pulse **Cancelar** (X).

Puede desglasar el recipiente de cocción interior ahora, antes de pasar a Cocción a presión (👁) o Cocción lenta (🕒) [Desglasado] más abajo).

3. Seleccione el programa inteligente que desea utilizar para la cocción.

Desglasado

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

1. Extraiga los alimentos de la olla interior.
2. Añada agua, caldo o vino, según lo indique su receta.
3. Use una cuchara de madera o una espátula de silicona para despegar los fragmentos de alimentos adheridos a la olla. bottom of the cooking pot.

COCCIÓN LENTA

La cocción lenta le permite preparar sus recetas de a fuego lento o estofadas como en una olla a presión tradicional, pero con un control exacto. Con este programa, no se usa la presión para cocinar los alimentos, por lo que el interruptor de liberación de vapor debe estar en la posición de ventilación. También puede usar una tapa de cristal con el orificio de ventilación en lugar de la tapa de la olla.

Elija entre esta configuración en el programa inteligente Cocción lenta:

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

Otros ajustes

La función Mantener caliente  está activada por defecto.

El Inicio retardado  está disponible.

Cómo usar la cocción lenta

Preparación

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

Cocción

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Añada los ingredientes a la olla.
3. Coloque la tapa sobre la olla de cocción y asegúrese de que está cerrada.
Consulte «Cerrar y bloquear la tapa» en la página 15.
4. Coloque el interruptor de liberación de vapor en la posición de **ventilación**.
5. Pulse **Cocción a presión**  en el panel de control.
6. La temperatura por defecto parpadea. Pulse las flechas **arriba (aumentar)** y **abajo (disminuir)** de Temperatura para seleccionar una temperatura **Baja, Media o Alta**.

7. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Pulse las flechas **arriba (aumentar)** y **abajo (disminuir)** de Time para ajustar el tiempo de cocción.
8. La función **Mantener caliente** está activada por defecto. Vuelva a pulsar **Mantener caliente**  para desactivarla.
9. Pulse **Inicio** . La pantalla muestra **On**. La luz el estado de cocción está encendida (**ON**).

Puede cambiar el tiempo o la temperatura de cocción en cualquier momento durante la fase de precalentamiento o de cocción pulsando las flechas arriba y abajo de tiempo y temperatura para aumentar o reducir, y a continuación pulse Inicio  para confirmar.

Mantener caliente

Cuando finaliza la cocción, la pantalla muestra End (Fin) si la función **Mantener caliente**  está **apagada**. Si no, el temporizador comienza a contar desde **00:00** hasta **10 horas (10:00)**

MANTENER CALIENTE

El ajuste de mantener caliente se enciende automáticamente después de la cocción con todos los programas inteligentes, excepto con Saltear. También puede usar la función Mantener caliente para recalentar la comida.

Mantener caliente después de cocinar

1. Cuando se inicia el calentamiento automático, el temporizador muestra el tiempo transcurrido, hasta 10 horas.
2. Para desactivar el calentamiento automático (durante la cocción o durante el calentamiento automático), pulse **Mantener caliente**  o **Cancelar**  a y la luz situada sobre el botón se apagará.

Recalentar y mantener caliente

Puede usar la función de mantener caliente para recalentar alimentos o para mantenerlos calientes hasta que se sirvan.

1. En modo de espera, pulse **Mantener caliente** .
2. Pulse las flechas de arriba y abajo de Temp para fijar una temperatura **Baja, Media** o **Alta**.
3. Pulse las flechas de **arriba y abajo** de Time para ajustar el temporizador
4. Pulse **Inicio** . La luz del estado Caliente está encendida y el temporizador comienza la cuenta atrás.

Puede cambiar el tiempo o la temperatura de cocción pulsando las flechas de arriba y abajo de Time o Temp y, a continuación, el botón Iniciar .

Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Temp. predeterminada	Opciones de temp.
10 horas (10:00)	10 minutos (00:10)	10 horas (10:00)	Alta	Baja Media Alta

INICIO RETARDADO

Puede configurar un contador de inicio retardado durante un mínimo de 10 minutos hasta un máximo de 24 horas, en incrementos de 10 minutos (el tiempo predeterminado es de 8 horas).

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

Inicio retardado de la cocción

1. Seleccione un programa inteligente, ajuste la configuración como desee y pulse **Inicio retardado** .

*Cuando haya seleccionado el Inicio retardado, no podrá volver a la configuración de cocción. Para ajustar la configuración del programa inteligente, pulse **Cancelar**  a introduzca la nueva selección.*

2. Pulse las flechas de **arriba y abajo** de tiempo para seleccionar el tiempo de retardo.
3. Pulse **Inicio** . La pantalla mostrará la cuenta atrás.

*Si cambia de opinión y decide no usar el Inicio retardado, pulse **Cancelar**  antes de pulsar **Inicio** .*

4. Cuando el Inicio retardado finaliza, comienza el programa inteligente automáticamente.



ELABORACIÓN DE YOGUR

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

Proceso	Tiempo de cocción predeterminado	Temperatura predeterminada	Rango de tiempo personalizado
Pasteurización	3 minutos (00:03)	Alta	No procede
Fermentación (láctea)	8 horas (08:00)	Baja	No procede
Fermentación (no láctea, personalizada)	8 horas (08:00) (ajustable)	Baja (ajustable)	Mínimo 30 minutos (00:30) Máximo 99 horas, 30 minutos (99:30)

Nota: Las funciones automáticas Mantener caliente e Inicio retardado no están disponibles.

Cómo hacer yogur

Pasteurizar leche

1. Añada leche al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse Yogur  en el panel de control. La temperatura por defecto está iluminada.
4. Pulse las flechas de arriba y abajo de Temp para seleccionar la temperatura Alta. En la pantalla aparecerá Boil (Hervir). No puede ajustar el tiempo de cocción.
5. Pulse Inicio  para comenzar. La pantalla muestra ON.
6. Cuando finaliza la pasteurización, la pantalla muestra End (Fin).

Nota: La leche debe alcanzar una temperatura mínima de 161 °F/72 °C para que se produzca la pasteurización.

Añada el fermento

1. Deje que la leche pasteurizada se enfríe a 43 °C/110 °F.
2. Añada un fermento a la leche siguiendo las instrucciones del envase.
Si utiliza yogur natural como fermento, asegúrese de que contiene un cultivo activo.
Mezcle 30 ml (2 cucharadas) de yogur por cada 3,7 l de leche o siga una receta de confianza.
3. Coloque y cierre la tapa.

Fermentación

1. Pulse **Yogur** .
2. Pulse las flechas de arriba y abajo de Temp para seleccionar una temperatura baja o media según la receta. La pantalla muestra 8 horas (08:00).
3. Use las flechas de arriba y abajo de Tiempo para configurar el tiempo de fermentación si es necesario.
4. La pantalla muestra la cuenta atrás desde el tiempo ajustado 00:00.
5. Cuando finaliza la fermentación, la olla emite un pitido y la pantalla muestra **End (Fin)**.
Un periodo de fermentación más largo producirá un yogur más agrio.
6. Deje que el yogur se enfríe.
7. Déjelo en la nevera durante 12-24 horas para que desarrolle los sabores.

¿Cuánta cantidad hacer?

Tamaño del recipiente	Volumen de leche mínimo	Volumen de leche máximo
7,1 litros	1500 ml	5,7 L

TEMPORIZADOR

Aunque no use la olla Instant Pot para cocinar, puede ajustar el temporizador con un mínimo de 1 minuto y un máximo de 1 hora (el tiempo predeterminado son 10 minutos).

Programar un temporizador (sin cocinar)

1. Cuando la barra de mensajes muestra **OFF**, pulse **Inicio retardado** .
2. Pulse las flechas de **arriba y abajo** de Time para seleccionar el tiempo del temporizador.
3. Pulse **Inicio**  para iniciar el temporizador.

*Para cancelar el temporizador, presione **Cancelar**  en cualquier momento.*

FAVORITOS

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

Guardar recetas en Favoritos

1. Seleccione cualquier programa inteligente y configúrelo según su receta.
2. Cuando tenga la configuración que desea, mantenga pulsada la tecla Favoritos durante 3 segundos para guardar el programa. En la pantalla aparecerá **Set (Configurar)** y el número de Favorito correspondiente. Se ilumina el indicador del botón de Favoritos.

Su programa personalizado está listo para usarlo cuando quiera.

Puede cambiar sus recetas guardadas en Favoritos por otra receta nueva siguiendo estos mismos pasos.

Usar las recetas de Favoritos

Para un programa de Favoritos de cocción lenta o cocción a presión, añada los ingredientes a la olla interior antes de precalentarla. Para un programa de Favoritos de salteado, espere a añadir la comida hasta que en la pantalla aparezca **Hot (Caliente)**.

- Seleccione el programa de Favoritos que desee utilizar. En la pantalla se muestran las configuraciones de cocción para ese Favorito. Se ilumina el indicador del botón de Favoritos. Pulse **Iniciar**  para comenzar a cocinar.

*Si pulsa una tecla de Favoritos que no se haya guardado en Favoritos, la pantalla parpadeará tres veces con el mensaje **Not set (No configurado)** y volverá a la pantalla anterior.*

LIMPIEZA

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

Componente	Instrucciones de limpieza
Accesorios - Bastidor de vapor - Colector de condensación	- Lavar después de cada uso. - Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superior - No utilice nunca detergentes químicos, polvos o estropajos que rasquen con los accesorios - Vacíe y aclare el colector de condensación después de cada uso
Tapa y otras piezas - Escudo antibloqueo - Anillo de sellado - Válvula de liberación de vapor - Válvula flotante - Tapa de silicona	- Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superior - Retire todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla. - Con la válvula de escape de vapor y el escudo antibloqueo retirados, limpie el interior del tubo de liberación de vapor para evitar obstrucciones. - Para drenar el agua de la tapa tras lavarla en el lavavajillas, sujete el asa de la tapa y manténgala en posición vertical sobre el fregadero, después gírela completamente. - Después de la limpieza, guarde la tapa boca abajo sobre la base de cocción. - Guarde los anillos de sellado en un lugar bien ventilado para dispersar los olores. - Para eliminar los olores del anillo de sellado, añada 250 ml de agua y 250 ml de vinagre blanco a la olla de cocción interior, y ejecute la Cocción a presión durante 5-10 minutos, después utilice la Liberación rápida de vapor.
Recipiente de cocción interior	- Lavar después de cada uso. - Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas* - Las manchas de agua calientes se pueden retirar con un paño suave. - Si quedan restos de comida quemada o muy adherida, sumergir en agua caliente durante unas horas antes de limpiar. - Secar todas las superficies externas antes de colocarla en la base del aparato.
Cable de alimentación	Pasar un paño ligeramente humedecido para limpiar los restos de partículas del cable. Desconectar siempre el cable de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
Base del aparato	- Limpiar el interior de la base del aparato, además del borde de condensación, con un paño ligeramente humedecido y dejar que se seque al aire. - Limpiar el exterior de la base del aparato y el panel de control con una esponja o paño suave, ligeramente humedecidos.

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Dificultad para cerrar la tapa	El anillo de sellado no está instalado correctamente.	Vuelva a colocar el anillo de sellado asegurándose de que está bien colocado detrás del bastidor del anillo de sellado.
	El contenido del aparato aún está caliente.	Cambie el interruptor de liberación de vapor a la posición de ventilación y, a continuación, baje la tapa hacia la base de la olla.
Dificultad para abrir la tapa	Presión dentro del aparato.	Libere la presión siguiendo la receta; solo abra la tapa cuando la válvula flotante haya descendido.
El recipiente interior se adhiere a la tapa al abrir la olla.	Al enfriarse el recipiente interior puede crear succión, causando que el recipiente interior se adhiera a la tapa	Parar liberar el vacío, configure la Liberación de vapor en Ventilación.
Sale vapor por el lateral de la tapa	No hay anillo de sellado en la tapa.	Instale un anillo de sellado.
	El anillo de sellado está dañado o no está instalado correctamente.	Reemplace el anillo de sellado.
	Restos de alimentos en el anillo de sellado.	Quite el anillo de sellado y límpielo bien.
	La tapa no está bien cerrada	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	El bastidor del anillo de sellado está torcido o descentrado.	Retire el anillo de sellado de la tapa, compruebe el bastidor del anillo de sellado por si presenta dobleces o deformaciones. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	El borde del recipiente de cocción interior puede haberse deformado.	Si el recipiente de cocción interior está deformado, sustitúyalo. NO USAR. Póngase en contacto con Atención al cliente.
Pequeña fuga de vapor/silbido de la válvula de liberación vapor durante el ciclo de cocción	La olla está regulando el exceso de presión.	Es normal, no es necesaria ninguna acción.

Problema	Causa	Solución
Sale mucho vapor de la válvula de liberación de vapor cuando el botón de liberación de vapor está en modo Seal (Sello)	Fallo de control del sensor de presión.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
	La válvula de liberación de vapor no está en su sitio.	Mueva el interruptor de liberación de vapor rápidamente a Ventilación y de nuevo a Sellar para asegurarse de que la válvula esté bien sellada.
La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación	Mala conexión de alimentación o sin alimentación.	Compruebe que el cable no presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con Atención al cliente.
	El fusible eléctrico del aparato se ha fundido.	Compruebe que la toma de salida recibe alimentación. Póngase en contacto con Atención al cliente.
Sonido de clic o de ligero chasquido ocasional	El sonido del cambio de corriente y la expansión de la placa de presión al cambiar de temperatura	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
	El fondo interior de la olla está húmedo.	Seque las superficies externas de la olla (recipiente interior). Asegúrese de que el elemento calentador esté seco antes de insertar el recipiente de cocción en la base del aparato.
El código de error aparece en la pantalla y el aparato emite pitidos continuos	Hay un problema con el aparato.	Consulte Códigos de error en la página 33.

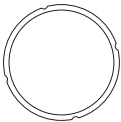
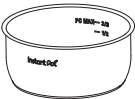
CÓDIGOS DE ERROR

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

Problema	Causa	Solución
C1 o C6H	El sensor o el interruptor de presión están defectuosos.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C7	El elemento calentador ha fallado.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
	No hay suficiente líquido.	Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente interior: 375 ml
	El botón de liberación rápida está en la posición de Ventilación.	Compruebe el interruptor de liberación de vapor para asegurarse de que está en la posición Sellado.
Error con la tapa/ al abrir la tapa	La tapa no está en la posición correcta para el programa seleccionado	Abra la tapa y vuelva a cerrarla. No ponga la tapa cuando use la función de Saltear.
Comida quemada	Alta temperatura detectada en el fondo del recipiente de cocción; la olla se detiene automáticamente para evitar sobrecalentarse.	Los depósitos de almidón en el fondo del recipiente interior pueden haber bloqueado la disipación de calor. Apague la olla, libere la presión según la receta e inspeccione el fondo del recipiente interior.
PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa de cocción de salteado.	Coloque el interruptor de liberación de vapor en la posición de ventilación.

PIEZAS DE REPUESTO

Tenemos piezas de repuesto auténticas disponibles para su Instant Pot de la serie Rio Chef si las necesita. Visite www.instantpot.co.uk para hacer su pedido.

	Pièce	Référence
	Anillos de sellado (2unidades)	211-0109-01-EMEA
	Recipiente interior de acero inoxidable	212-2016-01-EMEA
	Tapa de cristal	312-6128-01-EMEA
	Válvula flotante	310-0019-01-EMEA
	Válvula de liberación de vapor	310-0022-01-EMEA
	Escudo antibloqueo	310-0006-01

MÁS INFORMACIÓN

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

Registre su producto

instantpot.eu/es/product-registration

Contacto con Atención al Cliente

instantpot.eu/es/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Descargue la aplicación Instant Connect™

Descubra recetas y elaboraciones guiadas. Disponible en las tiendas de aplicaciones para iOS y Android.

Tablas de cocción y más recetas

instantpot.co.uk/recipes

Vídeos de instrucciones, consejos y mucho más

instantpot.eu/es/getting-started

Sustitución de piezas y accesorios

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

Únase a la comunidad



Especificaciones del producto

Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia	Presión de trabajo
DUPC801BK	7,1 litros	1000-1200W	220-240V ~ 50/60 Hz	80kPa

GARANZIA

Garanzia Limitata

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

Limitazioni ed esclusioni

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

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

GARANZIA

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

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

Assistenza in garanzia

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

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

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



⚠️ ¡ADVERTENCIA!

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



Instant Brands (EMEA) Limited
Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH, Reino Unido

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

instantpot.co.uk

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

lancez-vous

MULTICUISEUR XL 7,1L
MANUEL DE L'UTILISATEUR

Instant Pot®

Épicez vos aventures culinaires avec Instant Pot®XL!

Bienvenue chez Instant Pot Brands ! Plongez dans votre nouvelle aventure culinaire avec nous et laissez le plaisir délicieux commencer.

Mettons-nous à cuisiner et faisons de chaque repas un jeu d'enfant. Bon appétit !



Révéléz le chef qui sommeille en vous!

Prêt à maîtriser votre Instant Pot ? Nous avons conçu 4 étapes simples avec des vidéos explicatives pour rendre votre expérience culinaire un jeu d'enfant. Scannez le code QR et suivez les étapes pour devenir un chef Instantané en un rien de temps. Commençons à cuisiner !

www.instantpot.eu/fr/getting-started



Téléchargez l'application **Instant Connect app** pour accéder à plus de 3000+ idées de recettes.



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



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

TABLE DES MATIÈRES

Précautions essentielles	3
Contenu de l'emballage	7
Utilisation de votre Instant Pot	9
Configuration initiale	12
À propos de la cuisson sous pression	20
Cuisson sous pression	21
Sauter	23
Cuisson à basse température	25
Maintenir au chaud	26
Démarrage différé	27
Préparation de yaourts	28
Minuterie	30
Favoris	30
Nettoyage	31
Dépannage	32
Codes d'erreur	34
Pièces de rechange	35
En savoir plus	36
Garantie	37



PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

Positionnement

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

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

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

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

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

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

Usage général

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ WARNING

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

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

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

Cuisson sous pression

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Remplissage excessif lors de la cuisson sous pression

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

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

⚠ WARNING

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

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

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

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

Accessoires

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

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

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

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

Entretien et stockage

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

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

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

Cordon d'alimentation

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

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

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

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

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

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

⚠ WARNING

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

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

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

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

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

Précautions électriques

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

Afin d'éviter les chocs électriques :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

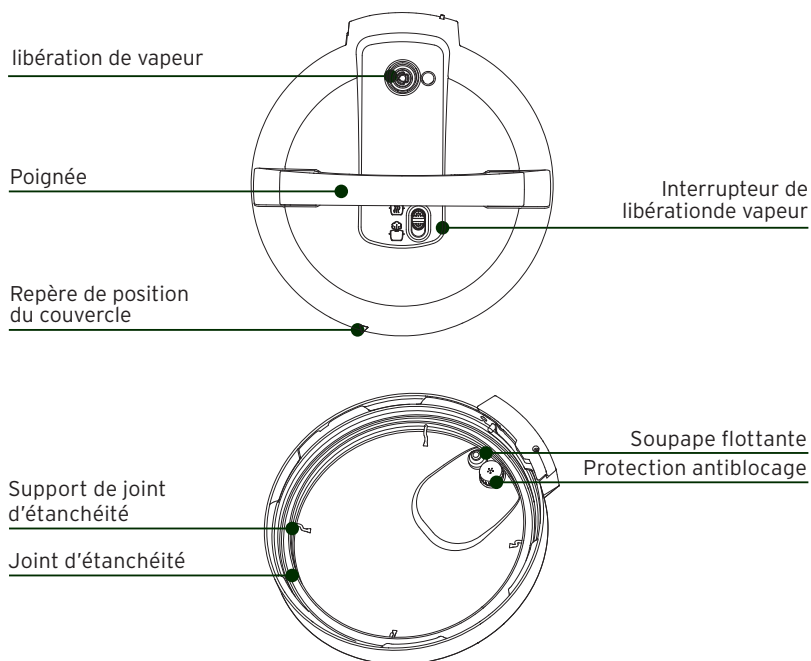
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

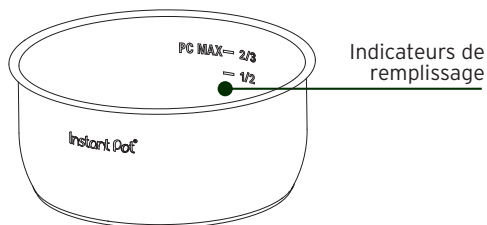
Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels et annuler votre garantie.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

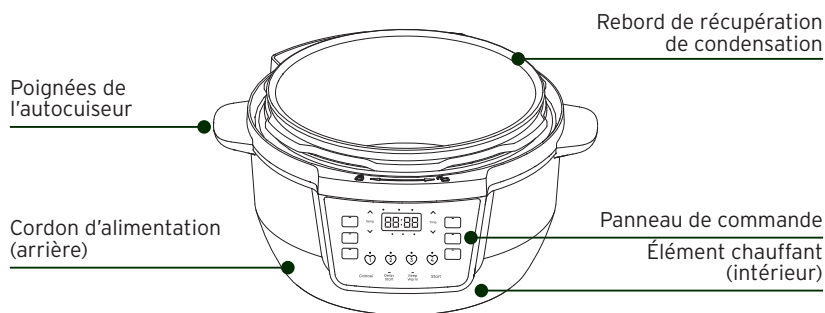
Couvercle



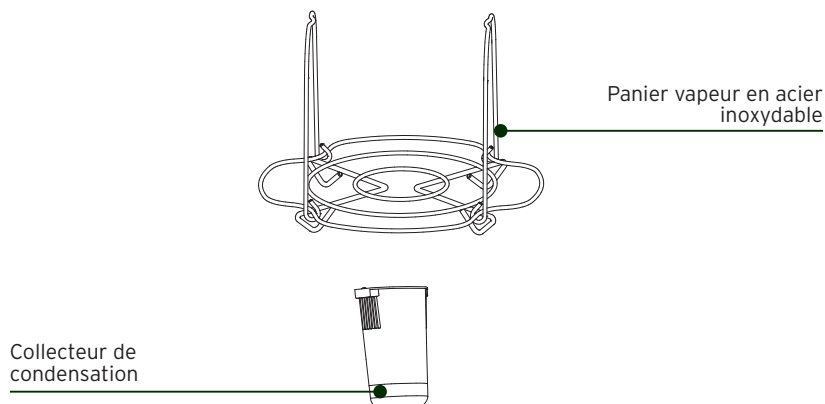
Récipient de cuisson en acier inoxydable



Cuisinière Base



Pièces + accessoires



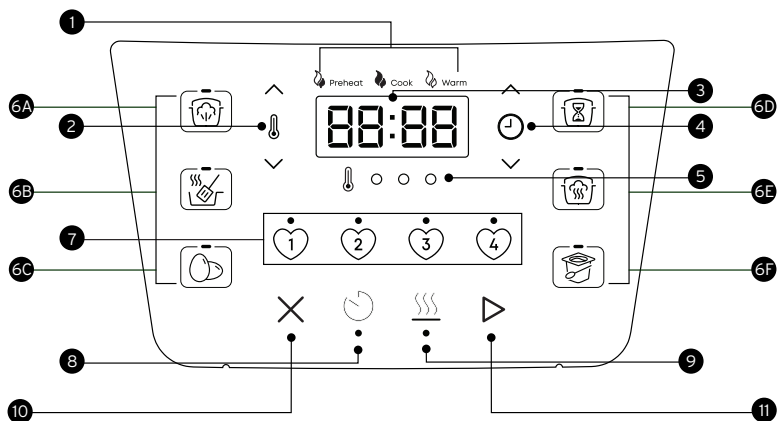
Les illustrations sont fournies à titre indicatif et peuvent différer du produit réel.

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

UTILISATION DE VOTRE INSTANT POT

Panneau de commande

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



1. Indicateur de cuisson guidée

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

2. Commandes de la température

3. Affichage de l'état

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

4. Contrôle de la durée

5. Voyants de niveau de température

6. Boutons de programme intelligent

- Le voyant indique le programme intelligent actif

6A. Cuisson sous pression

6B. Sauter

6C. Œufs

6D. Cuisson basse température

6E. Vapeur

6F. Yaourt

7. Boutons Favoris

- Le voyant indique que le programme est actif

8. Démarrage différé

- Le voyant indique l'état ALLUMÉ

9. Maintenir au chaud

- Le voyant indique l'état ALLUMÉ

10. Annuler

11. Démarrer

Messages d'état

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

OFF	L'appareil est prêt
OFF dimmed	L'appareil est en mode veille à faible consommation d'énergie
On	Mode préchauffage
End	Programme intelligent terminé (le maintien au chaud est désactivé)
Lid	Le couvercle est mal fermé ou manquant
05:20	Temps • Programme intelligent : temps de cuisson restant • Démarrage différé : délai avant le démarrage du programme intelligent • Maintien au chaud : durée pendant laquelle les aliments sont réchauffés
Hot	Le programme intelligent Sauter est prêt à ajouter des aliments
Food burn	Surchauffe : voir la rubrique « Dépannage » page 32
Not Set	Le programme Favoris n'est pas enregistré
E*	Erreur : voir Codes d'erreur à la page 34

Activer/désactiver le son

Activer le son

En mode veille, appuyez sur les touches **de démarrage différé** ☺ et de **maintien au chaud** ☺ jusqu'à ce que l'affichage indique **S activé**.

Désactiver le son

En mode veille, appuyez sur les touches **de démarrage différé** ☺ et de **maintien au chaud** ☺ jusqu'à ce que l'affichage indique **S désactivé**.

Vous ne pouvez pas désactiver les alertes de sécurité sonores (bips).

Réinitialiser les programmes intelligents aux réglages d'origine

Réinitialiser des programmes intelligents individuels

- Lorsque l'autocuiseur est en mode veille ou en mode réglage de cuisson, appuyez sur un programme intelligent et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un bip.

Les durées et les températures de cuisson des programmes intelligents sont réinitialisées aux réglages d'usine par défaut.

Réinitialiser tous les programmes intelligents

- Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur la touche **Annuler** ⊗ et maintenez-la enfoncé jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un bip.

Toutes les durées et les températures de cuisson des programmes intelligents sont réinitialisées aux réglages d'usine par défaut et les réglages des favoris sont effacés.

CONFIGURATION INITIALE

Nettoyage avant utilisation

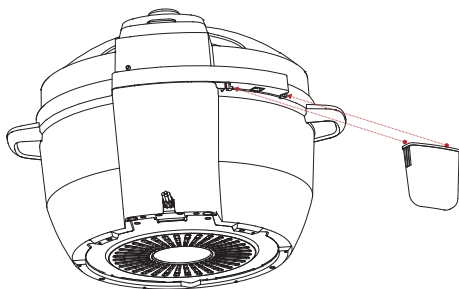
1. Lavez le récipient de cuisson intérieur à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincez et séchez l'extérieur avec un chiffon. Vous pouvez également laver le récipient de cuisson intérieur au lave-vaisselle.
2. Essuyez l'élément chauffant à l'intérieur de la base de l'autocuiseur avec un chiffon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

Mise en place du collecteur de condensation

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

Installez le collecteur de condensation

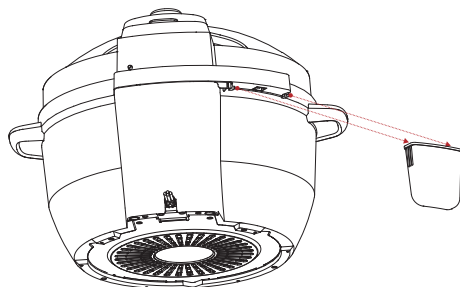
- Alignez les rainures du collecteur de condensation avec les onglets à l'arrière de la base de l'autocuiseur, puis faites glisser le collecteur de condensation en place.



Retirez le collecteur de condensation

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

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



Utilisation du joint d'étanchéité

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

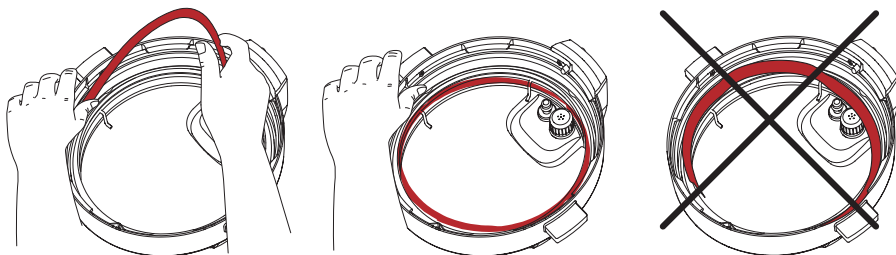
- Le joint d'étanchéité est préinstallé sur le couvercle de l'autocuiseur, mais vous devez vérifier qu'il est bien installé avant chaque cuisson.
- Le joint d'étanchéité doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Les joints d'étanchéité s'étirent avec le temps en utilisation normale. Pour préserver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

⚠ WARNING

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

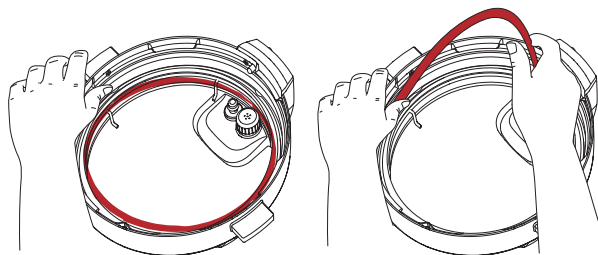
Installer le joint d'étanchéité

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



Retirer le joint d'étanchéité

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



Branchez le cordon

Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre Instant Pot, branchez le cordon électrique dans la prise située à l'arrière de la base de l'autocuiseur et la fiche dans une prise électrique. an electrical socket.

Test de fonctionnement

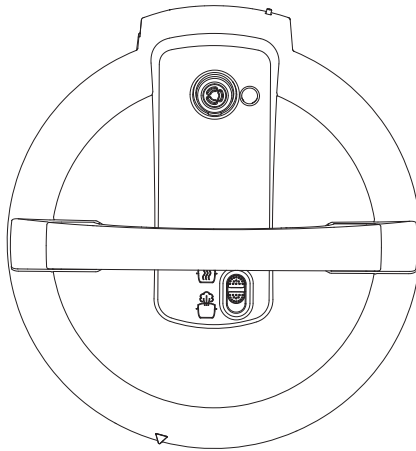
L'essai de votre nouvel Instant Pot est un excellent moyen de vous familiariser avec le fonctionnement de l'appareil avant de préparer un véritable repas.

Pour effectuer un test de fonctionnement :

1. Suivez les instructions de cuisson sous pression page 21.
2. Utilisez 700 ml d'eau, mais pas de nourriture.
3. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes.
4. Lorsque la cuisson est terminée, jetez l'eau restante.
5. Lavez et séchez le récipient de cuisson intérieur.

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

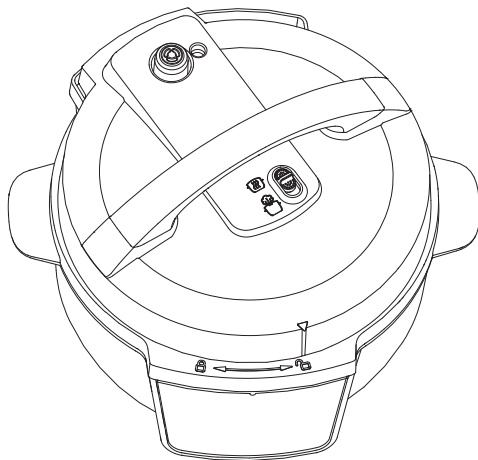
Utilisation du couvercle



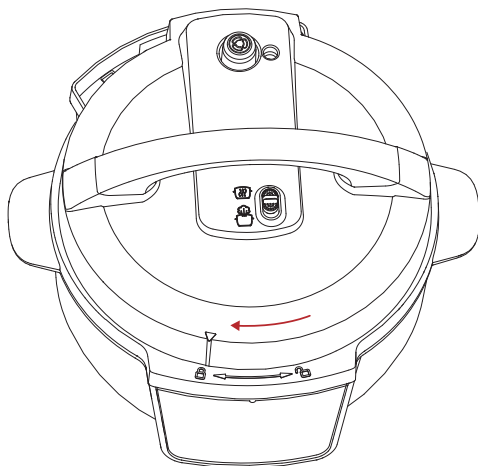
Vous utiliserez le couvercle de cuisson sous pression pour la plupart des programmes de cuisson, et pour tous les programmes de cuisson sous pression. Utilisez toujours le couvercle de cuisson sous pression fourni avec la base Instant Pot.

Fermer et verrouiller le couvercle

1. Alignez le ▼ sur le couvercle avec le symbole  situé sur le côté droit du panneau de commande de la base de l'autocuiseur et abaissez le couvercle.

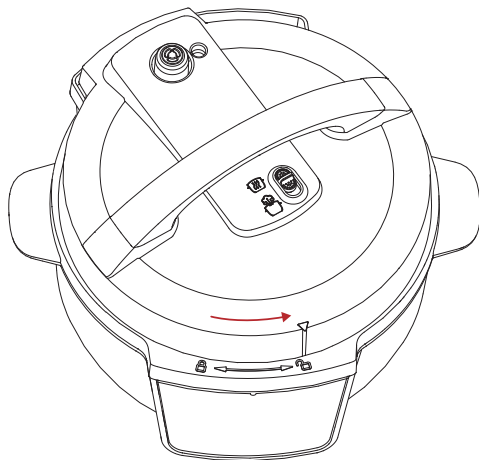


2. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole ▼ sur le couvercle s'aligne avec  au-dessus du panneau de commande sur la base de l'autocuiseur.



Ouvrir le couvercle

1. Tournez la poignée du couvercle pour aligner le symbole ▼ sur le couvercle avec le symbole ☞ sur le côté droit du panneau de commande sur la base de l'autocuiseur.



2. Soulevez le couvercle et retirez-le de la base de l'autocuiseur.

Comment évacuer la vapeur

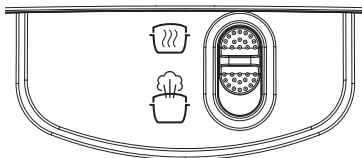
Votre Instant Pot peut libérer de la vapeur de deux manières différentes. Utilisez l'option la mieux adaptée au type d'ingrédient que vous préparez.

Dégagement naturel de la vapeur

Libère la vapeur progressivement (jusqu'à 40 minutes ou plus) après la fin de la cuisson.

À utiliser pour : Des ingrédients qui peuvent mijoter, comme les ragouts, le chili, les pâtes, l'avoine, les haricots et les céréales.

1. Après la cuisson, laissez le bouton d'évacuation de la vapeur sur **Sceller**  jusqu'à ce que toute la pression soit relâchée.



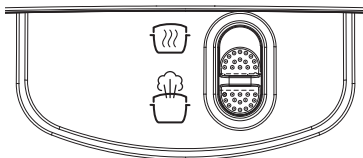
2. La soupape flottante tombe dans le couvercle lorsque toute la vapeur est libérée.
3. Une fois la vapeur libérée, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.

Libération rapide de la vapeur

Libère rapidement la vapeur après une pression sur l'interrupteur d'évacuation de la vapeur.

À utiliser pour : Des ingrédients ayant tendance à trop cuire, comme les légumes et les fruits de mer.

1. Après la cuisson, placez le bouton Vent  (d'évacuation) de la vapeur sur Évacuation et attendez que toute la pression se relâche.



2. La soupape flottante tombe dans le couvercle lorsque toute la vapeur est libérée.
3. Une fois la vapeur libérée, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.

CAUTION

Attention à la cuisson sous pression

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

À PROPOS DE LA CUISSON SOUS PRESSION

La cuisson sous pression utilise de la vapeur sous pression pour cuire rapidement et uniformément les aliments. Vous pouvez ainsi cuire les aliments beaucoup plus rapidement que la normale. Avec la cuisson sous pression, l'Instant Pot enchaîne trois étapes.

Étape 1 : Préchauffage

- Lorsque l'autocuiseur préchauffe, il chauffe le liquide pour créer de la vapeur. Lorsque la pression est suffisante, la soupape flottante se relève, le couvercle se verrouille et l'autocuiseur est prêt à démarrer la cuisson.

Étape 2 : Cuisson

- Lorsque l'autocuiseur atteint le niveau de pression requis, la cuisson commence et la pression reste constante pendant toute la durée de la cuisson.

Pour plus de détails, reportez-vous aux instructions du programme intelligent à partir de la page 21.

Étape 3 : Libération de la vapeur

- Lorsque la cuisson est terminée, l'autocuiseur reste pressurisé et très chaud. L'évacuation libère la pression, réduit la température et vous permet de retirer le couvercle en toute sécurité.

Consultez « Comment évacuer la vapeur » à la page 18.

Utilisation d'un liquide pour créer de la vapeur

Pour produire la vapeur nécessaire, la cuisson sous pression a besoin de liquide dans le récipient de cuisson intérieur. Voici les quantités minimales dont vous aurez besoin :

Quantité minimale de liquide pour la cuisson sous pression*

- 500 ml

**Sauf mention contraire dans la recette.*

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

SE FAMILIARISER AVEC LES ICÔNES

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



CUISSON SOUS PRESSION

Trois des programmes intelligents utilisent la pression pour cuire les aliments : Cuisson sous pression, Vapeur et Œufs.

Choisissez parmi ces réglages dans les programmes intelligents qui utilisent la cuisson sous pression.

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

Autres réglages

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

Comment cuire sous pression

Préparation

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

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson intérieur dans la base de l'autocuiseur.
2. Ajoutez le liquide dans le récipient de cuisson.

Consultez « Utiliser du liquide pour créer de la vapeur » à la page 20.

3. Ajoutez les ingrédients préparés dans le récipient de cuisson.
4. Placez le couvercle sur le récipient de cuisson et assurez-vous qu'il est verrouillé.
Consultez « Fermer et verrouiller le couvercle » à la page 16.
5. Choisissez un **programme intelligent** pour la cuisson et appuyez sur le bouton correspondant sur le panneau de commande.
6. La durée de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur les flèches Time **haut** ou **bas** pour régler le temps de cuisson.
7. Le **maintien au chaud** est ACTIVÉ par défaut. Appuyez à nouveau sur **Maintenir au chaud**  pour l'éteindre.
8. Appuyez sur **Démarrer** . Le voyant du préchauffage est allumé, l'écran affiche On (activé) et l'Instant Pot commence à monter en pression.

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

Cuisson

1. Lorsque la pression est atteinte, votre Instant Pot commence la cuisson.
2. La minuterie commence le décompte.
3. Lorsqu'elle atteint 00:00, la cuisson s'arrête.

Vous pouvez appuyer sur Annuler  pour arrêter un programme intelligent à tout moment

Vous pouvez modifier le temps ou la température de cuisson à tout moment pendant le préchauffage ou la cuisson en appuyant sur les flèches Temps ou Température Haut/Bas pour augmenter ou diminuer la durée ou la température, puis appuyez sur Démarrer  pour confirmer.

Libération de la vapeur

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

Consultez « Comment évacuer la vapeur » à la page 18 pour plus de détails.

SAUTER

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

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Sauter :

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal	Temp. par défaut	Options de température
30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)	Élevée	Basse Moyenne Élevée

Autres réglages

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

Comment utiliser la cuisson en sauteuse

Préparation

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

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson intérieur dans la base de l'autocuiseur.
2. Ajoutez l'huile de cuisson dans le récipient de cuisson.
3. Appuyez sur Sauter  sur le panneau de commande.
4. La température par défaut clignote. Appuyez sur Température haut ou bas pour sélectionner la température basse, moyenne ou élevée.
5. La durée de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur les flèches Time haut ou bas pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur Démarrer . L'écran indique Activé et la barre de progression affiche Préchauffage.

Cuisson

1. Lorsque l'écran affiche Hot (Chaud), ajoutez les ingrédients préparés.
L'écran affiche Hot (Chaud) pendant 3 secondes, puis le voyant indique Cuisson.
2. Le décompte de la durée commence à l'écran.
3. When timer ends, display shows **End**.
4. Appuyez sur **Annuler** (⊗) si vous souhaitez terminer la cuisson avant la fin du compte à rebours.

Vous pouvez modifier le temps où la température de cuisson à tout moment pendant le préchauffage ou la cuisson en appuyant sur les flèches Temps ou Température Haut/Bas pour augmenter ou diminuer la durée ou la température, puis appuyez sur Démarrer (▶) pour confirmer.

Cuisson Sauter avant la cuisson sous pression ou à basse température

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

1. Faites sauter les ingrédients.
2. Appuyez sur **Annuler** (⊗).
Vous pouvez à présent déglacer le récipient de cuisson intérieur avant de passer à Cuisson sous pression ou Cuisson basse température (voir Déglçage ci-dessous).
3. Sélectionnez le programme intelligent que vous souhaitez utiliser pour la cuisson.

Déglçage

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

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

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

La cuisson basse température vous permet de faire mijoter les ingrédients et de préparer des ragouts comme avec une mijoteuse traditionnelle, mais avec un contrôle précis. Ce programme n'utilise pas la pression pour cuire les aliments, vous devrez donc régler l'évacuation de la vapeur sur Évacuation. Vous pouvez également utiliser un couvercle en verre muni d'un trou d'aération à la place du couvercle de l'autocuiseur.

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Cuisson à basse température :

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

Autres réglages

Le maintien au chaud est réglé par défaut sur ON.

Le démarrage différé est disponible.

Comment cuire à basse température

Préparation

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

Cuisson

1. Placez le récipient de cuisson intérieur dans la base de l'autocuiseur.
2. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson.
3. Placez le couvercle sur le récipient de cuisson et assurez-vous qu'il est verrouillé.

Consultez « Fermer et verrouiller le couvercle » à la page 16.

4. Mettez le bouton d'évacuation de la vapeur sur Évacuation.
5. Appuyez sur **Cuisson basse température**  sur le panneau de commande.
6. La température par défaut clignote. Appuyez sur Température **haut** et **bas** pour sélectionner la température **basse, moyenne** ou **élevée**.

7. La durée de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur les flèches Time **haut** ou **bas** pour régler le temps de cuisson.
8. Le **maintien au chaud** est ACTIVÉ par défaut. Appuyez à nouveau sur **Maintenir au chaud**  pour l'éteindre.
9. Appuyez sur Démarrer . L'écran indique On (Activé). Le voyant de la cuisson ON est allumé

Vous pouvez modifier le temps ou la température de cuisson à tout moment pendant le préchauffage ou la cuisson en appuyant sur les flèches Temps ou Température Haut/Bas pour augmenter ou diminuer la durée ou la température,

Puis appuyez sur Démarrer  pour confirmer.

Maintenir au chaud

Lorsque la cuisson se termine, l'écran indique **End** (Fin) si le **maintien au chaud**  est désactivé. Si ce mode est actif, la minuterie commence à s'écouler de **00:00** à 10 heures (**10:00**).

MAINTENIR AU CHAUD

Le réglage Maintenir au chaud s'active automatiquement après la cuisson pour tous les programmes intelligents à l'exception de Sauter. Vous pouvez aussi utiliser Maintien au chaud pour réchauffer vos préparations.

Maintenir au chaud après la cuisson

1. Lorsque le réchauffage automatique commence, la minuterie indique le temps écoulé, jusqu'à 10 heures.
2. Pour désactiver le réchauffage automatique (soit pendant la cuisson, soit pendant le réchauffage automatique), appuyez sur Maintenir au chaud  or Annuler  et la lumière au-dessus du bouton s'éteint.

Réchauffer et maintenir au chaud

Vous pouvez utiliser la fonction Maintenir au chaud pour réchauffer les aliments ou les garder au chaud jusqu'à ce qu'il soit l'heure de les servir.

1. En mode Veille, appuyez sur **Maintenir au chaud** .
2. Appuyez sur les flèches Température haut/bas pour sélectionner la température **basse, moyenne ou élevée**.
3. Appuyez sur les flèches Temps **haut/bas** pour régler la minuterie.
4. Appuyez sur Démarrer . Le voyant **Warm** (Chaude) s'allume et le compte à rebours du minuteur commence.

Vous pouvez modifier le temps ou la température de cuisson en appuyant sur les flèches Temps ou Température Haut/Bas et en appuyant sur Démarrer .

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

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Vous pouvez régler un démarrage différé pour 10 minutes au minimum ou 24 heures au maximum, par incréments de 10 minutes (la valeur par défaut est de 8 heures).

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

Différer le début de la cuisson

1. Sélectionnez un programme intelligent, réglez les paramètres comme vous le souhaitez, puis appuyez sur **Démarrage différé** .

Une fois que le Démarrage différé a été sélectionné, il n'est pas possible de revenir aux réglages de cuisson. Pour modifier les réglages du programme intelligent, appuyez sur Annuler  et entrez les nouvelles sélections.

2. Appuyez sur **Démarrer** . Le compte à rebours se déclenche.
Si vous changez d'avis et décidez de ne pas utiliser le démarrage différé, appuyez sur Annuler  avant d'appuyer sur Démarrer .
3. Lorsque le démarrage différé se termine, le programme intelligent commence automatiquement.



PRÉPARATION DE YAOURTS

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

Processus	Temps de cuisson par défaut	Température par défaut	Plage de temps personnalisée
Pasteuriser	3 minutes (00:03)	Élevée	S/O
Ferment (produits laitiers)	3 minutes (00:03)	Faible	S/O
Ferment (non produits laitiers, personnalisé)	8 heures (08:00) (réglable)	Basse (réglable)	Minimum 30 minutes (00:30) à 99 heures maximum, 30 minutes (99:30)

Remarque : Le maintien au chaud automatique et le démarrage différé ne sont pas disponibles.

Préparer du yaourt

Pasteuriser le lait

1. Ajoutez le lait dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base de l'autocuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base de l'autocuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur Yaourt  sur le panneau de commande. La température par défaut s'allume.
4. Appuyez sur les flèches Température haut/bas pour sélectionner la température basse ou élevée. L'affichage affiche Ébullition. Vous ne pouvez pas régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur **Démarrer** pour commencer. L'écran indique **ON**.
6. Lorsque la pasteurisation est terminée, l'écran affiche **End (Fin)**.

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

Ajout de culture starter

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

Si vous utilisez du yaourt nature comme starter, veillez à ce qu'il contienne une culture active.

Mélangez 2 c. à soupe (30 ml) de yaourt pour 3,7 litres de lait ou suivez une recette éprouvée.

3. Placez et fermez le couvercle.

Fermentation

1. Appuyez sur **Yaourt** .
2. Appuyez sur les flèches Température haut/bas pour sélectionner basse ou moyenne en fonction de votre recette. L'écran affiche 8 heures (08:00).
3. Utilisez les flèches Temps **haut/bas** pour modifier le temps de fermentation si nécessaire.
4. L'écran affiche le compte à rebours de l'heure réglée jusqu'à 00:00.
5. Lorsque la fermentation est terminée, l'autocuiseur émet un signal sonore et l'écran affiche End (Fin).

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

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

Quelle quantité préparer?

Capacité Instant Pot	Volume de lait minimal	Volume de lait maximal
7,1 litres	1500 ml	5,7 litres

MINUTERIE

Même lorsque vous n'utilisez pas votre Instant Pot pour cuisiner, vous pouvez programmer la minuterie pour 1 minute au minimum ou 1 heure au maximum (la valeur par défaut est de 10 minutes).

Régler une minuterie (sans cuisson)

1. Lorsque la barre de messages affiche **OFF (Arrêt)**, appuyez sur **Démarrage différé** .
2. Appuyez sur les flèches Temps **haut et bas** pour sélectionner la durée de la minuterie.
3. Appuyez sur Démarrer  pour démarrer la minuterie.

Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur Annuler .

FAVORIS

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

Enregistrer des recettes dans les Favoris

1. Sélectionnez n'importe quel programme intelligent et réglez-le en fonction de votre recette.
2. Lorsque vous êtes satisfait des réglages, appuyez sur n'importe quelle touche Favori et maintenez-la enfoncée pendant plus de 3 secondes pour enregistrer le programme.
L'écran affiche Set (Défini) et le numéro correspondant au Favori. Le voyant du bouton Favori s'allume.

Votre programme personnalisé est prêt à être utilisé lorsque vous le souhaitez.

Vous pouvez remplacer un Favori enregistré par une nouvelle recette en répétant ces étapes.

Utiliser des recettes programmées dans Favoris

Pour un programme Favori Cuisson sous pression ou Cuisson basse température, ajoutez vos ingrédients dans le récipient intérieur avant le préchauffage. Pour un programme Favori Sauter, attendez que l'écran affiche **Hot (Chaud)** avant d'ajouter des aliments.

- Appuyez sur la touche du programme Favori que vous souhaitez utiliser. L'écran affiche les réglages de cuisson pour ce Favori. Le voyant du bouton Favori s'allume. Appuyez sur **Démarrer**  pour commencer la cuisson.

Si vous appuyez sur une touche Favori qui n'a pas été enregistrée comme Favori, l'écran affiche 3 fois le message Not Set (Non défini) et revient à l'écran précédent.

NETTOYAGE

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

Composant	Consignes de nettoyage
Accessoires • Panier vapeur • Collecteur de condensation • Condensation Collector	• Lavez après chaque utilisation. • Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur • N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de poudres ou de tampons à récurer sur les accessoires. • Videz et rincez le collecteur de condensation après chaque utilisation.
Couvercle et composants • Protection antiblocage • Joint d'étanchéité • Soupape d'évacuation de la vapeur • Soupape flottante • Capuchon en silicone	• Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur • Retirez toutes les petites pièces du couvercle avant de le laver. • Une fois la soupape d'évacuation de la vapeur et la protection antiblocage retirées, nettoyez l'intérieur du tuyau de dégagement de vapeur pour éviter qu'il ne s'obstrue. • Pour évacuer l'eau du couvercle après le lavage, saisissez la poignée du couvercle et tenez-le à la verticale au-dessus d'un évier, puis tournez-le complètement. • Après le nettoyage, rangez le couvercle à l'envers sur la base de l'autocuiseur • Stockez les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour disperser les odeurs • Pour éliminer les odeurs du joint d'étanchéité, ajoutez 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre blanc dans la marmite intérieure et faites cuire sous pression pendant 5 à 10 minutes, puis utilisez l'option « Quick Steam Release » (Libération rapide de la vapeur).
Récipient de cuisson intérieur	• Lavez après chaque utilisation. • Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle* • Vous pouvez essuyer les taches de calcaire avec un chiffon doux. • Pour les résidus alimentaires tenaces ou brûlés, faites tremper quelques heures dans de l'eau chaude avant de nettoyer. • Séchez toutes les surfaces extérieures avant d'installer dans la base de l'autocuiseur.
Cordon d'alimentation	• Utilisez un chiffon à peine humidifié pour essuyer toute particule du cordon. Débranchez toujours de la source d'alimentation avant de nettoyer le cordon d'alimentation.
Base de l'autocuiseur	• Essuyez l'intérieur de la base de l'autocuiseur et la bordure de condensation avec un chiffon à peine humidifié, puis laissez sécher à l'air libre. • Nettoyez l'extérieur de la base de l'autocuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge à peine humidifiés.

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

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Repositionnez le joint d'étanchéité, assurez-vous qu'il est parfaitement ajusté contre le support du joint d'étanchéité.
	Le contenu de l'autocuiseur est encore chaud.	Mettez le bouton d'évacuation de la vapeur sur Évacuation, puis abaissez le couvercle sur la base de l'autocuiseur.
Difficulté à ouvrir le couvercle	Pression dans l'autocuiseur.	Évacuez la pression conformément à la recette. N'ouvrez le couvercle que lorsque la soupape flottante est descendue.
Le récipient intérieur reste coincé contre le couvercle à l'ouverture de l'autocuiseur	Le refroidissement du récipient intérieur peut créer un effet de succion, entraînant l'adhérence du récipient interne au couvercle.	Le refroidissement du récipient intérieur peut créer un effet de succion, entraînant l'adhérence du récipient interne au couvercle.
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Aucun joint d'étanchéité dans le couvercle.	Installez un joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement.	Remplacez le joint d'étanchéité.
	Présence de résidus alimentaires sur le joint d'étanchéité.	Retirez le joint d'étanchéité et nettoyez-le soigneusement.
	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez, puis fermez le couvercle.
	Le support du joint d'étanchéité est déformé ou décentré.	Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et vérifiez si le support du joint d'étanchéité est tordu ou déformé. Contactez le service client.
	La bordure du récipient de cuisson intérieur est peut-être déformée.	Si la bordure du récipient est déformée, remplacez le récipient. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. Contactez le service client.
Petite fuite de vapeur/ sifflement au niveau de l'évent d'évacuation de la vapeur pendant le cycle de cuisson	L'autocuiseur régule l'excès de pression.	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.

Problème	Cause	Solution
De la vapeur jaillit de l'évent d'évacuation de vapeur lorsque le bouton d'évacuation de la vapeur est sur Sceller	Échec du contrôle du capteur de pression.	Contactez le service client.
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas correctement installée.	Mettez rapidement le bouton d'évacuation de la vapeur sur Évacuation, puis de nouveau sur Sceller pour vous assurer que la soupape d'évacuation de la vapeur est bien installée
L'écran reste vide après la connexion du cordon d'alimentation	Mauvais raccordement électrique ou aucune alimentation.	Examinez le cordon d'alimentation pour repérer d'éventuels dommages. Si vous constatez des dommages, contactez le service client. Vérifiez la prise pour vous assurer qu'elle est sous tension.
	Le fusible électrique de l'autocuiseur a grillé.	Contactez le service client.
Cliquetis ou léger craquement occasionnel	Le bruit de la commutation de puissance et de l'expansion de la plaque de pression lors du changement de température.	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient intérieur est mouillé.	Essuyez les surfaces extérieures du récipient interne. Vérifiez que l'élément chauffant est sec avant d'insérer le récipient intérieur dans la base de l'autocuiseur.
Le code d'erreur apparaît sur l'écran et l'autocuiseur émet des bips continus	Il y a un problème avec l'autocuiseur.	Voir Codes d'erreur à la page 34.

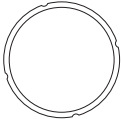
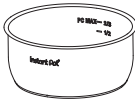
CODES D'ERREUR

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

Problème	Cause	Solution
C1 ou C6H	Capteur ou pressostat défectueux.	Contactez le service client.
C7	Défaillance de l'élément chauffant.	Contactez le service client.
	Liquide insuffisant.	Ajoutez un liquide fin à base d'eau dans le récipient de cuisson intérieur : 375 ml
	Le bouton d'évacuation rapide est sur Évacuation.	Vérifiez que le bouton d'évacuation de la vapeur est réglé sur Sceller.
Lid Err/ Open Lid (Erreur de couvercle / Ouvrir le couvercle)	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné.	Ouvrez et fermez le couvercle. N'utilisez pas de couvercle pour le mode Sauter.
Food burn (Ingrédients brûlés)	Température élevée détectée au fond du récipient de cuisson intérieur : l'autocuiseur réduit la température pour éviter la surchauffe.	Des dépôts d'amidon dans le fond du récipient de cuisson intérieur peuvent avoir bloqué la dissipation de chaleur. Éteignez l'autocuiseur, relâchez la pression conformément à la recette et inspectez le fond du récipient de cuisson intérieur.
PrSE	De la pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson Sauter.	Réglez le bouton d'évacuation de la vapeur sur Évacuation.

PIÈCES DE RECHANGE

Nous proposons des pièces de rechange authentiques pour votre Instant Pot de la série Rio Chef, si vous en avez besoin. Rendez-vous sur www.instantpot.co.uk pour commander.

	Pièce	Référence
	Joints d'étanchéités (2 pièces)	211-0109-01-EMEA
	Récipient intérieur en acier inoxydable	212-2016-01-EMEA
	Couverle en verre	312-6128-01-EMEA
	Soupape	310-0019-01-EMEA
	Soupape d'évacuation de la vapeur	310-0022-01-EMEA
	Protection antiblocage	310-0006-01

EN SAVOIR PLUS

Une multitude d'informations et de conseils sur la cuisine Instant s'offrent à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

Enregistrer votre produit

instantpot.eu/fr/product-registration/

Contacter le service client

instantpot.eu/fr/contact-us/

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Télécharger l'application Instant Connect™

Découvrez la cuisine guidée et les recettes

Disponible les app Stores iOS et Android

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantpot.co.uk/recipes

Vidéos explicatives, conseils et plus

instantpot.eu/fr/getting-started/

Pièces et accessoires de rechange

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

Rejoindre la communauté



Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puissance	Alimentation	Pression de travail
DUPC801BK	7,1 litres	1000-1200W	220-240V ~ 50/60 Hz.	80kPa

GARANTIE

Garantie Limitée

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

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

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

Limitation et Exclusions

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

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

Dans la limite autorisée par la loi, la responsabilité éventuelle de l'Entreprise vis-à-vis de tout appareil ou pièce supposé(e) défectueux(-euse) sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce, et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable. Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la limite autorisée par la loi, (1) l'Entreprise n'offre aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, par rapport à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie, et (2) l'Entreprise ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif, découlant de ou lié à l'utilisation ou au fonctionnement de l'appareil, ni de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, perte de profits, perte de jouissance ou perte d'usage, ni de tous les frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous les autres dommages consécutifs, de quelque nature qu'ils soient. Aux termes de la législation en vigueur, vous pouvez disposer de droits et de recours supplémentaires à ceux que vous octroie cette garantie limitée.

GARANTIE

Allez sur le site instantpot.eu/fr/product-registration/ pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse électronique, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux indiqués sur l'appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement du développement des produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable de la publication d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements qui accompagnent l'appareil.

Service de Garantie

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

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

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

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive n° 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la Directive n° 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (CEM), telle que modifiée, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension, telle que modifiée. Ce marquage indique que, au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Pour éviter l'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matières premières. Veuillez utiliser les services de retour et de collecte pour retourner votre appareil usagé ou contacter le Service Client pour tout complément d'information sur le recyclage et la DEEE.



⚠ WARNING

Ne placez **PAS** cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz/électrique ou d'un four. Utilisez toujours cet appareil sur une surface stable, non combustible et plane, comme un plan de travail de cuisine.



Instant Brands (EMEA) Limited
Floor 6, Block C, Dukes Court
Duke Street, Woking, GU21 5BH, Royaume-Uni

Instant Brands (Irlande) Limited
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone, Shannon, Co Clare,
Irlande, V14 CA36
instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands INSTANT et INSTANT POT
sont des marques déposées d'Instant Pot Brands

guida rapida

MULTICOTTURA DA XL 7,1 L

MANUALE D'USO

Instant Pot®

Benvenuto nel nuovo Instant Pot® XL!

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

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



Scansiona per iniziare!

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

instantpot.eu/it/getting-started



Scarica l'app **Instant Connect™** per sfogliare più di 3000+ ricette.



Visita l'istante Marche di pentole nel Regno Unito Canale **YouTube** per prodotto utile video dimostrativi.



Connettiti con la pagina **Facebook di Instant Pot UK Community** e lasciati ispirare da consigli e trucchi di cucina e ricette di questo gruppo attivo di Instant Home chef!

INDICE

Precauzioni importanti	2
Contenuto della confezione	6
Uso dell'Instant Pot	8
Configurazione iniziale	11
Informazioni sulla Cottura a pressione	19
Cottura a pressione	20
Soffriggere	22
Cottura lenta	24
Tenere in caldo	25
Ritarda avvio	26
Preparazione dello yogurt	27
Timer	29
Preferiti	29
Pulizia	30
Risoluzione dei problemi	31
Codici di errore	33
Pezzi di ricambio	34
Per saperne di più	35
Garanzia	37



PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

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

Collocazione

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

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

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

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

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

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

Uso Generale

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

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

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

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

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

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

NON usare l'apparecchio senza il recipiente interno.

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

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

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

NON lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Cottura a pressione

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

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

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

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

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

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

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

NON rimuovere il coperchio a pressione a mani nude.

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

NON spostare l'apparecchio mentre è pressurizzato.

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

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

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

Quanti ingredienti mettere per la cottura a pressione

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

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

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

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

Accessori

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

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

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

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

Cura e conservazione

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

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

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

Cavo di alimentazione

Un cavo di alimentazione corto è utilizzato per ridurre i rischi derivanti dall'afferramento, dall'impigliamento o dall'inciampo. **ATTENZIONE:** Gli schizzi di cibo caldo possono provocare gravi ustioni.

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

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

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

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

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

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

Avvertenze elettriche

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

Per proteggersi dalle scosse elettriche:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSERVARE LE ISTRUZIONI

⚠ AVVERTIMENTO

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

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

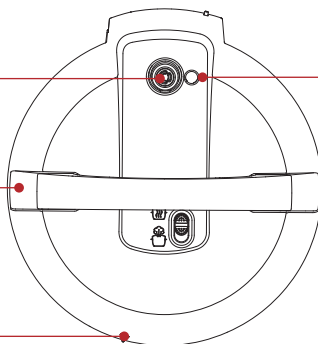
Coperchio

Valvola di uscita
del vapore

Interruttore di
uscita del vapore

Impugnatura della

Indicatore di
posizione del coperchio

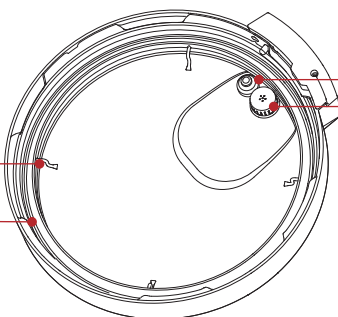


Alloggiamento
dell'anello di tenuta

Anello di tenuta

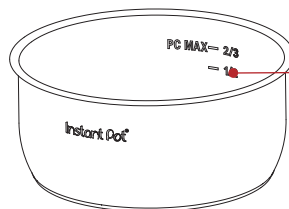
Valvola a galleggiante

Protezione anti-bloccaggio

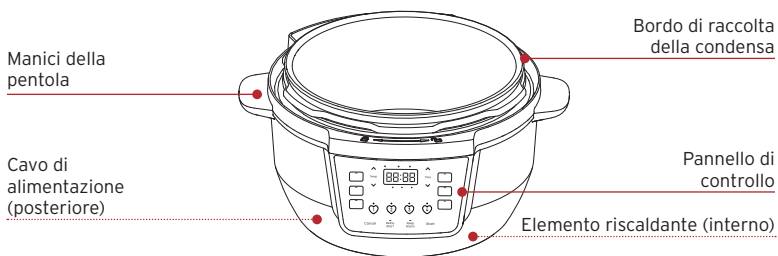


Recipiente di cottura in acciaio inox

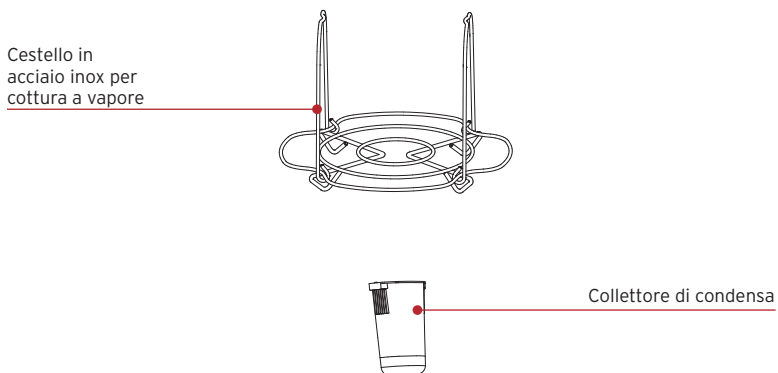
Indicatori linea
di riempimento



Pentola di base



Parti e accessori



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

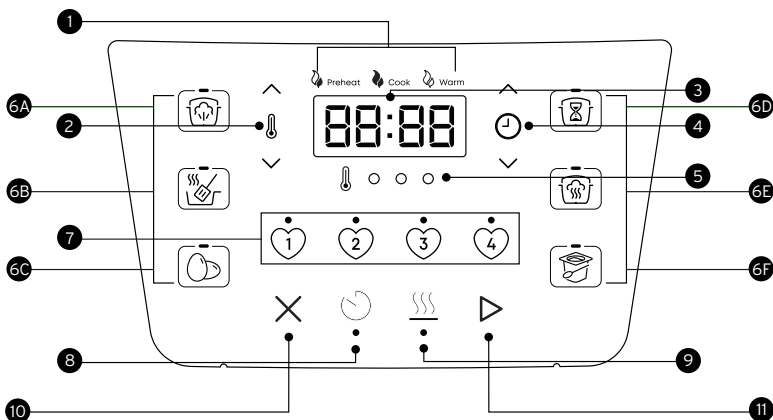
Ricorda di riciclare!

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

USO DELL'INSTANT POT

Pannello di controllo

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



1. Indicatore di cottura guidata
 - Le fasi della cottura sono attive quando l'elettrodomestico è acceso
2. Controlli della temperatura
3. Display di stato
 - Temperatura
 - Tempo di cottura
 - Ritardo di avvio
 - Tempo di mantenimento in caldo
 - Messaggi di stato
4. Controlli del tempo
5. Spie del livello della temperatura

6. Indicatori dei programmi intelligenti
 - La luce mostra il programma intelligente attivo
- 6A. Cottura a pressione
- 6B. Sauté (Soffriggere)
- 6C. Uova
- 6D. Cottura lenta
- 6E. Vapore
- 6F. Yogurt
7. Pulsanti preferiti
 - La spia accesa indica che è attivo
8. Ritarda avvio
 - La spia accesa indica che è attivo
9. Tenere in caldo
 - La spia accesa indica che è attivo
10. Annullamento
11. Avvio

Messaggi di stato

Il pannello di controllo mostra le informazioni necessarie per l'utilizzo della Instant Pot.

OFF	L'unità è pronta
OFF dimmed	L'unità è in modalità Standby a basso consumo
On	Modalità preriscaldamento
End	Il programma intelligente è terminato (Tenere in caldo è disattivato)
Lid	Coperchio non fissato correttamente o mancante
05:20	Ora • Programma intelligente: tempo di cottura rimanente • Avvio ritardato: tempo prima che il programma intelligente si avvii • Tenere in caldo: tempo durante il quale il cibo è rimasto in caldo
Hot	Il programma intelligente soffriggere  è pronto per l'inserimento del cibo
Food burn	Surriscaldamento: vedere Risoluzione dei problemi a pagina 31.
Not Set	Il programma dei preferiti non viene salvato
E*	Errore: vedere i codici di errore a pagina 33.

Attivare e disattivare il suono

Attivare il suono

In modalità Standby, tenere premuti i pulsanti **Avvio ritardato**  e **Tenere in caldo**  finché il display non visualizza la lettera **On. S**

Disattivare il suono

In modalità Standby, tenere premuti i pulsanti **Avvio ritardato**  e **Tenere in caldo**  finché il display non visualizza la lettera **S OFF**.

Gli avvisi acustici di sicurezza (bip) non possono essere disattivati.

Ripristino delle impostazioni originali dei programmi intelligenti

Ripristino di singoli programmi intelligenti

- Con la pentola in modalità Standby o modalità Impostazione di cottura, premere e tenere premuto il tasto Programma Smart, finché la pentola non emette un segnale acustico.

Il tempo e la temperatura di cottura del Programma Smart vengono ripristinati alle impostazioni di fabbrica.

Ripristino di tutti i programmi intelligenti

- Con la pentola in modalità Standby, premere e tenere premuto il tasto **Annullamento**  finché la pentola non emette un segnale acustico.

Tutti i tempi e le temperature di cottura del Programma Smart vengono ripristinati alle impostazioni di fabbrica e cancellano le impostazioni dei Preferiti.

CONFIGURAZIONE INIZIALE

Pulire prima dell'uso

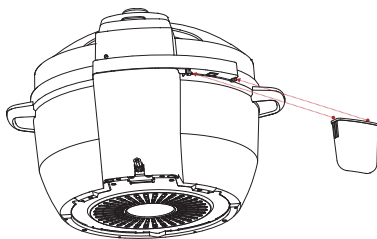
1. Lavare con acqua calda e detersivo per piatti il recipiente interno di cottura. Risciacquare, poi utilizzare un panno morbido per asciugare l'esterno. Oppure, il recipiente interno di cottura può essere lavato in lavastoviglie.
2. Pulire con un panno morbido l'elemento riscaldante all'interno della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

Installazione del collettore di condensa

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

Installare il collettore di condensa

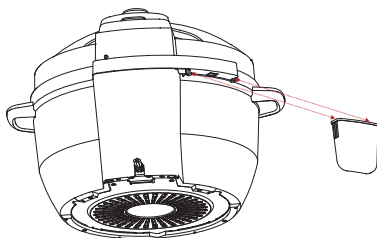
- Allineare le scanalature sul collettore di condensa e le linguette sul retro della pentola di base, poi far scivolare in posizione il collettore di condensa.



Rimuovere il collettore di condensa

- Tirare il collettore di condensa per separarlo dalla pentola di base; non tirare verso il basso.

Notare le linguette sulla pentola di base e le scanalature sul collettore di condensa.



Utilizzo dell'anello di tenuta

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

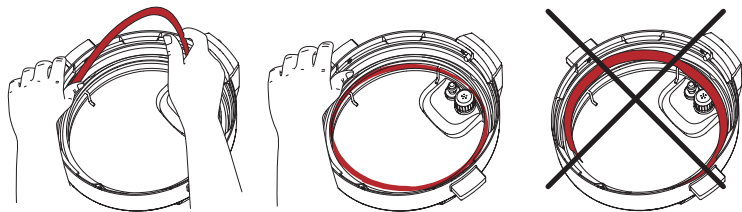
- L'anello di tenuta è già preinstallato sul coperchio del multicooker, ma occorre verificare che sia installato in modo sicuro ogni volta prima dell'uso.
- L'anello di tenuta deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Gli anelli di tenuta si allungano con il passare del tempo e con il normale utilizzo.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

⚠ AVVERTIMENTO

L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza può causare lesioni personali e/o danni materiali e può comportare l'annullamento della garanzia.

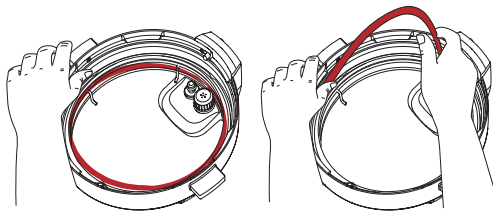
Installare l'anello di tenuta

1. Posizionare l'anello di tenuta sopra il relativo alloggiamento e premere per fissarlo in posizione. Premere con forza per evitare che si formino corrugamenti.
2. L'anello di tenuta deve essere aderente e non deve cadere quando si capovolge il coperchio.



Rimuovere l'anello di tenuta

1. Afferrare il bordo dell'anello di tenuta ed estrarlo da dietro l'alloggiamento dell'anello di tenuta.
2. Ispezionare l'alloggiamento per verificare che sia saldo, centrato e di altezza uniforme lungo tutta la circonferenza del coperchio. Se l'alloggiamento dell'anello di tenuta è deformato, non cercare di ripararlo.



Cavo con spina

Quando si è pronti a utilizzare la Instant Pot, collegare il cavo elettrico alla presa di corrente sul retro della base della pentola e l'estremità della spina a una presa elettrica.

Funzionamento di prova

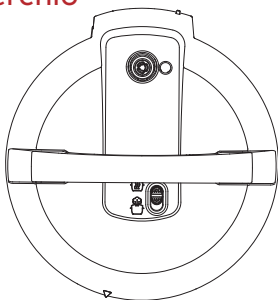
Impostare la nuova Instant Pot per una prova è un ottimo modo per familiarizzare con il funzionamento dell'unità prima di cucinare un pasto.

Per eseguire un funzionamento di prova:

1. Seguire le istruzioni per la cottura a pressione a pagina 20.
2. Utilizzare 700 ml di acqua, ma senza cibo.
3. Selezionare un tempo di cottura di 5 minuti.
4. Al termine della cottura, gettare l'acqua residua.
5. Lavare e asciugare il recipiente interno.

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

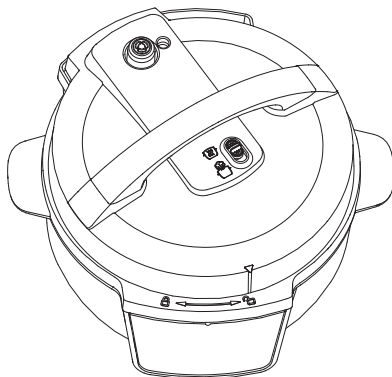
Utilizzare il coperchio



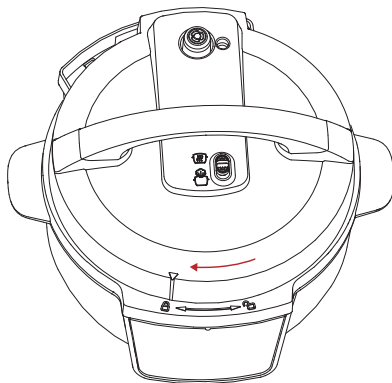
Il coperchio per la cottura a pressione viene utilizzato per la maggior parte dei programmi di cottura e per tutti i programmi di cottura a pressione. Utilizzare sempre il coperchio per la cottura a pressione fornito con la base della Instant Pot.

Chiudere e bloccare il coperchio

1. Allineare ▼ il simbolo sul coperchio  sul lato destro del pannello di controllo sulla base della pentola e abbassare il coperchio sul binario.

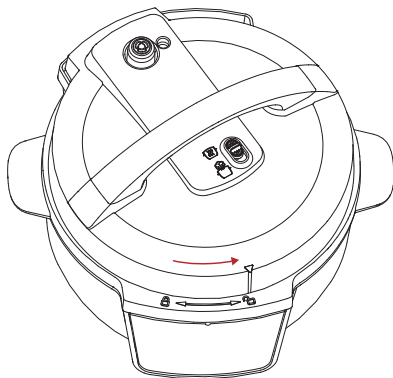


2. Ruotare il coperchio in senso orario finché il ▼ simbolo sul coperchio non si allinea con  sopra il pannello di controllo sulla base della pentola.



Apertura del coperchio

1. Ruotare l'impugnatura del coperchio per allineare ▼ simbolo sul coperchio con il  simbolo sul lato destro del pannello di controllo sulla base della pentola.



2. Sollevare il coperchio e toglierlo dalla base della pentola

Come far uscire il vapore

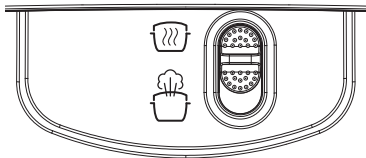
La tua Instant Pot può rilasciare il vapore in due modi diversi. Selezionare l'opzione più adatta al tipo di alimenti in cottura.

Uscita naturale del vapore

Rilascia il vapore gradualmente nel tempo (fino a 40 minuti o più) dopo l'interruzione della cottura.

Utilizzare per: Cibi con cotture a fuoco lento, ome stufati, chili, pasta, farina d'avena, fagioli e cereali.

1. Dopo la cottura, lasciare l'interruttore di rilascio del vapore in posizione di chiusura (Seal)  fino a quando la pressione non è stata scaricata.



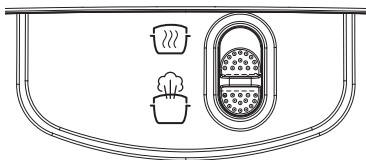
2. La valvola a galleggiante (Float valve) scende nel coperchio quando il vapore viene rilasciato.
3. Dopo il rilascio del vapore, ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

Uscita rapida del vapore

Rilascia rapidamente il vapore dopo aver premuto l'interruttore di rilascio del vapore.

Utilizzare per: alimenti che potrebbero scuocersi, come verdure e frutti di mare.

1. Dopo la cottura, impostare l'interruttore di rilascio del vapore sulla posizione **Sfiato (Vent)**  e attendere che tutta la pressione venga rilasciata.



2. La valvola a galleggiante scende nel coperchio quando tutto il vapore viene rilasciato.
3. Dopo il rilascio del vapore, ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

⚠ATTENZIONE

Cautela nella cottura a pressione

Questo apparecchio utilizza la pressione per cuocere. Prima di aprire il coperchio, lasciare che l'apparecchio scarichi tutta la pressione e il vapore in eccesso. L'apertura del coperchio prima che la pressione sia stata scaricata può provocare ustioni, lesioni personali e/o danni materiali. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Salvaguardie importanti".

INFORMAZIONI SULLA COTTURA A PRESSIONE

La cottura a pressione utilizza il vapore pressurizzato per cuocere gli alimenti in modo rapido e uniforme, consentendo di cucinare i cibi molto più velocemente del normale. Durante la cottura a pressione, la pentola Instant Pot passa attraverso 3 fasi.

Passaggio 1: Pre-riscaldamento

- Mentre il multi-cooker si preriscalda, riscalda il liquido per creare vapore. Una volta raggiunta una pressione sufficiente, la valvola a galleggiante (Float Valve) si solleva, il coperchio si blocca e il multi-cooker è pronto per iniziare a cucinare.

Passaggio 2: Cottura

- Quando il multi-cooker raggiunge il livello di pressione richiesto, inizia la cottura e mantiene il livello di pressione costante per tutta la durata della cottura.

Per i dettagli, vedere le istruzioni del Programma Smart a partire da pagina 20.

Passaggio 3: Rilascio vapore

- Anche la cottura del cibo è terminata, il multicooker è ancora caldo e sotto pressione. Lo sfiato rilascia la pressione, abbassa la temperatura e consente di togliere in sicurezza il coperchio.

Vedere "Come rilasciare il vapore" a pagina 18.

Uso del liquido per creare vapore

La cottura a pressione richiede un liquido nel recipiente interno di cottura per produrre il vapore necessario. Ecco le quantità minime necessarie:

Liquido minimo per cottura a pressione *

- 500ml

**Se non diversamente specificato nella ricetta.*

I liquidi per la cottura a pressione devono essere a base d'acqua, come brodo di carne o di verdura, zuppa o succo. Se si utilizza una zuppa in scatola, condensata o a base di panna, aggiungere acqua secondo quanto suindicato.

PRENDERE CONFIDENZA CON I SIMBOLI

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

COTTURA A PRESSIONE

Tre dei Programmi Smart utilizzano la pressione per cuocere gli alimenti: Cottura a pressione, Vapore e Uova.

Scegliere tra queste impostazioni nei programmi smart che usano la cottura a pressione.

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

Altre impostazioni

- **Tenere in caldo**  è attivato per impostazione predefinita.
- È disponibile l'**avvio ritardato** .

Come cuocere a pressione

Preparazione

Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Collocare il recipiente interno di cottura nella pentola di base.
2. Aggiungere il liquido alla pentola di cottura.

Vedere "Uso del liquido per creare vapore" a pagina 19.

3. Aggiungere gli ingredienti preparati alla pentola di cottura.
4. Posizionare il coperchio sulla pentola di cottura e assicurarsi che sia bloccato.
Vedere "Chiusura e blocco del coperchio" a pagina 15.
5. Scegliere un **Programma Smart** per la cottura e premere il relativo pulsante sul pannello di controllo.
6. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Premere le frecce di aumento e diminuzione del tempo per regolare il tempo di cottura.
7. L'opzione **Tenere in caldo**  è attiva in modalità predefinita. Per disattivarla, premere nuovamente **Tenere in caldo** .
8. Premere il tasto **Avvio** . La spia di stato del preriscaldamento è accesa, il display visualizza **On** e la Instant Pot sta aumentando la pressione.

Possono essere necessari 10-15 minuti per raggiungere l'impostazione di pressione per la cottura. I cibi congelati allungano il tempo di preriscaldamento.

Cottura

1. Quando la pressione è pronta, la pentola istantanea inizia a cuocere.
2. Il timer di cottura inizia il conto alla rovescia.
3. Quando il timer raggiunge lo 00:00, la cottura si interrompe.

*È possibile premere **Annulla**  per interrompere un Programma Smart in qualsiasi momento. Possibile modificare il tempo o la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante il preriscaldamento o la cottura, premendo le frecce Tempo (Time) o Temp (Temperature) su/giù per confermare. Quindi premere Avvio per  per confermare.*

Uscita del vapore

- Scegliere il metodo di rilascio del vapore più adatto alla propria ricetta.

Per tutti i dettagli, vedere a pagina 17 "Come far uscire il vapore".

SOFFRIGGERE

Utilizzare la funzione **Soffriggere**  al posto della padella per frittura o della casseruola. La funzione **Soffriggere**  può esaltare i sapori degli alimenti o può servire per sobbollire, addensare o ridurre le salse.

Scegliere tra queste impostazioni nel Programma Smart Soffriggere:

Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo	Temperatura predefinita	Opzioni di temperatura
30 minuti (00:30)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)	Alta	Medio Bassa Alta

Altre impostazioni

- La funzione **Tenere in caldo**  non è disponibile.
- L'avvio ritardato  non è disponibile.

Come usare la funzione Soffriggere

Preparazione

Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Collocare il recipiente interno di cottura nella pentola di base.
2. Versare l'olio da cucina nel recipiente di cottura.
3. Premere  **Soffriggere** sul pannello di controllo
4. La temperatura  predefinita lampeggia. Premere le frecce aumento e diminuzione della temperatura per selezionare la **bassa**, **media** o **alta**.
5. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Premere le frecce di aumento e diminuzione del tempo per regolare il tempo di cottura.
6. Premere il tasto **Avvio** . Il display visualizza **On** e la spia di stato indica Preriscaldamento.

Cottura

1. Quando il display visualizza Hot (Caldo), aggiungere gli ingredienti preparati.
Il display visualizza Hot (Caldo) per 3 secondi, quindi la spia di stato visualizza Cook (Cucinare).
2. Il display inizia il conto alla rovescia del tempo.
3. Al termine del conto alla rovescia, il display visualizzerà **Fine**.
4. Premere **Annulla** (⊗) se si desidera terminare la cottura prima del tempo selezionato.

*È possibile modificare il tempo o la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante il preriscaldamento o la cottura, premendo le frecce Tempo o Temp Up (su/giù) per aumentarli o diminuirli, quindi premere **Avvio** (▶) per confermare.*

Funzione Soffriggere prima della cottura a pressione o cottura lenta

Molto spesso, meglio utilizzare Soffriggere per dorare gli ingredienti prima di cuocerli ulteriormente.

1. Applicare agli ingredienti la funzione sauté.
2. Premere il tasto **Annullamento** (⊗).
A questo punto è possibile deglassare la pentola di cottura interna prima di passare alla cottura a pressione o alla cottura lenta (vedi "Deglassare" sotto).
3. Selezionare il Programma Smart che si desidera utilizzare per la cottura.

Deglassare

Deglassare è un processo che consiste nel versare liquido in un tegame caldo per staccare tutti i deliziosi residui caramellati attaccati sul fondo.

1. Rimuovere il cibo dalla pentola di cottura interna. Add water, broth or wine, according to your recipe.
2. Aggiungere acqua, brodo o vino, secondo la ricetta.
3. Utilizzare un cucchiaio di legno o una spatola di silicone per staccare il cibo attaccato al fondo del recipiente di cottura.



COTTURA LENTA

Il programma Cottura lenta ti permette di preparare le tue ricette preferite a fuoco lento e in umido come una pentola tradizionale, ma con un controllo preciso. Questo programma non utilizza la pressione per cuocere gli alimenti, quindi è necessario impostare il rilascio del vapore su Vent (Sfiato). Al posto del coperchio della pentola si può utilizzare anche un coperchio di vetro con un foro di sfiato.

Scegliere tra queste impostazioni nel Programma Smart Cottura lenta:

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

Altre impostazioni

Tenere in caldo  è attivato per impostazione predefinita.

È disponibile l'avvio ritardato .

Come utilizzare la cottura lenta

Preparazione

Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Cottura

1. Collocare il recipiente interno di cottura nella pentola di base.
2. Introdurre gli ingredienti nel recipiente di cottura.
3. Posizionare il coperchio sulla pentola di cottura e assicurarsi che sia bloccato.
Vedere "Chiusura e blocco del coperchio" a pagina 15.
4. Posizionare l'interruttore di rilascio del vapore su Vent (Sfiato).
5. Premere  Cottura lenta sul pannello di controllo.
6. La temperatura predefinita lampeggia. Premere le frecce aumento e diminuzione della temperatura per selezionare la temperatura **bassa**, **media** o **alta**.

7. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Premere le frecce di aumento e diminuzione del tempo per regolare il tempo di cottura.
8. L'opzione **Tenere in caldo**  è attiva in modalità predefinita. Per disattivarla, premere nuovamente **Tenere in caldo** .
9. Premere il tasto **Avvio** . Il display visualizza **On**. La spia di stato Cook (Cucinare) è accesa.

*È possibile modificare il tempo o la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante il preriscaldamento o la cottura, premendo le frecce Tempo o Temp Up (su/giù) per aumentarli o diminuirli, quindi premere **Avvio**  per confermare.*

Tenere in caldo

Quando la cottura è completa, il display visualizza Fine (End) se la funzione **Tieni in caldo**  è spenta. In caso contrario, il timer inizia il conteggio da 00:00 fino a 10 ore (10:00).

TENERE IN CALDO

L'impostazione **Tenere in caldo**  si accende automaticamente dopo la cottura in tutti i programmi smart ad eccezione di Sauté. È inoltre possibile utilizzare **Tieni in caldo**  per riscaldare il cibo.

Tenere in caldo dopo la cottura

1. Dopo che il riscaldamento automatico è iniziato, il timer indica il tempo trascorso, fino ad un massimo di 10 ore.
2. Per disattivare il mantenimento in caldo automatico (sia durante la cottura che durante il mantenimento in caldo), premere il tasto **Tenere il caldo**  o **cancella**  e la luce sopra il pulsante si spegne.

Riscaldare e tenere in caldo

È possibile usare la funzione **Tieni in caldo**  per riscaldare i cibi e tenerli in caldo fino al momento di servirli.

1. In modalità Standby (Pausa), premere il tasto **Tenere il caldo** .
2. Premere le frecce su/giù Temp - **Low (bassa)**, **Med (media)** o **High (alta)**.
3. Premere le frecce Time (Tempo) su/giù per regolare il timer.
4. Premere il tasto **Avvio** . La spia di stato Warm (Caldo) si accende e il timer inizia il conto alla rovescia.

È possibile modificare il tempo di cottura o la temperatura di cottura premendo le frecce Time (Tempo) o Temperature (Temperatura) su/giù e premendo Avvio .

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

RITARDA AVVIO

È possibile impostare un timer di avvio ritardato per un minimo di 10 minuti e un massimo di 24 ore, con incrementi di 10 minuti (il valore predefinito è 8 ore).

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

Ritardare l'inizio della cottura

1. Selezionare un programma intelligente, regolare le impostazioni come si desidera, quindi premere **Avvio ritardato** .

*Una volta selezionato l'avvio ritardato, non è possibile tornare alle impostazioni di cottura. Per regolare le impostazioni del Programma Smart, premere **Annulla**  e inserire le nuove selezioni.*

2. Premere le frecce Time (Tempo) o su e giù per selezionare il tempo di avvio ritardato.
3. Premere il tasto **Avvio** . Il timer fa il conto alla rovescia.
*Se si cambia idea e si decide di non utilizzare l'avvio ritardato, premere **annulla**  prima di premere il pulsante **Avvio** .*
4. Al termine dell'avvio ritardato , il programma Smart inizia automaticamente.



PREPARAZIONE DELLO YOGURT

Con la Instant Pot è possibile preparare facilmente deliziosi yogurt fermentati di latte e non.

Il processo	Tempo di cottura predefinito	Temperatura prestabilita	Intervallo di tempo personalizzato
Pastorizzare	3 minuti (00:03)	Alta	N/D
Fermentazione (latticini)	8 ore (08:00)	Bassa	N/D
Fermenti (non latticini, personalizzati)	8 ore (08:00) (regolabile)	Basso (regolabile)	Minimo 30 minuti (00:30) Massimo 99 ore,30 minuti (99:30)

Nota: Il mantenimento automatico del calore  e l'avvio ritardato  non sono disponibili.

Come preparare lo yogurt

Pastorizzare il latte

1. Versare il latte nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere  Yogurt sul pannello di controllo. La temperatura predefinita è evidenziata.
4. Premere le frecce su/giù Temp (temperatura) per selezionare temperatura alta (high). Il display visualizzerà **boiL** (Bollire). Non è possibile regolare il tempo di cottura.
5. Premere **Avvio**  per iniziare. Il display visualizza **disattivato**.
6. Al termine della pastorizzazione, il display visualizza **Fine**.

Nota: Il latte deve raggiungere una temperatura minima di 72 °C / 161 °F affinché avvenga la pastorizzazione

Aggiungere i bacilli/fermenti

1. Lasciare raffreddare il latte pastorizzato finché non ha raggiunto i 43 °C / 110°F.
2. Aggiungere al latte una coltura di bacilli secondo le istruzioni della confezione.

Se si utilizza uno yogurt semplice come fermentante, assicurarsi che contenga una coltura attiva.

Mescolare 2 cucchiaini (30 ml) di yogurt per 3,7 L di latte o seguire una ricetta di fiducia.

3. Collocare e chiudere il coperchio.

Fermentazione

1. Premere  **Yogurt**.
2. Premere le frecce Temp (temperatura) su/giù per selezionare bassa o media in base alla ricetta. Il display visualizza 8 ore (08:00).
3. Usare le frecce su/giù per regolare il tempo di fermentazione, se necessario.
4. Il display visualizza il conto alla rovescia dell'ora impostata fino a 00:00.
5. Al termine della fermentazione, la pentola emette un segnale acustico e il display visualizza Fine (fine).

Un periodo di fermentazione più lungo produrrà uno yogurt più saporito.

6. Lasciare raffreddare lo yogurt.
7. Mettere in frigorifero per 12-24 ore affinché prenda sapore.

Quanto yogurt fare?

Dimensione dell'Instant Pot	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
7,1 litri	1500 ml	5,7 l

TIMER

Anche quando non si utilizza la Instant Pot per cucinare, è possibile impostare un timer per un minimo di 1 minuto o un massimo di 1 ora (il valore predefinito è di 10 minuti).

Impostare un timer (senza cuocere)

1. Quando la barra dei messaggi indica **OFF**, premere **Avvio ritardato** .
2. Premere le frecce **Time aumento e diminuzione** per selezionare la temperatura di cottura.
3. Premere **Avvio**  per avviare il timer.

*È possibile annullare il timer in qualsiasi momento **Annulla** .*

PREFERITI

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

Salvare le ricette tra i preferiti

1. Selezionare un programma intelligente qualsiasi e impostarlo in base alla ricetta.
2. Quando si è soddisfatti delle impostazioni, toccare e tenere premuto un tasto dei Preferiti  per oltre 3 secondi per salvare il programma. Il display visualizza Set e il numero del corrispondente Preferito (Favourites). L'indicatore del tasto Preferiti (Favourites) si accende.

Il tuo programma personalizzato è pronto per essere utilizzato in qualsiasi momento.

È possibile sostituire un Preferito (Favourites) salvato con una nuova ricetta ripetendo questi passaggi.

Utilizzo delle ricette preferite

Per il programma Cottura a pressione  o Cottura lenta  preferita, aggiungere gli ingredienti alla pentola interna prima del preriscaldamento. Per il programma Soffritto  preferito, attendere di aggiungere il cibo finché il display non visualizza **Caldo**.

- Selezionare il tasto preferito che si desidera impostare. Il display visualizza le impostazioni di cottura per la ricetta preferita desiderata. L'indicatore del tasto Preferiti si accende. Premere **Avvio**  per iniziare la cottura.

Se si preme un tasto preferito che non è stato salvato come tale, il display lampeggia 3 volte come Non impostato (Not Set) e torna alla schermata precedente.

PULIZIA

Pulire la tua Instant Pot dopo ogni utilizzo. Scollegare sempre l'unità dalla rete elettrica e lasciare raffreddare tutte le parti a temperatura ambiente prima della pulizia. Prima di usare o riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutte le superfici siano asciutte.

Parte	Istruzioni per la pulizia
Accessori - Cestello per vapore - Collettore di condensa	- Lavare dopo ogni utilizzo. - Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel settore superiore. - Non utilizzare mai detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette sugli accessori. - Svuotare e sciacquare il raccoglitore di condensa dopo ogni utilizzo.
Coperchio e parti - Protezione anti-bloccaggio - Anello di tenuta - Valvola rilascio vapore (Steam Release Valve) - Valvola a galleggiante - Cappuccio in silicone	- Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel settore superiore. - Togliere tutte le piccole parti dal coperchio prima del lavaggio. - Dopo aver tolto la valvola di uscita del vapore e la protezione anti-bloccaggio, pulire l'interno del tubo di uscita del vapore per evitare intasamenti. - Per far scolare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, portare il coperchio in posizione verticale sopra un lavandino tenendolo per la maniglia e ruotarlo eseguendo un giro completo. - Dopo la pulizia, riporre il coperchio capovolto sulla pentola di base. - Conservare gli anelli di tenuta in un'area ben ventilata per disperdere gli odori. - Per eliminare gli odori dall'anello di tenuta, versare 250 ml di acqua e 250 ml di aceto bianco nel recipiente interno di cottura e avviare la cottura a pressione per 5-10 minuti, poi utilizzare la funzione di uscita rapida del vapore).
Recipiente interno di cottura	- Lavare dopo ogni utilizzo. - Lavare a mano con acqua tiepida e detersivo per piatti delicato oppure lavare in lavastoviglie* - Potrebbe essere necessario rimuovere le macchie di calcare con un panno morbido. - Per residui di cibo ostinati o bruciati, immergere in acqua calda per alcune ore prima di pulire. - Asciugare tutte le superfici esterne prima di posizionarle nella vasca base.
Cavo di alimentazione	Utilizzare un panno leggermente inumidito per togliere eventuali residui dal cavo di alimentazione. Prima di pulire il cavo di alimentazione, scollegarlo sempre dalla presa elettrica.
Pentola di base	- Pulire l'interno della pentola di base e il bordo di raccolta della condensa strofinando con un panno leggermente inumidito e lasciare asciugare all'aria. - Pulire l'esterno della pentola di base e il pannello di controllo con un panno o una spugna morbido/a leggermente inumidito/a.

**Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe causare qualche scolorimento, ma questo non influirà sulla sicurezza e sulle prestazioni della pentola.*

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Cause	Soluzione
Difficoltà a chiudere il coperchio	La guarnizione non è installata correttamente.	Riposizionare la guarnizione, assicurandosi che sia aderente al gancio di tenuta posteriore.
	L'interno della pentola è ancora caldo.	Posizionare l'interruttore di rilascio del vapore su Vent (ventilazione), quindi abbassare il coperchio sulla base della pentola.
Difficoltà ad aprire il coperchio	Troppa pressione all'interno della pentola.	Rilasciare la pressione secondo la ricetta; aprire il coperchio solo dopo che la valvola a galleggiante si è abbassata.
La pentola interna si blocca sul coperchio quando si apre la pentola	Il raffreddamento del recipiente interno può creare un vuoto d'aria facendo aderire la pentola interna al coperchio.	Per rilasciare il vuoto, impostare Steam Release (Rilascio vapore) su Vent (Sfiato).
Perdite di vapore dal lato del coperchio	Non c'è la guarnizione nel coperchio.	Installare una guarnizione.
	La guarnizione è danneggiata o non installata correttamente.	Sostituire la guarnizione.
	Resti di cibo sulla guarnizione.	Togliere la guarnizione e pulirla accuratamente.
	Coperchio non chiuso correttamente.	Aprire, quindi richiudere il coperchio.
	La guida circolare della guarnizione è deformata o decentrata.	Rimuovere la guarnizione dal coperchio, quindi controllare che la guida circolare non sia piegata o deformata. Contattare l'Assistenza clienti.
	Il bordo interno della pentola di cottura potrebbe essere deformato.	Se la pentola interna è deformata, sostituirla. NON UTILIZZARE. Contattare l'Assistenza clienti.
Lievi perdite di vapore/sibili dalla bocchetta di rilascio del vapore durante il ciclo di cottura	La pentola sta regolando la pressione in eccesso.	Questo è normale; non è richiesta alcuna azione.

Problema	Cause	Soluzione
Il vapore fuoriesce dallo sfiato di rilascio del vapore quando l'interruttore di rilascio del vapore (Steam Release) è in posizione di tenuta (Seal)	Guasto al sensore della pressione.	Contattare l'Assistenza clienti.
	La valvola interna di rilascio del vapore non è inserita correttamente.	Spostare rapidamente l'interruttore di rilascio del vapore (Steam Release) su Vent (Sfiato) e poi di nuovo su Seal (Posizione di tenuta) per assicurarsi che la valvola di rilascio del vapore (Steam Release) sia posizionata correttamente.
Il display rimane spento dopo che è stato collegato il cavo di alimentazione	Connessione elettrica errata o mancanza di alimentazione elettrica.	Ispezionare il cavo di alimentazione per verificare la presenza di danni. Se si notano danni, contattare il Servizio Clienti. Controllare la presa elettrica per assicurarsi che vi sia corrente.
	Il fusibile elettrico della pentola è bruciato.	Contattare l'Assistenza clienti.
Clic occasionale o leggero crepitio	Il suono dell'accensione e dell'espansione della scheda di pressione cambia al variare della temperatura.	Questo è normale; non è necessaria alcuna azione.
	Il fondo della pentola interna è bagnato.	Pulire le superfici esterne del recipiente di cottura. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire il recipiente di cottura nella pentola di base.
Un codice di errore compare sul display e la pentola emette un segnale acustico continuo	C'è un problema con la pentola.	Vedere i codici di errore a pagina 33.

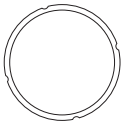
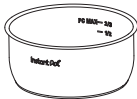
CODICI DI ERRORE

Se il pannello di controllo visualizza un codice di errore da questo elenco, significa che c'è un problema con la Instant Pot. Ecco le azioni che occorre intraprendere per risolvere il problema.

Problema	Causa	Soluzione
C1 o C6H	Sensore o pressostato difettosi.	Contattare l'Assistenza clienti.
C7	L'elemento riscaldante è difettoso.	Contattare l'Assistenza clienti.
	Liquido insufficiente.	Aggiungere un liquido poco denso a base di acqua nella pentola di cottura interna: 375 ml
	Il pulsante di uscita rapida è in posizione di sfiato (Vent).	Controllare l'interruttore di uscita del vapore per verificare che sia impostato su Sigilla.
Errore del coperchio / Apertura del coperchio	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato.	Aprire e chiudere il coperchio. Non utilizzare un coperchio quando si usa Sauté.
Cibo bruciato	La temperatura elevata viene rilevata sul fondo della pentola interna; la pentola riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento.	I depositi di amido sul fondo della pentola di cottura interna potrebbero aver bloccato la dissipazione del calore. Spegnere la pentola, rilasciare la pressione secondo la ricetta e ispezionare il fondo della pentola interna.
PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura di soffritto (Sauté)	Impostare su Sfiato l'interruttore di uscita del vapore.

PEZZI DI RICAMBIO

Offriamo pezzi di ricambio originali per la tua Instant Pot Rio Chef Series, se ne hai bisogno. Visita il sito www.instantpot.co.uk per fare l'ordine.

	Pezzo	Pezzo numero
	Guarnizioni (2 confezioni)	211-0109-01-EMEA
	Pentola interna in acciaio inox	212-2016-01-EMEA
	Coperchio in vetro	312-6128-01-EMEA
	Valvola a galleggiante	310-0019-01-EMEA
	Valvola rilascio vapore	310-0022-01-EMEA
	Protezione anti-bloccaggio	310-0006-01

PER SAPERNE DI PIÙ

C'è un intero mondo di informazioni e aiuti sulla cottura istantanea che ti aspetta. Ecco alcune delle risorse più utili.

Registrare il prodotto

instantpot.eu/it/product-registration

Contattare l'assistenza clienti

instantpot.eu/it/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Scaricare la app Instant Connect™

Scopri le guide di cucina e le ricette Disponibili nell'app store su iOS e Android

Tabelle di cottura e altre ricette

instantpot.co.uk/recipes

Video dimostrativi, suggerimenti e altro ancora

instantpot.eu/it/getting-started

Pezzi di ricambio e accessori

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

Entra a far parte della community



Specifiche del prodotto

Modello	Volume	Wattage	Alimentazione	Pressione di esercizio
DUPC801BK	7,1 Litres	1000-1200W	220-240V~50/60Hz	80kPa

GARANZIA

Garanzia Limitata

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

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

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

Limitazioni ed esclusioni

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

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

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

GARANZIA

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

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

Servicio de Garantía

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

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

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



⚠️ AVVERTIMENTO

NON collocare il dispositivo sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o all'interno di un forno. Utilizzare sempre questo dispositivo su una superficie stabile, non combustibile e piana, come il piano di lavoro della cucina.



Instant Pot Brands (EMEA) Limited
Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH, Regno Unito

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

instantpot.com

© 2025 Instant Brands

Instant Brands e Instant Pot sono marchi
registrati di Instant Pot Brands.