

Instant Pot®

PRO™

MULTI-USE PRESSURE COOKER – 5.7 AND 7.6 LITRE



Getting started guide

- 2 Important safeguards
- 8 Product, parts and accessories
- 10 Get started
- 12 Pressure cooking 101
- 13 Releasing pressure
- 16 Control panel
- 19 Pressure control features
(Your little bag of tricks!)
- 24 Cooking
- 29 Using Favourite Programmes
- 30 Care, cleaning and storage
- 34 Warranty
- 36 Contact

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



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

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

- 01** READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS AND WARNINGS BEFORE USE. FAILURE TO FOLLOW THESE SAFEGUARDS AND INSTRUCTIONS MAY RESULT IN INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.
- 02** Use only the Instant Pot Pro lid with the Instant Pot Pro multicooker base. Using any other pressure cooker lids may cause injury and/or damage.
- 03** For household use only. Not for commercial use. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- 04** For countertop use only. Always operate the appliance on a stable, non-combustible, level surface.
 - Do not place on anything that may block the vents on the bottom of the appliance.
 - Do not place on a hot stove.
- 05** Heat from an external source will damage the appliance.
 - DO NOT place the appliance on or close to a hot gas or electric burner, or a hot oven.
 - DO NOT use the appliance near water or flames.
 - DO NOT use outdoors. Keep out of direct sunlight.
- 06** DO NOT touch the appliance's hot surfaces. Only use the side handles for carrying or moving.
 - DO NOT move the appliance when it is under pressure.
 - DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.
 - DO NOT touch the metal portion of the lid when the appliance is in operation; this could result in injury.

WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



- Always use proper hand protection when removing hot accessories and handling the hot inner pot.
 - Always place hot accessories on a heat-resistant surface or cooking plate.
- 07** **⚠ CAUTION** The removable inner pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting the inner pot from the multicooker base to avoid burn injuries.
- Extreme caution must be used when the inner pot contains hot food, hot oil or other hot liquids.
 - Do not move the appliance while it is in use and use extreme caution when disposing of hot grease.
- 08** Overfilling may cause a risk of clogging the steam release pipe and developing excess pressure.
- DO NOT fill over the **Max PC Fill** line as indicated on the inner pot.
 - DO NOT fill the inner pot over the **Half Fill** line (as indicated on the inner pot) when cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables.
- 09** **⚠ WARNING** This appliance cooks under pressure. Any pressure in the appliance can be hazardous. Allow the appliance to depressurise naturally or release all excess pressure before opening. Inappropriate use may result in burns, injury and/or property damage.
- Make sure the appliance is properly closed before operating. Refer to **Pressure control features: Pressure cooking lid**.
 - DO NOT cover or obstruct the steam release valve and/or float valve with cloths or other objects.
 - DO NOT attempt to open the appliance until it has depressurised and all internal pressure has been released. Attempting to open the appliance while it is still pressurised may lead to a sudden release of hot contents and may cause burns or other injuries.
 - DO NOT place your face, hands or exposed skin over the steam release valve or float valve when the appliance is in operation or has residual pressure.

⚠ WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



- DO NOT lean over the appliance when removing the lid, as heat and steam escape when the lid is removed.
 - Turn the appliance off if steam escapes from the steam release valve and/or float valve in a steady stream during Pre-heating or Cooking, for longer than 3 minutes.
 - If steam escapes from the sides of the lid, turn the appliance off and make sure the sealing ring is properly installed. Refer to **Pressure control features: Sealing ring**.
 - DO NOT attempt to force the lid off the Instant Pot multicooker base. Refer to **Releasing pressure**.
- 10 When cooking meat with skin (e.g. sausage with casing), the skin can swell when heated. Do not pierce the skin while it is swollen as this could result in a scalding injury.
 - 11 When pressure cooking food with a high fat/oil content or a doughy or thick texture, contents may splatter when opening the lid. Follow recipe instructions for pressure release method. Refer to **Releasing pressure**.
 - 12 Oversized foods and/or metal utensils must not be inserted into the inner pot as they may cause a risk of fire and/or personal injury.
 - 13 Proper maintenance is recommended before and after each use:
 - Check the steam release valve, steam release pipe, anti-block shield and float valve for clogging;
 - Before inserting the inner pot into the multicooker base, make sure both parts are dry and free of food debris;
 - Allow the appliance to cool to room temperature prior to cleaning or storage.
 - 14 Do not use this appliance for deep frying or pressure frying with oil.
 - 15 To disconnect, touch **Cancel**, then remove the plug from the power source. Always unplug when not in use, as well as before adding or removing parts or accessories, and before cleaning. To unplug, take hold of the plug and pull it from the socket. Never pull from the power lead.

WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



- 16 Regularly inspect the appliance and power lead. Do not operate the appliance if the power lead or plug is damaged, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any way. For assistance, contact Customer Care by **email at support@instantpot.co.uk**, or by phone on **+44 (0) 3331 230051**.
- 17 Spilled food can cause serious burns. A short power supply lead is provided to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement and tripping.
 - DO NOT let the power lead hang over edges of tables or counters, or touch hot surfaces or open flames, including the hob.
 - DO NOT use below-counter power outlets, and never use with an extension lead.
 - Keep the appliance and lead away from children.
- 18 Do not use any accessories or attachments not authorised by Instant Brands Inc. The use of parts, accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury, fire or electric shock.
 - To reduce the risk of pressure leakage, cook only in an authorised stainless steel Instant Pot inner pot made for this model.
 - DO NOT use the appliance without the removable inner pot fitted.
 - To prevent personal injury and damage to the appliance, only replace the sealing ring with an authorised Instant Pot sealing ring.
- 19 DO NOT attempt to repair, replace or modify components of the appliance as this may cause electric shock, fire or injury, and will void the warranty.
- 20 Do not tamper with any of the safety mechanisms as this may result in injury or property damage.
- 21 The multicooker base contains electrical components.
To avoid electric shock:
 - DO NOT put liquid of any kind into multicooker base;
 - DO NOT immerse power lead, plug or the appliance in water or other liquid;
 - DO NOT rinse the appliance under tap.

WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



- 22 Do not use the appliance in electrical systems other than 220–240V~ 50–60Hz. Do not use with power converters or adapters.
- 23 This appliance is NOT to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Close supervision is necessary when any appliance is used near children and these individuals. Children should not play with this appliance.
- 24 Do not leave the appliance unattended while in use. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote control system.
- 25 Do not store any materials in the multicooker base or inner pot when not in use.
- 26 Do not place any combustible materials in the multicooker base or inner pot, such as paper, cardboard, plastic, polystyrene or wood.
- 27 Do not use the included accessories in a microwave, toaster oven or outdoor grill.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNING

Electric shock hazard. Use an earthed outlet only.

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

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

WARNING

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

WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



Special lead set instructions

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

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

Product specifications

					
Model: Pro 60	1000-1200 W	220-240V~50-60 Hz	5.7 Litres	5.9 kg	cm: 33.1 L x 32.2 W x 32.5 H
Model: Pro 80	1200-1400 W	220-240V~50-60 Hz	7.6 Litres	7.18 kg	cm: 36.58 L x 35.31 W x 36.07 H

Find your model name and serial number

Find the **model name** on the silver rating label on the back of the multicooker base, near the power lead.

The **serial number** is located on a white sticker beside the rating label.

WARNING

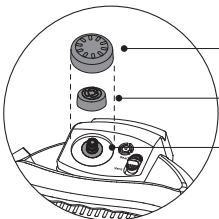
Read this manual carefully and completely and retain for future reference.
Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

Product, parts and accessories

Before using your new Instant Pot Pro, make sure everything is accounted for, then see **Care, cleaning and storage: Removing and installing parts** to find out how everything fits together.

Top of pressure cooking lid

Steam release assembly



Steam release cover

Steam release valve

Steam release pipe

Lid fin

Lid handle

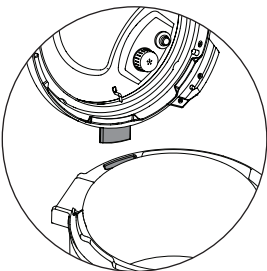
QuickCool™ protective cover

Float valve

Quick release switch

Lid fin

Lid position markers



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

Bottom of pressure cooking lid

Sealing ring

Sealing ring rack

Locking pin

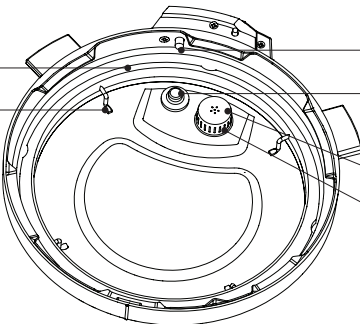
Silicone cap

(bottom of float valve)

Anti-block shield

Steam release pipe

(beneath the anti-block shield)



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

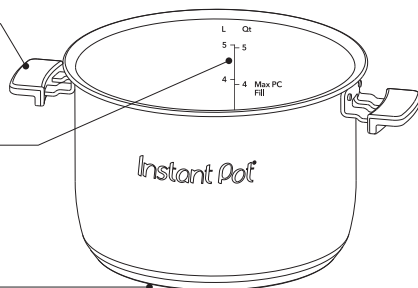
Product, parts and accessories

Inner pot

Easy-grip silicone handles

Fill line indicators

Flat bottom



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

Multicooker base

Outer pot

Multicooker base handle

Condensation rim

Stainless steel exterior

Control panel

Heating element

(interior)

Lid holder

Condensation collector

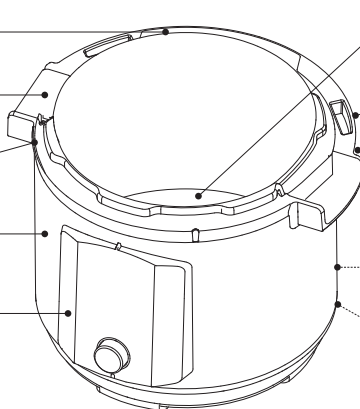
(rear)

Lead holder

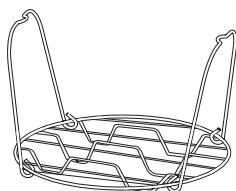
(rear)

Power lead

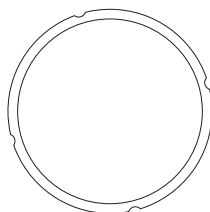
(rear)



Accessories



Steam rack



Extra sealing ring

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

Get started

Initial set-up (it won't bite!)

You – yes, you – can do this!



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

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

Is anything missing or damaged?

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

Feeling keen?

- While you're doing the **Initial test run (water test)**, take a look at **Pressure cooking 101** to find out how the magic happens, and read through **Pressure control features** for an in-depth look.

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

Get started

Initial test run (water test)

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

Stage 1: Setting up the Pro for pressure cooking

- 01** Remove the inner pot from the multicooker base and fill it to the first line (1) with water.
- 02** Insert the inner pot into the multicooker base.
- 03** Connect the power lead to a 220-240V power source.

The display shows **OFF**.

- 04** Place and close the lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.

 The lid automatically seals for pressure cooking.

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

- 01** Touch **Pressure Cook**.
- 02** When **Custom** flashes, press the dial to select it and go to the next field.
- 03** When the pressure level flashes, press the dial to select **High** pressure and go to the next field.
- 04** When the time flashes, turn the dial to adjust the cooking time to 5 minutes (**00:05**).

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

 Customisations are saved to the Smart Programme when cooking begins.

- 05** When **Reminder** flashes, turn the dial to toggle between vent reminder options. Select **Off** and press the dial to confirm. See **Control panel** for more information.

- 06** Select **Off** and press the dial to confirm.

- 07** Touch **Start** to begin.

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

 Keep Warm turns on automatically after some Smart Programmes finish. Touch **Keep Warm** to turn the setting off for this test.

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

Stage 3: Releasing pressure

- 01** When **Cooking** has finished, the display shows **End**.
- 02** If you have set a 5 or 10 minute vent reminder, the reminder timer begins to count down.
- 03** Follow instructions for a Quick Release in **Releasing pressure: Venting methods**.
- 04** Wait for the float valve to drop, then carefully open and remove the lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.
- 05** Using proper hand protection, remove the inner pot from the multicooker base, discard the water and thoroughly dry the inner pot.

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

Pressure cooking 101

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

Behind the magic curtain

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

Pre-heating

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

Cooking

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

Depressurisation

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

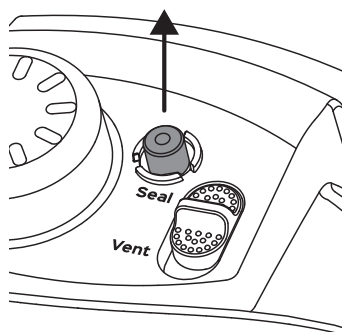
⚠ CAUTION

Pressurised steam is released through the top of the steam release valve. Keep exposed skin away from the steam release valve to avoid burn injuries.	The inner pot will be hot after cooking. Always use appropriate heat protection when handling a hot inner pot to avoid burn injuries.
---	---

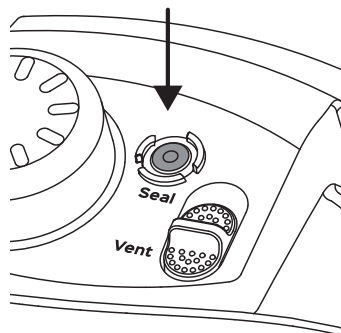
Releasing pressure

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

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



Pressurised



Depressurised

⚠ WARNING

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

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

⚠ DANGER

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

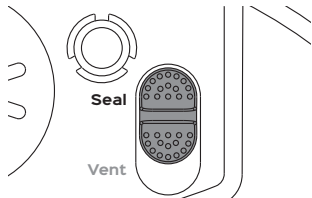
Venting methods

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

Releasing pressure

Natural Release (NR or NPR)

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

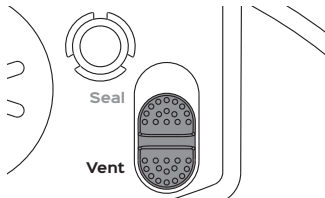
What to do	What to expect
After cooking has finished, leave the quick release switch in the Seal position until the float valve drops into the lid.  Seal position	Your meal continues to cook even after the Smart Programme has ended.  Instant Tip: This is called “carryover cooking” or “resting” and it’s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

NOTICE

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

Quick Release (QR or QPR)

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

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

Releasing pressure

NOTICE

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

Timed Natural Release

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

What to do	What to expect
Leave the quick release switch in the Seal position for a few minutes (according to your recipe) then move it from Seal to Vent and wait until the float valve drops into the lid.	When the steam release cover is installed properly, you'll hear a muffled hiss as steam hits the cover and disperses. If the cover is not installed properly, a loud jet of steam will be ejected through the top of the steam release valve.  The temperature within the multicooker drops, so the steam release may not be as powerful as a normal QR.

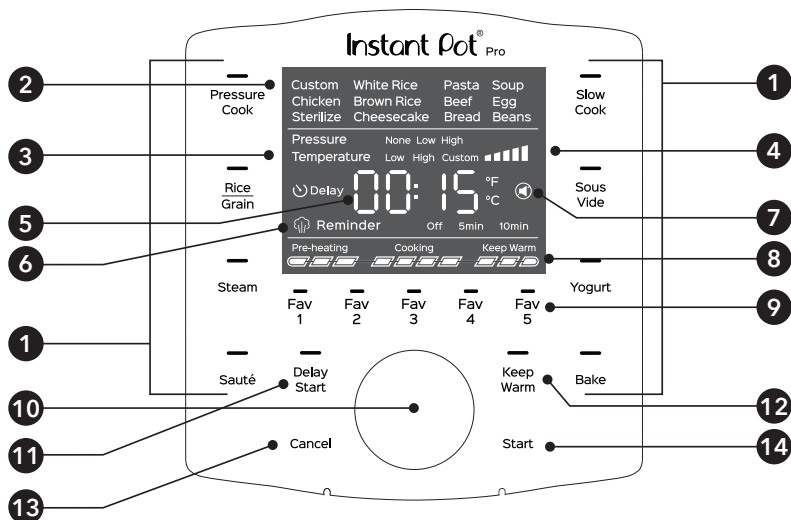
If you see a lot of spatter while releasing pressure, move the quick release switch back from **Vent** to **Seal** and wait a few minutes before trying to release pressure again. If spatter continues, use NR to safely release the remaining pressure.

Vent reminder

Set a reminder for your Timed Natural Release so you can step away and own your day.

Recipe calls for...	Use this reminder!
Quick Release	Off
5-minute Timed Natural Release	5 min
10-minute Timed Natural Release	10 min

Control panel



1	Smart Programmes	• Pressure Cook • Rice/Grain • Steam • Sauté	• Slow Cook • Sous Vide • Yogurt • Bake
		See Cooking for details.	
2	Pre-set cooking options	After selecting a Smart Programme, choose from a variety of popular pre-sets. All pre-set cooking options can be customised.	
3	Pressure	Choose between None , Low and High .	
4	Temperature	Choose between Low , High and Custom .	
5	Time display	In standby, shows OFF. For Smart Programmes the display counts down and for Keep Warm, the display counts up. Some Smart Programmes display the temperature in °C (Celsius) or °F (Fahrenheit).	
6	Vent reminder	Only used when pressure cooking.	
7	Sounds		Sounds are on.
			Sounds are off.
		Audible safety and error message alerts cannot be turned off. See Control panel: Settings for more information.	

Control panel

8	Cooking progress bar	Shows when the multicooker is in Pre-heating , Cooking and Keep Warm . See Control panel: Cooking progress bar for more information.
9	Fav 1 to 5	One-touch access to 5 of your favourite recipes. See Cooking: Fav 5 for more information.
10	Control dial	Turn the dial to scroll through Smart Programmes, modify status icons and adjust the time, temperature and pressure levels.  The dial is also a button. Press the dial to confirm your selections.
11	Delay Start	Delay the start of cooking. Doubles as a kitchen timer!
		 Icon appears when Delay Start timer is counting down.
12	Keep Warm	Turns Keep Warm on or off.  Can only be used with Pressure Cook, Rice and Slow Cook, or as a standalone programme when in standby.
13	Cancel	Stops a Smart Programme at any time and returns the multicooker to standby.
14	Start	Begins the selected Smart Programme.

Control panel

Status messages

OFF	The Pro is in standby mode, ready to make your next favourite meal.
On	The multicooker is Pre-heating .
Hot	The inner pot has reached the perfect cooking temperature and food can be added.  Only applies to Sauté and Sous Vide.
00:15	The display shows one of the following: • The remaining Cooking time when a Smart Programme is running, • The Delay Start countdown, • How long food has been in Keep Warm.
boil	The Yogurt Smart Programme is set to pasteurisation mode. See Cooking: Yogurt for more information.
60 °C	Displays when you're setting up Sous Vide cooking to show the default temperature setting. To set a custom cooking temperature, turn the dial when the temperature flashes. Then press the dial to make your selection.
SEt2	Displays when you press a Fav key to save a Favourite recipe.
3tbd	Displays when you press a Fav key that hasn't been saved as a Favourite. Number will change between 1-5 depending on the missing Fav setting selected.
End	When cooking has finished, the display shows End until you remove the lid or touch Cancel .

For additional Status Messages and Settings, view the full user manual online at instantpot.co.uk/pro.

Pressure control features (Your little bag of tricks!)

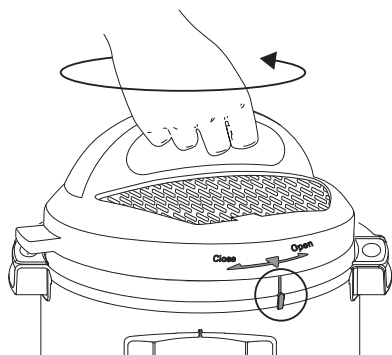
See **Care, cleaning and storage** for installation and removal of parts.

Pressure cooking lid

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

Removing the lid

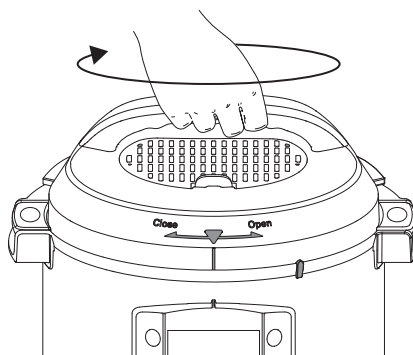
- 01** Grip the lid handle and turn it anti-clockwise to align the symbol on the lid ▼ with the symbol on the rim of the multicooker base.❶
- 02** Lift the lid up and off the multicooker base towards your body.



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

Closing the lid

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



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

Pressure control features

QuickCool™

For the fastest Natural Release after pressure cooking, use the QuickCool tray*.

What we love about it	What you should know about it
It's a huge timer saver – you can release pressure naturally up to 50% faster!	The metal portion of the lid gets extremely hot, so don't remove the protective cover unless you're using QuickCool.

To use the QuickCool tray, fill it with ice or water and freeze it. Once frozen, remove the protective cover from the pressure cooking lid and position the QuickCool tray on the exposed metal of the lid.

When the float valve drops into the lid, remove the QuickCool tray, discard the water and open the lid. Use caution when removing the tray as some or all of the ice may have melted.

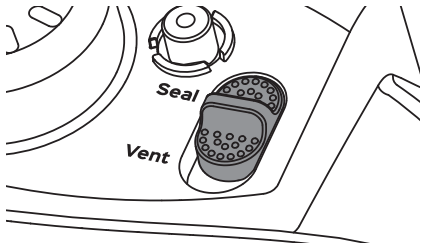
*QuickCool tray sold separately at [instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk)

 **CAUTION**

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

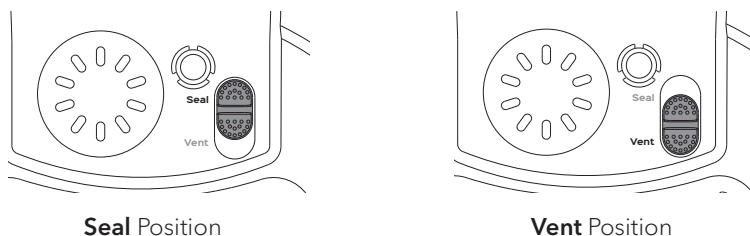
Quick release switch

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



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

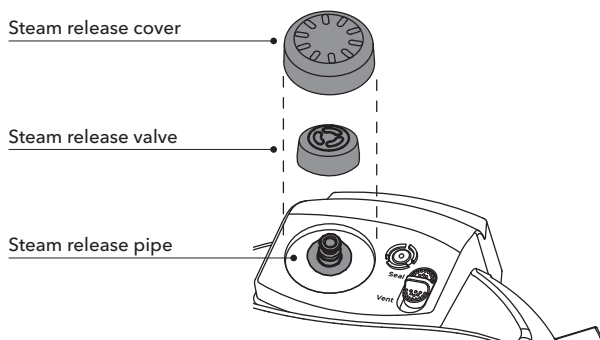
Pressure control features



See Releasing pressure: Venting methods for safe depressurisation techniques.

Steam release assembly

The steam release assembly must be fully installed before use.



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

NOTICE

If there is steam in the inner pot, you may notice some resistance when replacing the lid. Allow the lid to settle into the track completely before closing it.

! WARNING

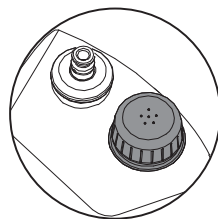
Do not cover or block the steam release assembly in any way to avoid injury and/or property damage.

Pressure control features

Anti-block shield

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

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

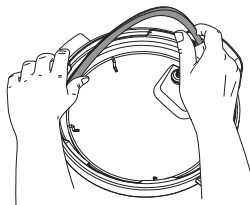


Sealing ring

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

The sealing ring must be installed before use.

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



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

CAUTION

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

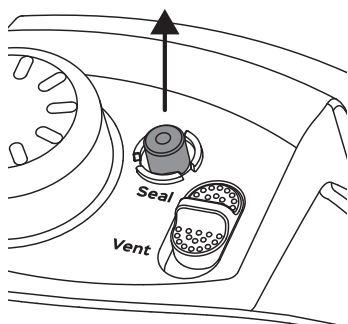
Replace the sealing ring every 12 to 18 months or sooner, and only use authorised Instant Pot sealing rings.

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

Pressure control features

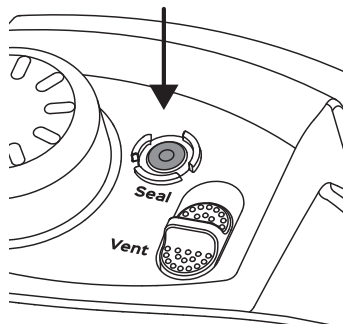
Float valve

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



Pressurised

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



Depressurised

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

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

NOTICE

The float valve should not rise during Slow Cook. If the float valve rises, move the quick release switch to **Vent**.

⚠ DANGER

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

Cooking

Smart programme overview

Smart Programme	Cooking pre-sets	Pressure levels	Temperature range	Tips
Pressure Cook	Custom, Chicken, Sterilise, Pasta, Beef, Soup, Egg, Beans	Low High	–	It is recommended that you use timed Natural Release or follow recipes for the best outcome.
Rice/Grain	Custom, White Rice, Brown Rice	Low High	–	
Steam	Custom	–	Low High (100°C / 212°F)	This is a non-pressure steam programme which is great for cooking delicate foods such as courgettes and broccoli.
Sauté	Custom	–	Low High Custom: Level 1 to 5	Level 1 to 5 works like your hob sauté pan where 5 is the highest heat for browning and 1 is the lowest heat for simmer.
Slow Cook	Custom, Chicken, Beef, Beans, Soup	–	Low High	Works just like a traditional slow cooker. Ensure cooking time is set to 4 hours or more for optimal results. Caution: Cooking for less than 3 hours will result in uncooked food.
Sous Vide	Custom, Chicken, Beef, Eggs	–	25 to 93°C 77 to 203°F	
Yogurt	Custom	–	Low High Custom: 25 to 85°C 77 to 185°F	
Bake	Custom, Cheesecake, Bread	None Low High	120 to 176°C 250 to 350°F	
Keep Warm	–	Custom, Low High.	62 to 90°C 144 to 194°F	

WARNING

Always cook with the inner pot in place. **DO NOT** pour food or liquid into the multicooker base. To avoid risk of personal injury and/or property damage, place food and liquid ingredients in the inner pot, then insert the inner pot into the multicooker base.

Cooking

Pressure Cook and Rice

Jump start magic! These programmes use pressurised steam to cook food quickly, evenly and thoroughly, for delicious results every time!

For the best pressure cooking results, always follow an authorised Instant Pot recipe or our tried, tested and true pressure cooking timetables which feature grain-to-water ratios for preparing a variety of rice and grains.

Choose from 2 pressure levels, depending on the Smart Programme.

Pressure level	Suggested use	Notes
Low 30 - 50 kPa (5.8 - 7.2 psi)	Fish and seafood, soft vegetables and rice. Also for canning of high-acid foods.	When pressure cooking, the pressure level controls the cooking temperature, so a higher pressure results in a higher cooking temperature.
High 70 - 90 kPa (10.2 - 11.6 psi)	Eggs, meat, poultry, root vegetables, oats, beans, grains, bone broth, stew, chilli.	

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

Instant pot size	Minimum liquid for pressure cooking*
5.7 Litres	375 mL (1½ cups)
7.6 Litres	500 mL (2 cups)

*Unless otherwise specified in recipe.

 **Instant Tip:** Use the steam rack to heat food evenly, prevent nutrients from leeching into the cooking liquid, allow oil and grease to drip off the food, and prevent food from scorching the bottom of the inner pot.

WARNING

DO NOT fill inner pot higher than the **Max PC Fill** line as indicated on the inner pot to avoid personal injury and/or property damage.

When cooking foods that expand (e.g., rice, beans, pasta) do not fill the inner pot higher than the **Half Fill** line as indicated on the inner pot.

CAUTION

To avoid scorching or scalding injuries, be careful when pressure cooking with more than 60 mL (1/4 cup) oil, oil-based sauces, condensed cream-based soups and thick sauces. Add suitable liquid to thin out sauces. Avoid recipes that call for more than 60 mL (1/4 cup) of oil or fat content.

Cooking

Pressure Cook, Rice/Grain, Steam, Sauté, Slow Cook, Sous Vide, Yogurt, Bake and Keep Warm

Find full instructions and cooking guidelines in the user manual online at instantpot.co.uk/pro.

Smart Programme	Cooking pre-sets	Default temperature	Default pressure	Default cooking times	Temperature range	Time range
Pressure Cook	Custom	-	High	10 minutes (00:10)		1 minute to 8 hours (00:01 to 08:00)
	Pasta	-	High	1 minute (00:01)		1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)
	Soup	-	High	30 minutes (00:30)		1 minute to 4 hours (00:01 to 04:00)
	Chicken	-	High	10 minutes (00:10)		
	Beef	-	High	30 minutes (00:30)		
	Beans	-	High	20 minutes (00:20)		
	Egg	-	High	5 minutes (00:05)		1 minute to 10 minutes (00:01 to 00:10)
	Sterilise	-	High	10 minutes (00:10)		1 minute to 30 minutes (00:01 to 00:30)
Rice/Grain	Custom	-	Low	12 minutes (00:12)		1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)
	Brown Rice	-	High	30 minutes (00:30)		
	White Rice	-	Low	12 minutes (00:12)		1 minute to 30 minutes (00:01 to 00:30)
Steam	Custom	Low	-	30 minutes (00:30)	83°C / 181°F	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)
		High	-		100°C / 212°F (Not adjustable)	
Sauté	Custom	High	-	30 minutes (00:30)	Custom Low High	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)

Cooking

Smart Programme	Cooking pre-sets	Default temperature	Default pressure	Default cooking times	Temperature range	Time range
Slow Cook	Custom	High	-	4 hours (04:00)	-	30 minutes to 99 hours and 30 minutes (00:30 to 99:30)
	Chicken	High				
	Beef	High		6 hours (06:00)		
	Soup	High				
	Beans	High		8 hours (08:00)		
Sous Vide	Custom	60°C 140°F	-	3 hours (03:00)	-	30 minutes to 99 hours and 30 minutes (00:30 to 99:30)
	Chicken	60°C 140°F	-	2 hours (02:00)		1 hour to 99 hours and 30 minutes (01:00 to 99:30)
	Beef	54°C 130°F	-	2 hours (02:00)		
	Egg	70°C 145°F	-	30 minutes (00:30)		10 minutes to 24 hours (00:10 to 24:00)
Yogurt	Custom	Low (Ferment)	-	8 hours (08:00)	-	30 minutes to 99 hours and 30 minutes (00:30 to 99:30)
		High (Pasteurise)	-	30 minutes to 1 hour (boil)		Not adjustable.
		Custom 56°C 133°F	-	8 hours (08:00)		30 minutes to 99 hours and 30 minutes (00:30 to 99:30)
Bake	Custom	176°C 350°F	-	30 minutes (00:30)	-	1 minute to 4 hours (00:01 to 04:00)
	Cheesecake	High	High	45 minutes (00:45)		1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)
	Bread	High	High	40 minutes (00:40)		
Keep Warm	Custom	Custom	-	-	62 to 90°C 144 to 194°F	30 minutes to 10 hours (00:30 to 10:00)
		Low	-	-	62°C / 144°F	
		High	-	-	High 77°C / 171°F	

Find full instructions and cooking guidelines in the user manual online at instantpot.co.uk/pro.

Cooking

Deglazing

Sautéing meat and vegetables before pressure cooking is the perfect way to boost flavours, as sugars caramelize from the high heat of the Sauté Smart Programme. Deglazing the inner pot lets you unlock those flavours in amazing sauces, gravies and more.

To deglaze, remove food items from the inner pot and add a thin liquid, like water, broth or wine to the hot surface. Use a wooden or silicone scraper to lift up any food stuck to the bottom of the inner pot and stir it into the liquid.

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

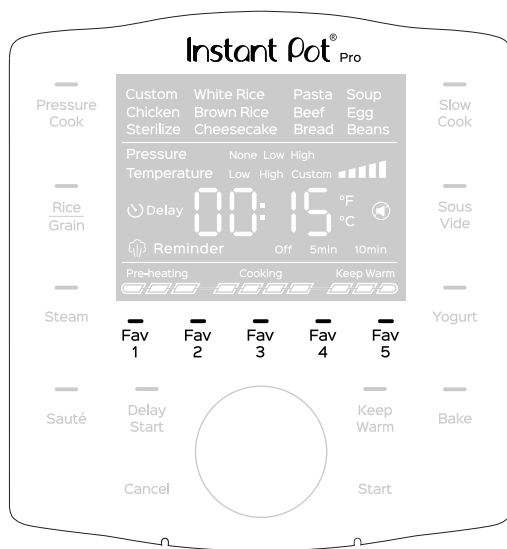
The inner pot and accessories will be hot during and after cooking. Always use appropriate hand protection when handling a hot inner pot to avoid injury and/or property damage.

CAUTION

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

Using Favourite Programmes

Set and save 5 custom programmes as Favourites for one-touch access to recipes.



Saving recipes as Favourites

- 01** Select any Smart Programme and set it up according to your recipe.
- 02** When you're happy with the settings, touch and hold any Fav key for 3 seconds to save the programme.

That's it! Your customised programme is ready to use any time you want.

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

Using Favourite recipes

Depending on your recipe, you can add your ingredients to the inner pot before or after Pre-heating.

- 01** Touch the **Fav key** you want to use.
- 02** Touch **Start** to begin.

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

It's really that easy!

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

Care, cleaning and storage

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

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

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

Parts	Cleaning methods and instructions
Accessories • Steam rack	Dishwasher safe if placed on the top rack.
Lid and parts • Steam release valve • Steam release cover • Anti-block shield • Sealing ring • Float valve • Silicone cap • QuickCool cover • Condensation collector	Dishwasher safe if placed on the top rack. Remove all the parts from the lid before cleaning. See Care, cleaning and storage: Removing and installing parts. • With the steam release valve and anti-block shield removed, clean the interior of the steam release pipe with a pipe cleaner to prevent clogging. • To drain water from the lid after dishwashing, take the lid handle and hold the lid vertically over a sink, then turn it 360°— like turning a steering wheel. • After cleaning and draining, store the lid upside down on the multicooker base to allow it to air dry completely. • Store sealing rings in a well-ventilated area to decrease residual odour from highly flavoured meals. To eliminate odours, add 1 cup (250 mL) water and 1 cup (250 mL) white vinegar to the inner pot, then run Pressure Cook for 5 to 10 minutes and QR pressure. • Check the condensation collector after each use and empty and clean it as needed. Do not allow food or moisture to sit in the condensation collector, as harmful bacteria may result.
Inner pot	Dishwasher safe. • Acute hard water staining (rainbow, bluish or white discolouration) may require scrubbing with a sponge dampened with vinegar or a non-abrasive cleanser like Bar Keeper's Friend. • For tough or burned-on food residue, add boiling water and washing up liquid to the inner pot and leave to stand for a few hours for easy cleaning. • Make sure all exterior surfaces are dry before placing the inner pot in the multicooker base.
Power lead	Wipe only. • Use a barely damp cloth to remove particles from the lead. • Wrap it around the multicooker base and tuck the end into the lead holder.
Multicooker base	Wipe only. • Wipe the inside of the outer pot as well as the condensation rim with a barely damp cloth. Allow them to dry completely before inserting the inner pot. • Clean the multicooker base and control panel with a soft, barely damp cloth or sponge.

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

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

Care, cleaning and storage

⚠ WARNING

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

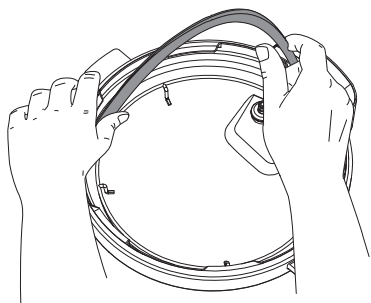
- DO NOT immerse the multicooker base in water or other liquid or attempt to run it through a dishwasher.
- DO NOT rinse the heating element.
- DO NOT submerge or rinse the power lead or plug.

Removing and installing parts

Silicone sealing ring

Remove the sealing ring

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



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



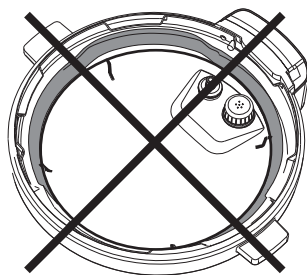
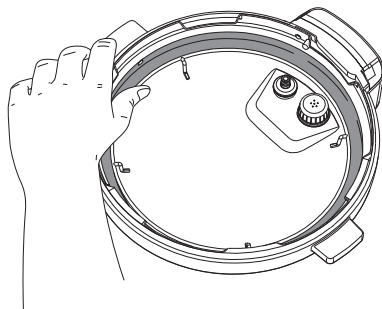
Instant Tip: The sealing ring is easier to remove and install when it's wet and soapy.

Install the sealing ring

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



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

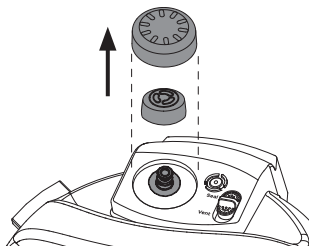


Care, cleaning and storage

Steam release assembly

Remove the steam release assembly

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



Install the steam release assembly

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

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

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

QuickCool protective cover

Remove the protective cover

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

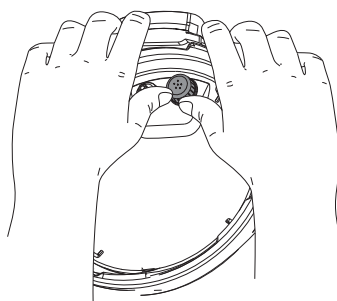
Install the protective cover

Grip the tab and slide the cover towards the back of the metal portion of the lid, then press down until it clicks.

Anti-block shield

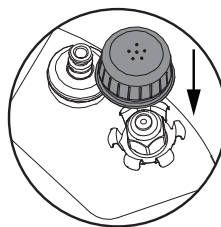
Remove the anti-block shield

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



Install the anti-block shield

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



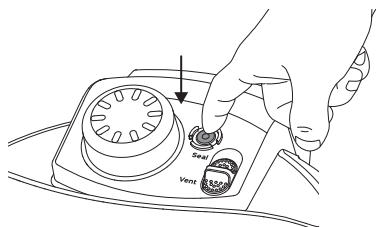
Care, cleaning and storage

Float valve and silicone cap

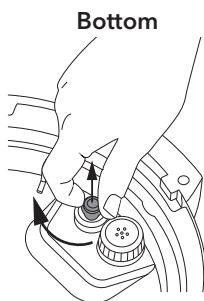
Remove the float valve from the lid

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

 Do not discard the float valve or silicone cap!



Top



Bottom

Install the float valve

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

Condensation collector

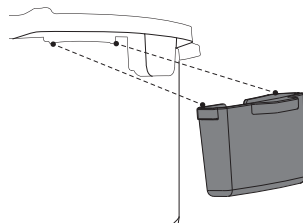
The condensation collector sits at the back of the multicooker base and catches any overflow from the condensation rim.

Remove the condensation collector

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

Install the condensation collector

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



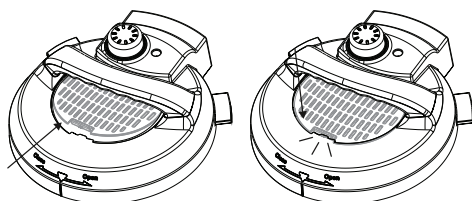
QuickCool protective cover

Remove the protective cover

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

Install the protective cover

Grip the tab and slide the cover towards the back of the metal portion of the lid, then press down until it clicks.



Warranty

Limited Warranty

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

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

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

Limitation and Exclusions

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

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

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

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

Warranty

Warranty Registration

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

Warranty Service

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

Contact Information

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

Email: support@InstantPot.co.uk

Telephone: **03331 230051**

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

Recycling

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

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





Instant Brands Inc.

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

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

Register your product today

www.instantpot.co.uk/support/register

Contact us

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

Join the Official Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Download Free App



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Made in China

Copyright© 2021 Instant Brands™ Inc.
832-0304-01

Instant Pot®

PRO™

AUTOUISEUR MULTIFONCTION - 5,7 ET 7,6 LITRES



Guide de démarrage

- 2 Consignes de sécurité importantes
- 9 Produit, pièces et accessoires
- 11 Première utilisation
- 14 Cuisson sous pression 101
- 15 Évacuation de la pression
- 18 Panneau de commande
- 21 Fonctionnalités de régulation de la pression (votre propre baguette magique !)
- 26 Cuisson
- 32 Utiliser Favorite Programs (Programmes Favoris)
- 33 Entretien, nettoyage et rangement
- 38 Garantie
- 40 Nous contacter

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui sur instantpot.co.uk/support/register.
Téléchargez l'appli Instant Pot pour accéder à plus de 1 000 recettes,
sur instantpot.com/app.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



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

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

- 01** LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS, DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES AVERTISSEMENTS AVANT L'UTILISATION. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE CES INSTRUCTIONS RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
- 02** Utiliser uniquement le couvercle Instant Pot Pro avec la cuve du multicuiseur Instant Pot Pro. L'usage du couvercle d'un autre multicuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
- 03** Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales. Ne pas utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- 04** Conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail. Veiller toujours à utiliser l'appareil sur une surface stable, plane, et non combustible.
 - Ne pas poser l'appareil sur une surface qui risquerait d'obstruer les événements situés sous l'appareil.
 - Ne pas poser l'appareil sur une plaque de cuisson chaude.
- 05** Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil.
 - NE PAS placer l'appareil dans, sur ou à proximité d'un four, d'une plaque électrique ou d'un brûleur à gaz chauds.
 - NE PAS utiliser l'appareil à proximité de l'eau ou d'une flamme nue.
 - NE PAS l'utiliser à l'extérieur. NE PAS exposer l'appareil à la lumière directe du soleil.

AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 06** NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes de l'appareil. Utiliser uniquement les poignées latérales pour porter ou déplacer l'appareil.
- NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est sous pression.
 - NE PAS toucher aux accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après.
 - NE PAS toucher la partie métallique du couvercle lorsque l'appareil est en marche ; cela pourrait provoquer des blessures.
 - Toujours porter une protection adéquate des mains pour retirer les accessoires et manipuler le récipient interne lorsqu'ils sont chauds.
 - Placer toujours les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.
- 07** **⚠ ATTENTION** Le récipient interne amovible peut être extrêmement lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients. Faire preuve de prudence en sortant le récipient interne de la cuve du multicuiseur pour éviter les brûlures.
- Faire preuve de la plus grande prudence pour déplacer le récipient interne lorsqu'il contient des liquides chauds, de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
 - NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche et faire preuve d'une extrême prudence lors de la mise au rebut de la graisse chaude.
- 08** Trop remplir l'appareil risquerait d'obstruer le conduit d'évacuation de la vapeur et d'entraîner l'accumulation d'une pression excessive.
- NE PAS remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **Max PC Fill** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée.
 - NE PAS remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **Half Fill** (mi-hauteur) qui y est indiquée lors de l'utilisation d'aliments qui prennent du volume en cuisant, tels que le riz ou les légumes déshydratés.
- 09** **⚠ AVERTISSEMENT** Cet appareil cuit sous pression. Toute pression dans l'appareil peut être dangereuse. Laisser la pression s'évacuer naturellement ou évacuer toute la pression excédentaire avant d'ouvrir l'appareil. Une utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



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

AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 12 Ne pas placer des aliments surdimensionnés et/ou des ustensiles en métal dans le récipient interne, cela peut entraîner un risque d'incendie et/ou de blessures.
- 13 Un entretien adéquat est recommandé avant et après chaque utilisation :
 - Vérifier que la soupape d'évacuation de la vapeur, le conduit d'évaluation de la vapeur, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur du couvercle de cuisson sous pression sont exempts de toute obstruction ;
 - Avant d'insérer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur, vérifier que les deux composants sont secs et ne contiennent pas de résidus alimentaires ;
 - Laisser refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 14 Ne pas utiliser cet appareil pour faire frire des aliments.
- 15 Pour éteindre l'appareil, appuyer sur **Cancel** (Annuler), puis retirer la prise du mur. Débrancher toujours le cordon d'alimentation entre deux utilisations, avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou accessoires, et avant tout nettoyage. Pour débrancher, tirer sur la fiche pour la retirer de la prise murale. Ne jamais débrancher la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation.
- 16 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e) ou un appareil ayant subi une chute, un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque. Pour plus d'informations ou des conseils, contacter le Service Client par **e-mail (support@instantpot.co.uk)**, ou par téléphone au **+44 (0) 3331 230051**.
- 17 Les projections d'aliments peuvent causer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher quiconque de s'en saisir.
 - NE PAS laisser le cordon pendre de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des flammes nues, y compris les plaques de cuisson.
 - NE PAS le brancher sur une prise située sous le plan de travail et ne jamais utiliser de rallonge.
 - Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 18** N'utiliser aucun composant ou accessoire non autorisé par Instant Brands Inc. L'utilisation d'accessoires ou de composants non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques de blessure, d'incendie ou d'électrocution.
- Pour réduire le risque de fuite de pression, cuisiner uniquement avec un récipient interne Instant Pot en acier inoxydable adapté au modèle utilisé.
 - NE PAS utiliser l'appareil sans avoir correctement installé le récipient interne.
 - Pour éviter tout risque de blessure et d'endommagement de l'appareil, remplacer toujours le joint d'étanchéité par un joint d'étanchéité officiel d'Instant Pot.
- 19** NE PAS tenter de réparer, de remplacer ou de modifier les pièces de l'appareil ; outre l'annulation de la garantie, cela peut provoquer un choc électrique, un incendie ou des blessures.
- 20** Ne pas toucher aux dispositifs de sécurité, cela risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- 21** La cuve du multicuiseur contient des composants électriques. Pour éviter tout risque d'électrocution :
- NE PAS utiliser de liquides dans la cuve du multicuiseur, quelle que soit leur nature ;
 - NE PAS plonger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide ;
 - NE PAS rincer l'appareil sous le robinet.
- 22** Ne pas utiliser l'appareil avec une alimentation électrique autre que 220–240V~ 50–60Hz. NE PAS utiliser l'appareil avec un convertisseur ou un adaptateur de puissance.
- 23** Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Une surveillance de tous les instants est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil en présence d'enfants et de personnes appartenant à ces catégories. Ne pas laisser des enfants jouer avec cet appareil.

AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 24 Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Ne jamais connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
- 25 Ne rien laisser dans la cuve ou le récipient interne du multicuiseur entre deux utilisations.
- 26 Ne pas placer des matériaux combustibles dans la cuve ou le récipient interne du multicuiseur, tels que du papier, du carton, du plastique, de la mousse de polystyrène ou du bois.
- 27 Ne pas utiliser les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, avec le gril d'un four ou un barbecue de jardin.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Instructions propres au cordon d'alimentation

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

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

Caractéristiques techniques du produit

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

					
Modèle : Pro 60	1 000 - 1 200 W	220-240 V~50-60 Hz	5,7 litres	5,9 kg	cm: 33,1 L x 32,2 l x 32,5 H
Modèle : Pro 80	1 200 - 1 400 W	220-240 V~50-60 Hz	7,6 litres	7,18 kg	cm: 36,58 L x 35,31 l x 36,07 H

Le **nom du modèle** figure sur l'étiquette signalétique argentée, à l'arrière de la cuve du multicuiseur, près du cordon d'alimentation.

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

⚠ AVERTISSEMENT

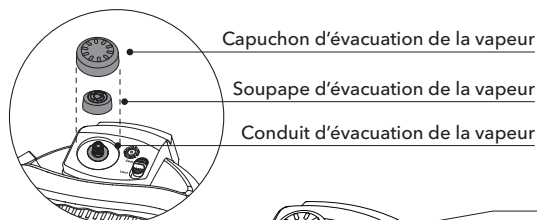
Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

Produit, pièces et accessoires

Avant d'utiliser votre nouvel Instant Pot Pro, assurez-vous que tous les éléments sont présents, puis consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement : Retrait et installation des pièces**, afin de vous familiariser avec l'assemblage des différentes pièces.

Dessus du couvercle de cuisson sous pression

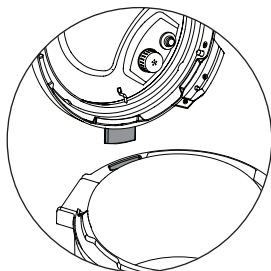
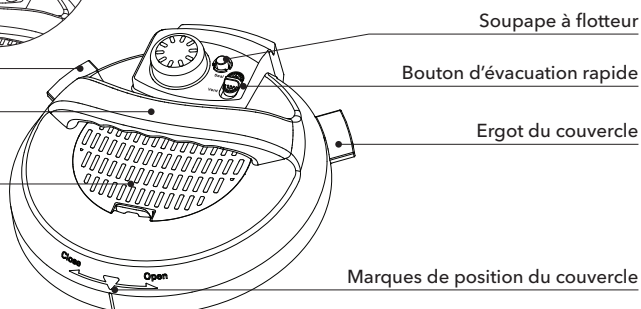
Dispositif d'évacuation de la vapeur



Ergot du couvercle

Poignée du couvercle

Couvercle de protection QuickCool™

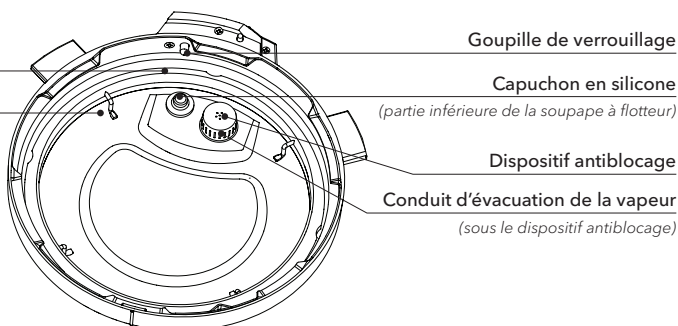


Conseil pratique : placez le couvercle de cuisson sous pression verticalement pour désencombrer votre plan de travail. Insérez l'ergot gauche ou droit du couvercle dans la fente correspondante sur la cuve pour gagner de la place !

Dessous du couvercle de cuisson sous pression

Joint d'étanchéité

Logement du joint d'étanchéité



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

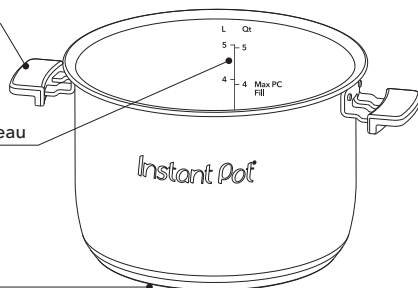
Produit, pièces et accessoires

Récipient interne

Poignées ergonomiques
en silicone

Indicateurs de niveau

Fond plat



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

Cuve du multicuiseur

Cuve

Poignée de la cuve du multicuiseur

Rebord de condensation

Extérieur en acier inoxydable

Panneau de commande

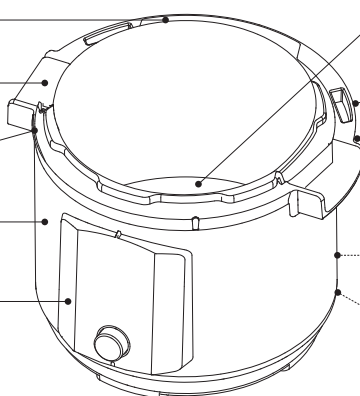
Élément chauffant
(intérieur)

Support de couvercle

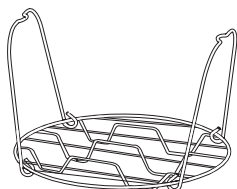
Collecteur de condensation
(arrière)

Support du cordon
(arrière)

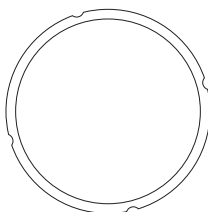
Cordon d'alimentation
(arrière)



Accessoires



Trépied vapeur



Joint d'étanchéité supplémentaire

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

Première utilisation

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

Mais si, vous verrez, vous allez y arriver !



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

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

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

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

Envie d'en savoir encore plus ?

- Pendant que vous effectuez le **test initial de fonctionnement (essai à l'eau)**, lisez la rubrique **Cuisson sous pression 101** pour découvrir tous nos secrets de cuisson, et consultez la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression** pour un examen plus approfondi.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Ne rien placer sur l'appareil et ne pas couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur ou le dispositif antiblocage situés sur le couvercle, afin d'éviter tout risque de dommage matériel et/ou de blessure.

Première utilisation

Test initial de fonctionnement (essai à l'eau)

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

Étape 1 : Préparation du Pro à la cuisson sous pression

- 01** Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur et remplissez-le d'eau jusqu'à la première ligne (1).
- 02** Placez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 03** Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique de 220-240 V.

Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.

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

 Le couvercle se verrouille automatiquement pour la cuisson sous pression.

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

- 01** Appuyez sur **Pressure Cook** (Cuisson sous pression).
- 02** Lorsque **Custom** (Personnalisation) clignote, appuyez sur le bouton de commande pour choisir cette option et passez au réglage suivant.
- 03** Lorsque le niveau de pression clignote, appuyez sur le bouton de commande pour choisir **High** (Haute) pression et passez au réglage suivant.
- 04** Lorsque le temps clignote, tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson sur 5 minutes (**00:05**).

Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passez au réglage suivant.

 Le programme intelligent enregistre les modifications lorsque la cuisson démarre.

- 05** Lorsque **Reminder** (Rappel) clignote, tournez le bouton de commande pour choisir vos options de rappel d'évacuation. Sélectionnez **Off** (Désactivé) et appuyez sur le bouton de commande pour confirmer. Consultez la rubrique **Panneau de commande** pour plus d'informations.

- 06** Sélectionnez **Off** (Désactivé) et appuyez sur le bouton de commande pour confirmer.

- 07** Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.

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

 **Keep Warm** (Maintien au chaud) s'allume automatiquement à la fin des Programmes intelligents. Appuyez sur **Keep Warm** pour désactiver la fonction de maintien au chaud durant cet essai.



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

Première utilisation

Étape 3 : Évacuation de la pression

- 01** Une fois **Cooking** (Cuisson) terminée, le message **End** (Fin) s'affiche.
- 02** Si vous avez réglé le rappel d'évacuation sur 5 ou 10 minutes, le minuteur entame le compte à rebours.
- 03** Suivez les instructions d'évacuation rapide de la rubrique **Évacuation de la pression : Méthodes d'évacuation**.

- 04** Attendez que la soupape à flotteur redescende, puis ouvrez le couvercle avec précaution, tel que décrit dans la rubrique Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression.
- 05** Protégez-vous adéquatement les mains, puis sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur, videz l'eau et séchez le récipient interne avec soin.

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

Cuisson sous pression 101

La cuisson sous pression utilise la pression de la vapeur pour élever la température d'ébullition de l'eau à plus de 100 °C / 212 °F. Cette température élevée vous permet de cuire certains aliments bien plus rapidement qu'à l'ordinaire.

Derrière le rideau magique

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

Préchauffage

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

Cuisson

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

Décompression

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

⚠ ATTENTION

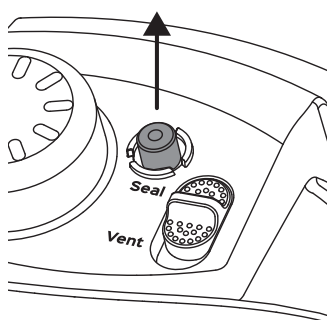
Un jet de vapeur s'échappe du sommet de la soupape d'évacuation de la vapeur. Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne placez aucune partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur.

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

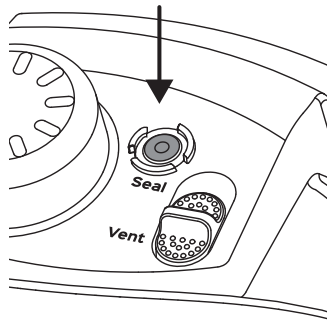
Évacuation de la pression

Après toute cuisson sous pression, il est impératif d'évacuer la pression avant de tenter d'ouvrir le couvercle.

Il est important de suivre les instructions de la recette pour choisir une méthode d'évacuation et de ne jamais ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur ne s'est pas abaissée.



Sous pression



Sans pression

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ DANGER

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

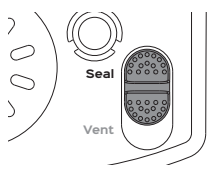
Méthodes d'évacuation

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

Évacuation de la pression

Évacuation naturelle (EN ou ENP)

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

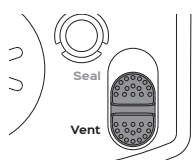
Que faire	À quoi s'attendre
Une fois la cuisson terminée, laissez le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité) jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.  Position Seal (Étanchéité)	Une fois le programme intelligent terminé, vos aliments continuent à cuire.  Conseil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

RECOMMANDATION

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

Évacuation rapide (ER ou ERP)

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

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

Évacuation de la pression

RECOMMANDATION

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

Évacuation naturelle minutée

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

Que faire	À quoi s'attendre
Laissez le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité) pendant quelques minutes (en fonction de votre recette) puis faites-le basculer de Seal (Étanchéité) à Vent (Évacuation) et patientez jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.	Si le capuchon d'évacuation de la vapeur est correctement installé, vous entendrez un petit sifflement lorsque la vapeur touche le capuchon et se disperse. Si le capuchon n'est pas correctement installé, un jet de vapeur s'échappera bruyamment de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.  Comme la température à l'intérieur du multicuiseur baisse, il est possible que l'évacuation de la vapeur ne soit pas aussi puissante que l'évacuation rapide ordinaire.

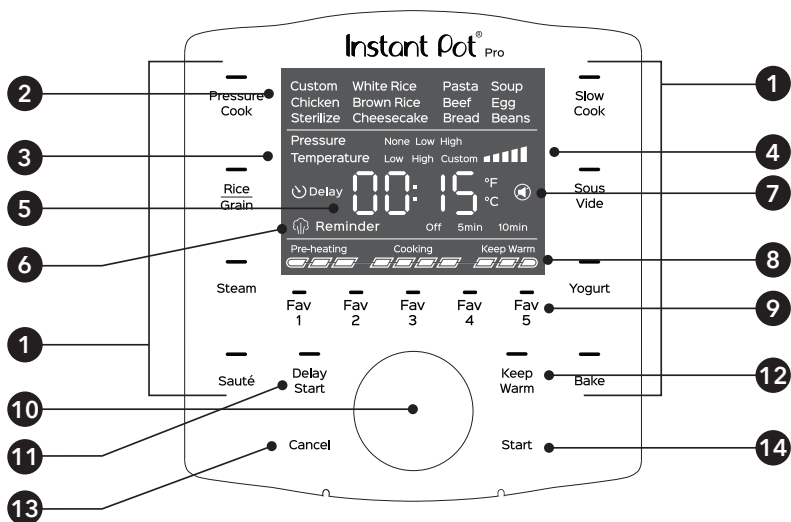
En cas de projections importantes durant l'évacuation de la pression, basculez le bouton d'évacuation rapide de la position **Vent** (Évacuation) à la position **Seal** (Étanchéité), et patientez quelques minutes avant d'essayer à nouveau d'évacuer la pression. Si les projections persistent, suivez la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

Rappel d'évacuation

Programmez un rappel d'évacuation naturelle minutée pour vous permettre d'oublier la cuisine et de vous consacrer à votre journée.

Votre recette indique...	Utilisez le rappel suivant :
Évacuation rapide	Off (Désactivé)
Évacuation naturelle de 5 minutes	5 min
Évacuation naturelle de 10 minutes	10 min

Panneau de commande



1	Smart Programs (Programmes intelligents)	• Pressure Cook (Cuisson sous pression) • Rice/Grain (Riz/ Céréales) • Steam (Cuisson vapeur) • Sauté (Cuisson sautée) • Slow Cook (Cuisson lente) • Sous Vide (Cuisson sous vide) • Yogurt (Yaourt) • Bake (Cuisson au four)
Consultez la rubrique Cuisson pour plus d'informations		
2	Preset cooking options (Options de temps de cuisson préprogrammées)	Après avoir sélectionné un programme intelligent, choisissez parmi toute une gamme de préréglages populaires. ☑ Toutes les options de temps de cuisson préprogrammées sont personnalisables.
3	Pressure (Niveau de pression)	Sélectionnez None (Aucun), Low (Bas) ou High (Haut).
4	Temperature (Température)	Sélectionnez Low (Basse), High (Haute), ou Custom (Personnalisation).
5	Time display (Affichage du temps)	En mode veille, l'écran indique OFF (Désactivé). Pour les programmes intelligents l'affichage compte à rebours, et à l'inverse pour la fonction Keep Warm (Maintien au chaud). ☑ Certains programmes intelligents affichent la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit).
6	Vent reminder (Rappel d'évacuation)	Utilisé uniquement avec la cuisson sous pression.

Panneau de commande

7	Sounds (Sons)		Sons activés.
			Sons désactivés.
		 Les alertes de sécurité et avis de messages d'erreur sonores ne peuvent pas être désactivés. Consultez la rubrique Panneau de commande : Réglages pour plus d'informations.	
8	Cooking progress bar (Barre d'avancement)	Indique si le multicuiseur est en mode Pre-heating , Cooking ou Keep Warm (Préchauffage, Cuisson ou Maintien au chaud). Consultez la rubrique Panneau de commande : Barre d'avancement pour plus d'informations.	
9	Fav 1 - 5	Une seule touche suffit pour accéder à vos 5 recettes favorites. Consultez la rubrique Cuisson : Fav 5 pour plus d'informations.	
10	Control dial (Bouton de commande)	Tournez le bouton de commande pour faire défiler les programmes intelligents, modifier les icônes d'état et régler l'heure, la température et les niveaux de pression.  Le bouton de commande est à la fois un bouton et une molette. Appuyez dessus pour confirmer vos réglages.	
11	Delay Start (Départ différé)	Permet de retarder le départ de la cuisson. Fonctionne également comme un minuteur de cuisine.	
			L'icône apparaît lorsque le minuteur de départ différé entame le décompte.
12	Keep Warm (Maintien au chaud)	Permet d'activer/de désactiver la fonction Keep Warm de maintien au chaud.  Utilisable uniquement avec Pressure Cook , Rice et Slow Cook (Cuisson sous pression, Rice et Cuisson lente), ou en tant que programme indépendant en mode veille.	
13	Cancel (Annuler)	Permet d'annuler un programme intelligent à tout moment et de retourner au mode veille.	
14	Start (Départ)	Permet de démarrer le programme intelligent sélectionné.	

Panneau de commande

Messages d'état

OFF	Le Pro est en mode veille, prêt à réaliser votre prochain plat favori.
On	Le multicuiseur est en mode Pre-heating (Préchauffage).
Hot	Le récipient interne a atteint la température de cuisson idéale, vous pouvez y ajouter vos aliments.  Applicable uniquement aux modes Sauté (Cuisson sautée) ou Sous Vide (Cuisson sous vide).
00:15	Les messages suivants s'affichent : • Cooking indique le temps de cuisson restant lorsqu'un programme intelligent est en cours, • Delay Start indique le compte à rebours du départ différé, a • Keep Warm indique depuis combien de temps les aliment sont maintenus au chaud.
bo il	Le programme intelligent Yogurt (Yaourt) est réglée en mode pasteurisation. Consultez la rubrique Cuisson : Yaourt pour plus d'informations.
60 °C	S'affiche lors du réglage en mode Sous Vide pour indiquer le réglage de la température par défaut. Pour personnaliser température de cuisson, tournez le bouton de commande lorsque la température clignote. Appuyez ensuite sur le bouton de commande pour confirmer votre sélection.
SEt2	S'affiche lorsque vous appuyez sur le bouton Fav pour enregistrer une recette favorite.
3tbd	S'affiche lorsque vous appuyez sur un bouton Fav ne correspondant à aucune recette favorite enregistrée. Le numéro changera de 1 à 5, selon l'option manquante sélectionnée.
End	Une fois la cuisson terminée, le message End (Fin) s'affiche tant que vous ne retirez pas le couvercle ou n'appuyez pas sur Cancel (Annuler).

Pour davantage de Messages d'état et les Réglages, consultez le manuel d'utilisation complet en ligne sur instantpot.co.uk.

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

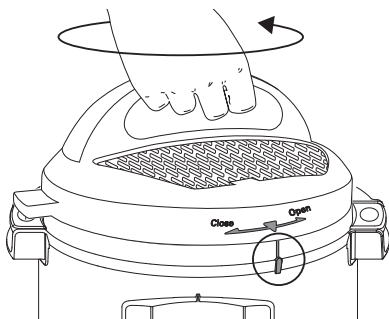
Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour le montage et le démontage des pièces.

Couvercle de cuisson sous pression

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

Retirer le couvercle

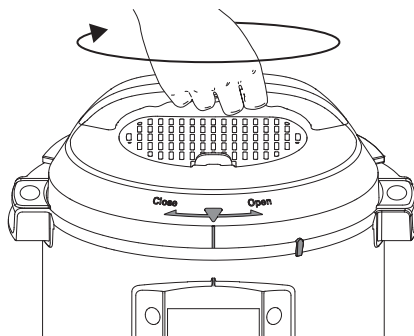
- 01 Saisissez la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du couvercle ▼ soit aligné sur celui du rebord de la cuve du multicuiseur I.
- 02 Soulevez le couvercle de la cuve du multicuiseur en le tirant vers vous.



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

Fermer le couvercle

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



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

Fonctionnalités de régulation de la pression

QuickCool™

Pour accélérer l'évacuation naturelle de la vapeur après la cuisson sous pression, utilisez le bac QuickCool*.

Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
Il vous fait gagner énormément de temps, puisqu'il vous permet de libérer la pression naturellement mais deux fois plus vite !	La partie métallique du couvercle devient extrêmement chaude, ne retirez donc pas sa protection sans utiliser le bac QuickCool.

Pour utiliser le bac QuickCool, remplissez-le de glace ou d'eau et mettez-le au congélateur. Une fois qu'il est gelé, sortez-le du freezer, retirez la protection du couvercle de cuisson sous pression, et placez le bac QuickCool sur la partie métallique exposée du couvercle.

Lorsque la soupape à flotteur redescend dans le couvercle, retirez le bac QuickCool, jetez l'eau et ouvrez le couvercle. Faites attention lorsque vous retirez le bac car la glace risque d'avoir fondu, entièrement ou en partie.

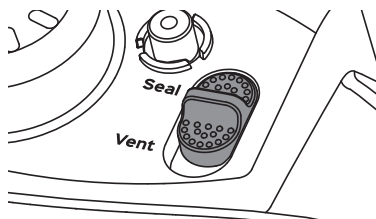
* Le bac QuickCool est vendu séparément sur instantpot.co.uk.

⚠ ATTENTION

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

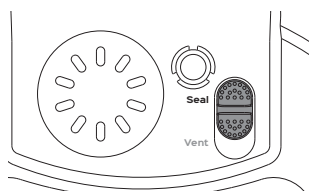
Bouton d'évacuation rapide

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

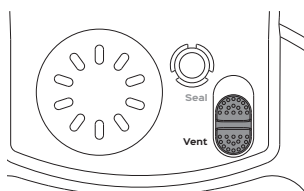


Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
Il est <i>super</i> facile à utiliser et vous permet de garder les mains à une bonne distance du jet de vapeur quand le multicuiseur libère la pression !	Lorsque vous fermez le couvercle, il se met automatiquement en position Seal (Étanchéité),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

Fonctionnalités de régulation de la pression



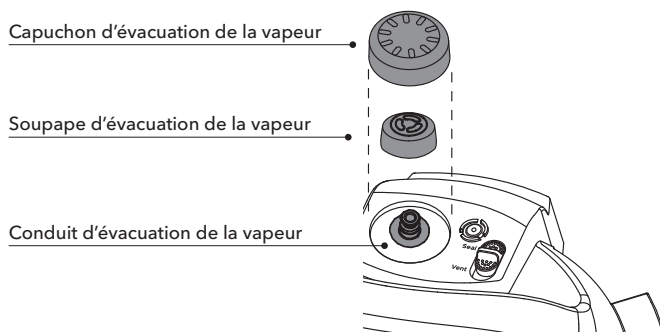
Position **Seal (Étanchéité)**



Position **Vent (Évacuation)**

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

Dispositif d'évacuation de la vapeur



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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

RECOMMANDATION

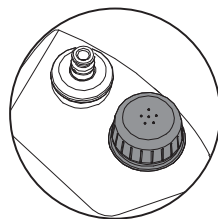
Si le récipient interne contient de la vapeur, vous remarquerez sans doute une certaine résistance lors de la remise en place du couvercle. Laissez-le se loger complètement dans le rail avant de le fermer.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Dispositif antiblocage

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

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

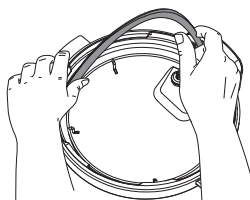


Joint d'étanchéité

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

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

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



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

⚠ ATTENTION

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

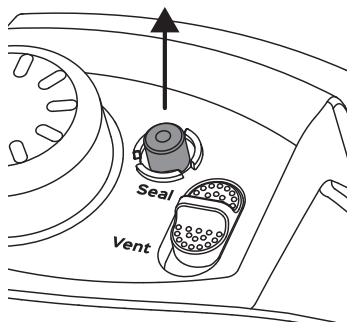
Remplacer le joint d'étanchéité au minimum tous les 12 à 18 mois, et utiliser uniquement des joints d'étanchéité officiels Instant Pot.

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

Fonctionnalités de régulation de la pression

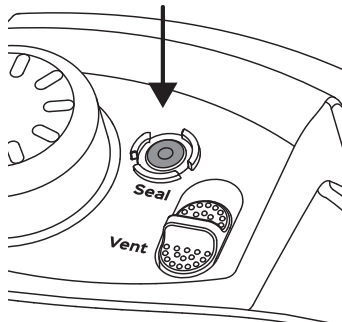
Soupape à flotteur

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



Sous pression

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



Sans pression

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

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

RECOMMANDATION

La soupape à flotteur ne devrait pas se soulever pendant la cuisson lente. Si la soupape à flotteur se soulève, mettez le bouton d'évacuation rapide en position **Vent** (Évacuation).

⚠ DANGER

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

Cuisson

Tableau des programmes intelligents

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées.	Niveaux de pression	Plage de températures	Astuces
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	Custom (Personnalisation), Chicken (Poulet), Sterilize (Stérilisation), Pasta (Pâtes), Beef (Bœuf), Soup (Soupe), Egg (Œuf), Beans (Haricots)	Low (Basse) High (Haute)	–	Il est recommandé d'utiliser l'évacuation naturelle minutée ou de suivre les recettes pour un résultat optimal.
Riz/Grain (Riz/Céréales)	Custom (Personnalisation), White Rice (Riz blanc), Brown Rice (Riz brun)	Low (Basse) High (Haute)	–	
Steam (Cuisson vapeur)	Custom (Personnalisation)	–	Low (Basse) High (Haute) (100 °C / 212 °F)	Ceci est un programme de cuisson vapeur sans pression, parfait pour cuire les mets délicats tels que courgettes et brocoli.
Sauté (Cuisson sautée)	Custom (Personnalisation)	–	Low High Custom (Basse, Haute, Personnalisation) : Niveaux 1 à 5	Les niveaux 1 à 5 fonctionnent comme une sauteuse sur votre plan de cuisson : 5 représente la température la plus chaude pour brunir, et 1 la température la plus basse pour mijoter.
Slow Cook (Cuisson lente)	Custom (Personnalisation), Chicken (Poulet), Beef (Bœuf), Beans (Haricots), Soup (Soupe)	–	Low (Basse) High (Haute)	Fonctionne exactement comme une mijoteuse traditionnelle. Pour un résultat optimal, programmer un minimum de 4 heures de cuisson. Attention : les aliments ne seront pas cuits après avoir mijoté moins de 3 heures.

Cuisson

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées.	Niveaux de pression	Plage de températures	Astuces
Sous Vide (Cuisson sous vide)	Custom (Personnalisation), Chicken (Poulet), Beef (Bœuf), Egg (Œuf)	–	25 à 93 °C 77 à 203 °F	
Yogurt (Yaourt)	Custom (Personnalisation)	–	Low High Custom (Basse, Haute, Personnalisation) : 25 à 85 °C 77 à 185 °F	
Bake (Cuire au four)	Custom (Personnalisation), Cheesecake, Bread (Pain)	None Low High (Aucune, Basse, Haute)	120 à 176 °C 250 à 350 °F	
Keep Warm (Maintien au chaud)	–	Custom (Personnalisation), Low (Basse) High (Haute).	62 à 90 °C 144 à 194 °F	

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais cuisiner sans le récipient interne. NE PAS verser d'aliments ou de liquide dans la cuve du multicuiseur. Pour éviter tout risque de blessure et/ou de dommage matériel, placer les ingrédients dans le récipient interne, puis insérer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Cuisson

Pressure Cook and Rice (Cuisson sous pression et Riz)

Que la magie commence ! Ces programmes utilisent la vapeur pressurisée pour cuire les aliments rapidement, uniformément, et produire invariablement des résultats délicieux !

Pour un résultat optimal, suivez toujours les recettes officielles Instant Pot ou nos tableaux de temps de cuisson sous pression testés et éprouvés, sur lesquels vous trouverez les proportions céréales/eau pour tout un choix de riz et de céréales.

Permet de choisir entre 2 niveaux de pression, en fonction du programme intelligent.

Niveau de pression	Suggestions d'utilisation	Remarques
Low (Basse pression) 30 - 50 kPa (5,8 - 7,2 psi)	Poisson et fruits de mer, légumes tendres et riz. Ainsi que conserves d'aliments acides.	Durant la cuisson sous pression, le niveau de pression contrôle la température cuisson, ainsi, plus la pression monte et plus la température de cuisson augmente.
High (Haute pression) 70 - 90 kPa (10,2 - 11,6 psi)	Œufs, viande, volaille, légumes-racines, avoine, haricots, céréales, bouillon d'os, ragoût, chili.	

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

Capacité de l'Instant Pot	Quantité de liquide minimum pour la cuisson sous pression*
5,7 litres	375 ml
7,6 litres	500 ml

* Sauf indication contraire dans la recette.



Conseil pratique : Utilisez le trépied vapeur pour obtenir une diffusion uniforme de la chaleur, éviter que les nutriments s'infiltrent dans le liquide de cuisson, et empêcher que les aliments adhèrent au fond du récipient interne.

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **Max PC Fill** pour éviter tout risque de blessure corporelle et de dommage matériel. Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **Half Fill** qui y est indiquée lors de l'utilisation d'aliments qui prennent du volume en cuisant, tels que le riz ou les légumes déshydratés.

⚠ ATTENTION

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

Cuisson

Pressure Cook (Cuisson sous pression), **Rice/Grain** (Riz/Céréales), **Steam** (Cuisson vapeur), **Sauté** (Cuisson sautée), **Slow Cook** (Cuisson lente), **Sous Vide** (Cuisson sous vide), **Yogourt** (Yahourt), **Bake** (Cuisson au four) et **Keep Warm** (Maintien au chaud).

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées	Température par défaut	Pression par défaut	Temps de cuisson par défaut	Plage de températures	Plage de temps de cuisson
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	Custom (Personnalisation)	-	High (Haute)	10 minutes (00:10)		1 minute à 8 heures (00:01 à 08:00)
	Pasta (Pâtes)	-	High (Haute)	1 minute (00:01)		1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)
	Soup (Soupe)	-	High (Haute)	30 minutes (00:30)		1 minute à 4 heures (00:01 à 04:00)
	Chicken (Poulet)	-	High (Haute)	10 minutes (00:10)		
	Beef (Bœuf)	-	High (Haute)	30 minutes (00:30)		
	Beans (Haricots)	-	High (Haute)	20 minutes (00:20)		
	Egg (Œuf)	-	High (Haute)	5 minutes (00:05)		1 à 10 minutes (00:01 à 00:10)
	Sterilize (Stérilisation)	-	High (Haute)	10 minutes (00:10)		1 à 30 minutes (00:01 à 00:30)
Riz/Grain (Riz/Céréales)	Custom (Personnalisation)	-	Low (Basse)	12 minutes (00:12)		1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)
	Brown Rice (Riz brun)	-	High (Haute)	30 minutes (00:30)		
	White Rice (Riz blanc)	-	Low (Basse)	12 minutes (00:12)		1 à 30 minutes (00:01 à 00:30)
Steam (Cuisson vapeur)	Custom (Personnalisation)	Low (Basse)	-	30 minutes (00:30)	83 °C / 181 °F	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)
		High (Haute)	-		100 °C / 212 °F (Non réglable).	
Sauté (Cuisson sautée)	Custom (Personnalisation)	High (Haute)	-	30 minutes (00:30)	Custom (Personnalisation), Low (Basse) High (Haute)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)

Cuisson

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées	Température par défaut	Pression par défaut	Temps de cuisson par défaut	Plage de températures	Plage de temps de cuisson
Slow Cook (Cuisson lente)	Custom (Personnalisation)	High (Haute)	-	4 heures (04:00)	-	30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)
	Chicken (Poulet)	High (Haute)		6 heures (06:00)		
	Beef (Bœuf)	High (Haute)				
	Soup (Soupe)	High (Haute)				
	Beans (Haricots)	High (Haute)				
Sous Vide (Cuisson sous vide)	Custom (Personnalisation)	60 °C / 140 °F	-	3 heures (03:00)	-	30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)
	Chicken (Poulet)	60 °C / 140 °F	-	2 heures (02:00)		1 heure à 99 heures et 30 minutes (00:10 à 99:30)
	Beef (Bœuf)	54 °C / 130 °F	-	2 heures (02:00)		30 minutes (00:10 à 99:30)
	Egg (Œufs)	70 °C / 145 °F	-	30 minutes (00:30)		10 minutes à 24 heures (00:10 à 24:00)
Yogurt (Yaourt)	Custom (Personnalisation)	Low (Basse) (Fermentation)	-	8 heures (08:00)	-	30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)
		High (Haute) (Pasteurisation)	-	30 minutes à 1 heure (Ébullition)		Non réglable.
		Custom (Personnalisation) 56°C / 133 °F	-	8 heures (08:00)		30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)
Bake (Cuire au four)	Custom (Personnalisation)	176 °C / 350 °F	-	30 minutes (00:30)	-	1 minute à 4 heures (00:01 à 04:00)
	Cheesecake	High (Haute)	High (Haute)	45 minutes (00:45)		1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)
	Bread (Pain)	High (Haute)	High (Haute)	40 minutes (00:40)		

Cuisson

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées	Température par défaut	Pression par défaut	Temps de cuisson par défaut	Plage de températures	Plage de temps de cuisson
Keep Warm (Maintien au chaud)	Custom (Personnalisation)	Custom (Personnalisation)	-	-	62 à 90 °C 144 à 194 °F	30 minutes à 10 heures (00:30 à 10:00)
		Low (Basse)	-	-	62 °C / 144 °F	
		High (Haute)	-	-	High (Haute) 77°C / 171 °F	

Consulter l'intégralité des instructions d'utilisation et des conseils de cuisson en ligne sur instantpot.co.uk/pro.

Déglçage

Faire sauter la viande et les légumes avant de les faire cuire sous pression est le meilleur moyen de rehausser les saveurs, car la forte chaleur dégagée par le multicuiseur au cours du programme intelligent Sauté caramélise les sucres. Le déglçage du récipient interne permet de libérer toute la saveur des aliments et d'obtenir des sauces exceptionnelles.

Pour déglçer, retirez les aliments du récipient interne et versez un liquide léger comme de l'eau, du bouillon ou du vin sur la surface chaude. À l'aide d'une cuiller en bois ou en silicone, remuez pour libérer les aliments au fond du récipient et les incorporer au liquide.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

Les aliments plus épais peuvent empêcher une absorption uniforme de la chaleur et gâcher les plats s'ils cuisent sans surveillance. Lors du maintien au chaud d'aliments tels que les ragoûts et les chilis, remuer le contenu du récipient interne toutes les 40 à 60 minutes pour vérifier que la chaleur est uniformément répartie.

⚠ ATTENTION

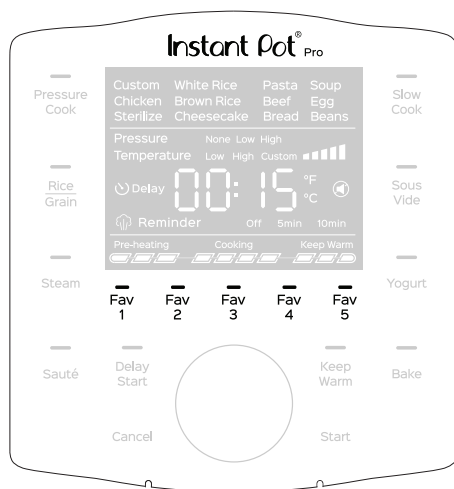
Le récipient interne et les accessoires restent chauds pendant et après la cuisson. Par conséquent, pour éviter tout risque de brûlure et/ou de dommage matériel, toujours utiliser une protection adéquate en retirant les aliments du récipient interne.

⚠ ATTENTION

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

Utiliser Favorite Programs (Programmes Favoris)

Réglez et enregistrez 5 programmes personnalisés en tant que Favoris pour accéder directement à ces recettes via une seule touche.



Enregistrer des recettes en tant que Favorites

- 01** Sélectionnez n'importe quel programme intelligent et réglez-le en fonction de votre recette.
- 02** Une fois les réglages effectués, appuyez pendant 3 secondes sur l'une quelconque des touche Fav pour enregistrer le programme.

Le tour est joué ! Votre programme personnalisé est prêt à l'emploi quand vous le souhaitez.

 Vous pouvez remplacer une recette favorite enregistrée par une autre, en suivant les mêmes étapes.

Utiliser une recette Favorite

Selon votre recette, vous pouvez ajouter des aliments dans le récipient interne, avant ou après le préchauffage.

- 01** Appuyez sur la touche **Fav** que vous souhaitez utiliser.
- 02** Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.

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

Allez-y, c'est super facile !

 Si vous appuyez sur un bouton Fav ne correspondant à aucun programme favori, [tbd] clignote par 3 fois sur l'écran avant de revenir à l'affichage précédent.

Entretien, nettoyage et rangement

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

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

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

Pièces	Méthodes et conseils de nettoyage
Accessoires • Trépied vapeur	Passe au lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur.
Couvercle et pièces • Soupape d'évacuation de la vapeur • Capuchon d'évacuation de la vapeur • Dispositif antiblocage • Joint d'étanchéité • Soupape à flotteur • Capuchon en silicone • Couvercle Quick-Cool • Collecteur de condensation	Passe au lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur. Retirez toutes les pièces du couvercle avant de le nettoyer. Consultez la rubrique Entretien, nettoyage et rangement : Retrait et installation des pièces. • Retirez la soupape d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage, puis nettoyez l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur avec un cure-pipe pour éviter les obstructions. • Pour égoutter le couvercle après son passage au lave-vaisselle, tenez-le par la poignée en position verticale au-dessus d'un évier, puis faites-le pivoter à 360°, comme un volant. • Une fois le couvercle nettoyé et égoutté, posez-le à l'envers sur la cuve du multicuiseur pour lui permettre de sécher complètement à l'air libre. • Rangez les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour réduire l'odeur résiduelle des plats cuisinés. Pour éliminer les odeurs, versez environ 250 ml d'eau et environ 250 ml de vinaigre blanc dans le récipient interne, puis activez le mode Pressure Cook (Cuisson sous pression) pendant 5 à 10 minutes, et laissez la vapeur s'échapper en mode d'évacuation rapide. • Vérifiez l'état du collecteur de condensation après chaque utilisation et le vider/nettoyer si nécessaire. Ne laissez pas les aliments ou l'humidité stagner dans le collecteur de condensation, car des bactéries pathogènes pourraient se développer.
Récipient interne	Passe au lave-vaisselle. • Pour éliminer les traces de calcaire plus tenaces (couleur arc-en-ciel, bleuâtre ou blanche), il s'avérera peut-être nécessaire de frotter avec une éponge imprégnée de vinaigre ou un nettoyant non abrasif tel que Bar Keeper's Friend®. • Pour les résidus d'aliments durs ou brûlés, ajoutez de l'eau bouillante et du liquide vaisselle dans le récipient interne et laissez reposer pendant quelques heures pour faciliter le nettoyage. • Vérifiez que toutes les surfaces extérieures sont parfaitement sèches avant de placer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Entretien, nettoyage et rangement

Pièces	Méthodes et conseils de nettoyage
Cordon d'alimentation	Contentez-vous de l'essuyer. - Nettoyez le cordon d'alimentation avec un chiffon très légèrement humide. - Enroulez le cordon d'alimentation autour de la cuve du multicuiseur et placez son extrémité dans le support du cordon.
Cuve du multicuiseur	Contentez-vous de l'essuyer. - Essuyez l'intérieur de la cuve et le rebord de condensation avec un chiffon très légèrement humide. Laissez-les parfaitement sécher à l'air libre avant d'introduire le récipient interne. - Nettoyez la cuve du multicuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge très légèrement humide.

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

Consultez la rubrique Dépannage du manuel d'utilisation complet en ligne sur **instantpot.co.uk**. Si votre problème persiste ou si vous avez des questions à poser, contactez un conseiller du Service Client via e-mail à l'adresse suivante : **support@instantpot.co.uk** ou par téléphone au : **+44 (0) 3331 230051**.

AVERTISSEMENT

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

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

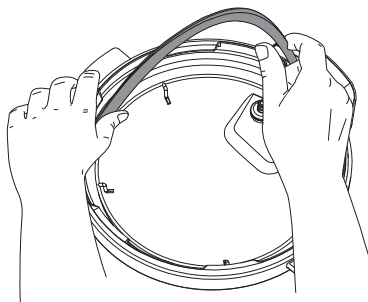
Entretien, nettoyage et rangement

Retrait et installation des pièces

Joint d'étanchéité en silicone

Retrait du joint d'étanchéité

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



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



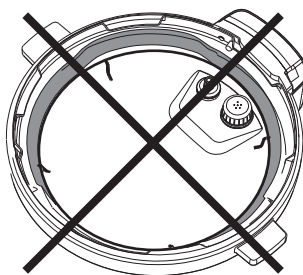
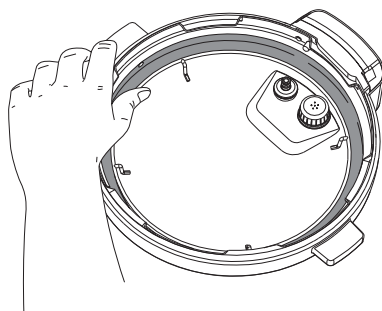
Conseil pratique : Le joint d'étanchéité est plus facile à retirer et à installer lorsqu'il est humide et imbibé de produit vaisselle.

Installation du joint d'étanchéité

Placez le joint d'étanchéité dans son logement et appuyez fermement pour le mettre en place. Vérifier l'absence de toute déformation.



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

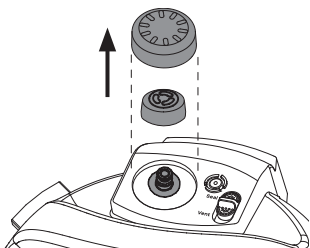


Entretien, nettoyage et rangement

Dispositif d'évacuation de la vapeur

Retrait du dispositif d'évacuation de la vapeur

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



Installation du dispositif d'évacuation de la vapeur

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

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

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

Couvercle de protection QuickCool

Retrait du couvercle de protection

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

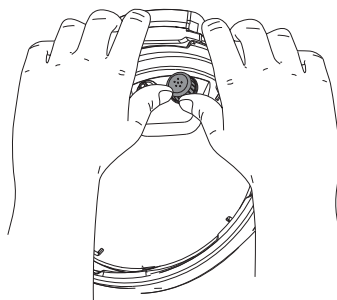
Installation du couvercle de protection

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

Dispositif antiblocage

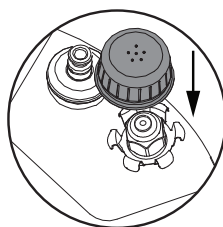
Retrait du dispositif antiblocage

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



Installation du dispositif antiblocage

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



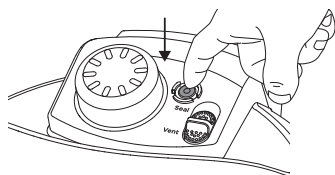
Entretien, nettoyage et rangement

Capuchon en silicone de la soupape à flotteur

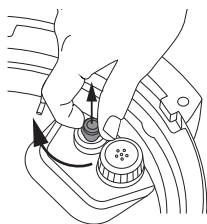
Retrait de la soupape à flotteur du couvercle

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

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



Dessus



Envers

Installation de la soupape à flotteur

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

Collecteur de condensation

Le collecteur de condensation est situé à l'arrière de la cuve du multicuiseur.

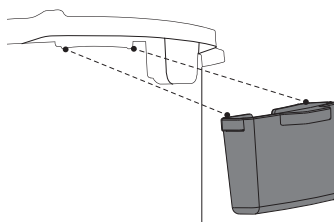
Son rôle consiste à recueillir l'excès d'humidité qui s'accumule sur le rebord de condensation.

Retrait du collecteur de condensation

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

Installation du collecteur de condensation

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



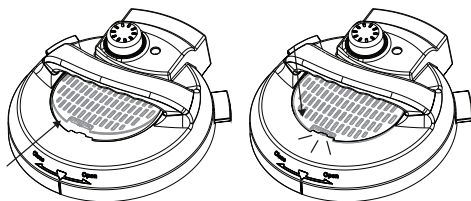
Couvercle de protection QuickCool

Retrait du couvercle de protection

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

Installation du couvercle de protection

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



Garantie

Garantie limitée

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

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

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

Limitations et exclusions

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

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

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

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

Garantie

Enregistrement de la garantie

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

Services sous garantie

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

Nous contacter

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

E-mail : support@InstantPot.co.uk

Téléphone : **+44 (0) 3331 230051**

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

Recyclage

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

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





Instant Brands Inc.

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

Distribué par

Earlyview Ltd (distributeur officiel d'Instant Brands)

Unit 5 Hersham Farm Business Park

Kitsmead Lane

Chertsey, Surrey KT16 0DN, Royaume-Uni

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui

www.instantpot.co.uk/support/register

Contactez-nous

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Rejoignez la communauté officielle d'Instant Pot

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Téléchargez l'appli gratuite



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabriqué en Chine

Tous droits réservés © 2020 Instant Brands™ Inc.
823-0304-01

Instant Pot®

PRO™

MULTIFUNKTIONALER SCHNELLKOCHTOPF - 5,7 UND 7,6 LITER



Kurzanleitung

- 2 Wichtige Sicherheitshinweise
- 9 Produkt, Teile und Zubehör
- 11 Der Einstieg
- 14 Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)
- 16 Druck ablassen
- 20 Bedienkonsole
- 23 Druckregelfunktionen (Ihre kleine Trickkiste!)
- 28 Garen
- 35 Lieblingsprogramme verwenden
- 36 Pflege, Reinigung und Lagerung
- 42 Gewährleistung
- 44 Kontakt

Registrieren Sie Ihr Gerät noch heute auf instantpot.co.uk/support/register.

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE C €

Bei Instant Brands™ steht Ihre Sicherheit immer an erster Stelle. Der Instant Pot® Pro wurde unter dem Gesichtspunkt Ihrer Sicherheit entwickelt, die wir sehr ernst nehmen. Auf **instantpot.co.uk** können Sie sich selbst von den zahlreichen Sicherheitsmechanismen des Instant Pot überzeugen.

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

- 01** LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE. DAS NICHTBEACHTEN DIESER SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN KANN VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.
- 02** Verwenden Sie das Multikochergehäuse des Instant Pot Pro nur mit dem Deckel für den Instant Pot Pro. Die Verwendung eines anderen Schnellkochtopfdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- 03** Dieses Produkt ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt. Nicht für den gewerblichen Gebrauch. Setzen Sie das Gerät ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke ein.
- 04** Nur für den Gebrauch auf Arbeitsplatten bestimmt. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Oberfläche.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die die Ventile an der Unterseite des Geräts blockieren könnten.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Herd.
- 05** Durch die Hitze einer fremden Wärmequelle wird das Gerät beschädigt.
 - Stellen Sie das Gerät NICHT auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Backofen.
 - Verwenden Sie das Gerät NICHT in der Nähe von Wasser oder einer offenen Flamme.
 - Verwenden Sie das Gerät NICHT im Freien. Setzen Sie das Gerät keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE C €

- 06** Berühren Sie NICHT die heißen Oberflächen des Geräts. Tragen und bewegen Sie das Gerät ausschließlich mithilfe der Seitengriffe.
- Bewegen Sie das Gerät NICHT, wenn es unter Druck steht.
 - Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Garen KEINE Zubehörteile.
 - Berühren Sie NICHT die Metallteile des Deckels, wenn das Gerät in Betrieb ist; dies könnte Verletzungen zur Folge haben.
 - Tragen Sie beim Entfernen von heißen Zubehörteilen und bei der Handhabung des heißen Innentopfs immer angemessenen Handschutz.
 - Legen Sie heiße Zubehörteile immer auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.
- 07** **⚠ VORSICHT** Der entnehmbare Innentopf kann sehr schwer sein, wenn er voll ist. Nehmen Sie den Innentopf immer äußerst vorsichtig aus dem Multikochergehäuse, um Verletzungen zu vermeiden.
- Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn der Innentopf heiße Lebensmittel, heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Gebrauch ist, und gehen Sie beim Entsorgen von heißem Fett äußerst vorsichtig vor.
- 08** Wird die maximale Füllmenge überschritten, kann das Dampfablassröhrchen verstopfen und übermäßig hoher Druck entstehen.
- Füllen Sie den Innentopf NUR bis zur Markierung **Max PC Fill** im Innentopf.
 - Füllen Sie den Innentopf beim Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garvorgangs ausdehnt, NUR bis zur Markierung **Half Fill** im Innentopf.
- 09** **⚠ WARNUNG** Dieses Gerät gart mithilfe von Druck. Der Druck im Gerät kann gefährlich sein. Lassen Sie den Druck auf natürlichem Weg abbauen oder lassen Sie den Druck manuell ab, bevor Sie das Gerät öffnen. Bei unsachgemäßem Gebrauch kann es zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.

⚠ WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE C €

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor Gebrauch richtig verschlossen ist. Siehe **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel**.
 - Verdecken oder blockieren Sie das Dampfablassventil und/oder das Schwimmerventil NICHT mit Tüchern oder anderen Gegenständen.
 - Öffnen Sie das Gerät ERST, wenn es nicht mehr unter Druck steht und der Druck im Inneren vollständig abgebaut ist. Das Öffnen des unter Druck stehenden Geräts kann zu einem plötzlichen Freisetzen des heißen Inhalts führen und Verbrennungen oder andere Verletzungen zur Folge haben.
 - Halten Sie Gesicht, Hände oder ungeschützte Haut NICHT über das Dampfablassventil oder das Schwimmerventil, wenn das Gerät in Betrieb ist oder der Restdruck nicht vollständig abgebaut ist.
 - Lehnen Sie sich beim Abnehmen der Deckel NICHT über das Gerät, da dabei Hitze und Dampf entweichen.
 - Schalten Sie das Gerät aus, falls während des Vorheizens oder Garens kontinuierlich und länger als drei Minuten Dampf aus dem Dampfablassventil und/oder dem Schwimmerventil austritt.
 - Schalten Sie das Gerät ab, falls seitlich am Deckel Dampf austritt, und vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig sitzt. Siehe **Druckregelfunktionen: Dichtungsring**.
 - Entfernen Sie den Deckel NICHT mit Gewalt vom Multikochergehäuse des Instant Pot. Siehe **Ablassen von Druck**.
- 10** Beim Kochen von Fleisch mit Haut (z. B. Würste mit Haut) kann diese bei Erwärmung anschwellen. Stechen Sie nicht in die Haut, solange sie noch geschwollen ist; dies kann Verbrühungen zur Folge haben.
- 11** Beim Druckgaren von Lebensmitteln mit breiiger oder dicker Textur oder einem hohen Fett-/Ölanteil kann der Inhalt beim Öffnen des Deckels herausspritzen. Folgen Sie den Anweisungen im Rezept, um den Druck abzubauen. Siehe **Ablassen von Druck**.
- 12** Es dürfen keine zu großen Lebensmittel und/oder Metallutensilien in den Innentopf gegeben werden, da dies zu Brandgefahr und/oder Verletzungen führen kann.

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE C €

- 13 Es wird empfohlen, das Gerät vor und nach jedem Gebrauch angemessen zu pflegen:
 - Überprüfen Sie das Dampfablassventil, das Dampfablassröhrchen, die Ventilabdeckung und das Schwimmerventil auf Verstopfungen.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Innentopfs in das Multikochergehäuse, dass beide Teile trocken und frei von Speiseresten sind.
 - Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung auf Zimmertemperatur abkühlen.
- 14 Verwenden Sie Gerät nicht zum Frittieren oder Druckfrittieren mit Öl.
- 15 Drücken Sie zum Ausschalten **Cancel** (Abbrechen) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie immer den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile oder Zubehör entnehmen bzw. einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen. Fassen Sie hierfür den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel selbst.
- 16 Überprüfen Sie Gerät und Netzkabel regelmäßig. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät heruntergefallen bzw. in irgendeiner Form beschädigt ist. Wenden Sie sich zwecks Unterstützung per **E-Mail (support@instantpot.co.uk)** oder telefonisch unter **+44 (0) 3331 230051** an den Kundendienst.
- 17 Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.
 - Lassen Sie das Netzkabel NICHT über die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängen oder mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen in Berührung kommen, einschließlich der Herdoberfläche.
 - Benutzen Sie KEINE Steckdosen unter der Arbeitsplatte und benutzen Sie niemals ein Verlängerungskabel.
 - Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern.

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE C €

- 18 Verwenden keine Zubehöerteile, die nicht durch Instant Brands Inc. autorisiert wurden. Bei der Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, besteht die Gefahr von Verletzungen, Bränden oder Stromschlägen.
 - Um das Risiko eines Druckverlusts zu mindern, kochen Sie nur in einem für dieses Modell zugelassenen Instant Pot Innentopf aus Edelstahl.
 - Verwenden Sie das Gerät NICHT ohne den entnehmbaren Innentopf.
 - Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu verhindern, ersetzen Sie den Dichtungsring nur durch einen zugelassenen Instant Pot Dichtungsring.
- 19 Versuchen Sie NIEMALS, Gerätekomponenten selbst zu reparieren, zu ersetzen oder zu modifizieren, da dies Stromschläge, Brände oder Verletzungen zur Folge haben kann und dazu führt, dass die Gewährleistung erlischt.
- 20 Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
- 21 Das Multikochergehäuse enthält elektrische Bauteile. Um Stromschläge zu vermeiden:
 - Geben Sie KEINERLEI Flüssigkeiten in das Multikochergehäuse.
 - Tauchen Sie Netzkabel, Stecker oder das Gerät NICHT in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
 - Spülen Sie das Gerät NICHT unter fließendem Wasser ab.
- 22 Verwenden Sie das Gerät nur mit 220–240V~ 50–60Hz. Verwenden Sie keine Umrichter oder Adapter.
- 23 Dieses Gerät darf NICHT von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden. Wenn Kinder oder solche Personen in der Nähe sind, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzt werden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 24 Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Schaltzeituhr oder an eine separate Fernsteuerung an.
- 25 Bewahren Sie nichts im Multikochergehäuse oder Innentopf auf, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- 26 Geben Sie keine brennbaren Stoffe in das Multikochergehäuse oder in den Innentopf, wie z. B. Papier, Karton, Plastik, Styropor oder Holz.
- 27 Das mitgelieferte Zubehör eignet sich nicht für Mikrowellen, Toaster oder Grills.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

WARNUNG

Stromschlaggefahr. Nutzen Sie ausschließlich geerdete Steckdosen mit dem Gerät.

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

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

WARNUNG

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

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

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

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

Technische Daten des Produkts

					
Modell: Pro 60	1000-1200 W	220-240 V~ 50-60 Hz	5,7 Liter	5,9 kg	cm: L 33,1 x B 32,2 x H 32,5
Modell: Pro 80	1200-1400 W	220-240 V~ 50-60 Hz	7,6 Liter	7,18 kg	cm: L 36,58 x B 35,31 x H 36,07

So finden Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts

Die **Modellbezeichnung** befindet sich auf dem silbernen Typenschild an der Rückseite des Multikochergehäuses nahe des Netzkabels.

Die **Seriennummer** befindet sich auf einem weißen Aufkleber neben dem Typenschild.

WARNUNG

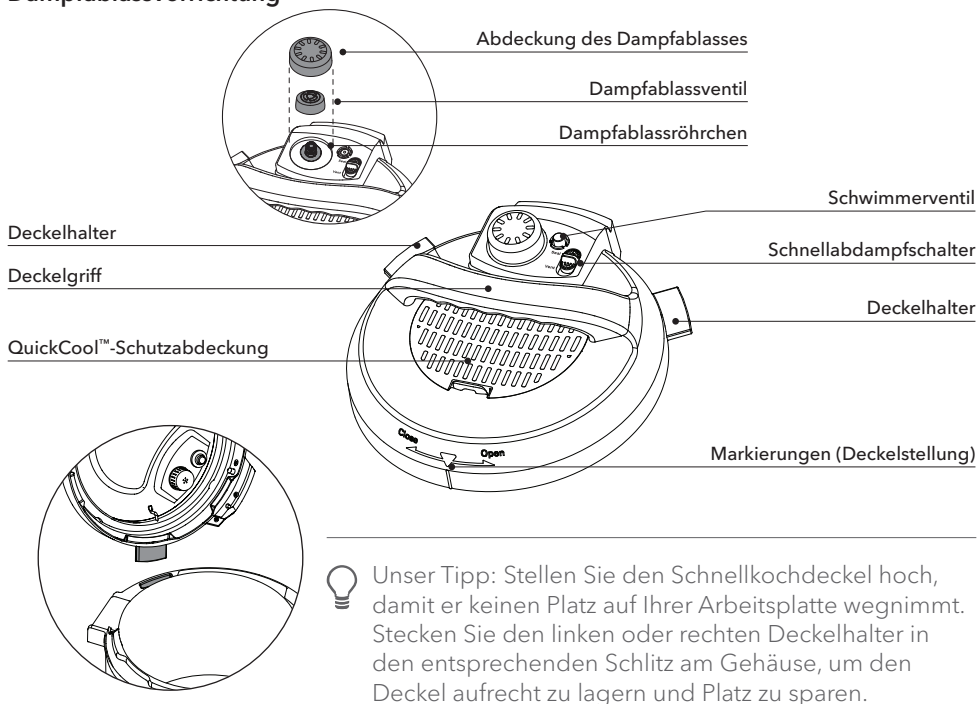
Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

Produkt, Teile und Zubehör

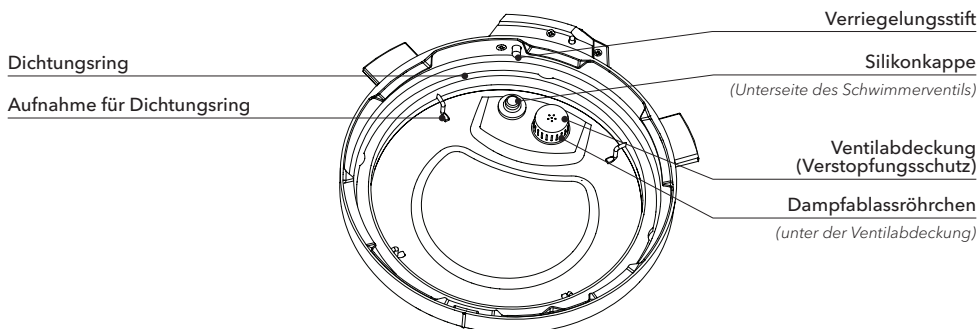
Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind, bevor Sie Ihren neuen Instant Pot Pro verwenden. In **Pflege, Reinigung und Lagerung: Entfernen und Einsetzen von Teilen** erfahren Sie, wie alle Teile zusammengehören.

Oberseite des Schnellkochdeckels

Dampfablassvorrichtung



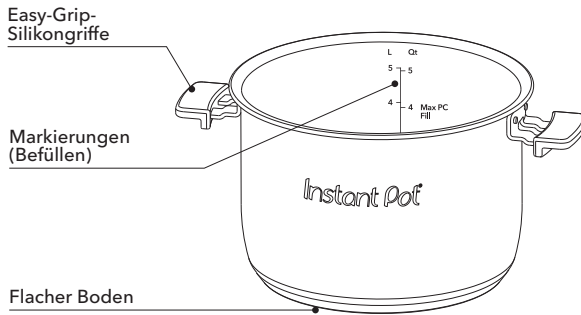
Unterseite des Schnellkochdeckels



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

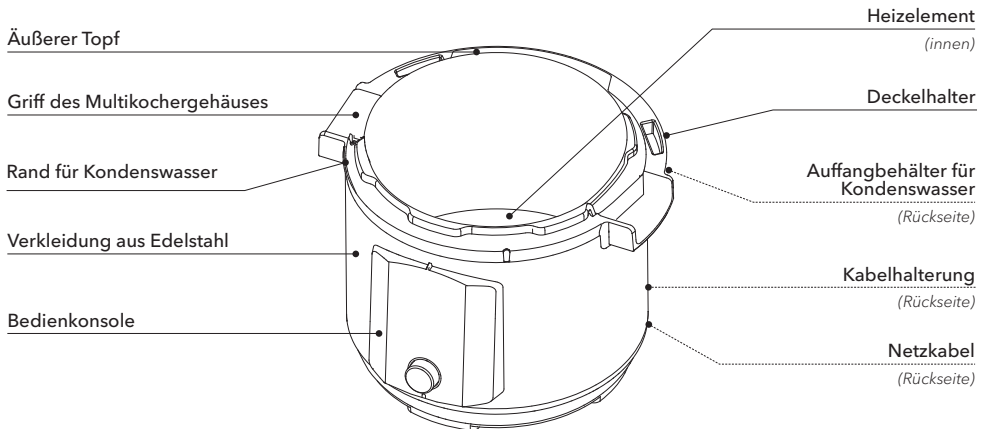
Produkt, Teile und Zubehör

Innentopf

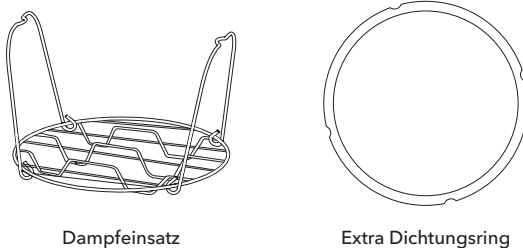


💡 Unser Tipp: Geeignet für Herdplatten und backofenfest bis 232 °C / 450 °F! Der Innentopf verfügt über einen Sandwichboden mit Impact-Bonding-Technologie in Kochgeschirrgüte. Das hört sich kompliziert an, bedeutet aber im Prinzip, dass Sie ihn überall verwenden können – vom Multikochergehäuse bis zu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

Multikochergehäuse



Zubehörteile



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

Der Einstieg

Inbetriebnahme (der Instant Pot beißt nicht!)

Sie – ja, Sie – schaffen das!



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

– Julia Child

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

Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?

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

Sie möchten noch mehr erfahren?

- Während Ihr **erster Testlauf (Test mit Wasser)** läuft, lesen Sie sich **das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)** durch, um zu erfahren, wie der Instant Pot funktioniert, und lesen Sie das Kapitel **Druckregelfunktionen**, um sich noch eingehender mit Ihrem Instant Pot zu beschäftigen.

Der Einstieg

⚠ WARNUNG

Lesen Sie den Abschnitt **Wichtige Sicherheitshinweise**, bevor Sie das Gerät verwenden. Wenn diese Anweisungen zum sicheren Gebrauch nicht gelesen und befolgt werden, kann dies zur Beschädigung des Geräts bzw. zu Personen- oder Sachschäden führen.

Stellen Sie das Gerät niemals auf eine Herdplatte oder auf ein anderes Gerät. Durch die Hitze einer fremden Wärmequelle wird das Gerät beschädigt.

Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Halten Sie das Dampfablassventil und die Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) auf dem Gerätedeckel stets frei, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

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

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

- 01** Nehmen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse und befüllen Sie ihn bis zur ersten Linie (1) mit Wasser.
- 02** Setzen Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse ein.
- 03** Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.
Das Gerät zeigt **OFF** (AUS) an.
- 04** Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren) beschrieben**.

 Der Deckel wird beim Schnellkochen (Druckgaren) automatisch verriegelt.

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

- 01** Drücken Sie **Pressure Cook** (Schnellkochen bzw. Druckgaren).
- 02** Wenn **Custom** (Benutzerdefiniert) blinkt, drücken Sie den Drehregler, um dies zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 03** Wenn die Druckstufe blinkt, drücken Sie den Drehregler, um **High** (Hoch) auszuwählen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 04** Wenn die Zeit blinkt, drehen Sie den Drehregler, um die Garzeit auf 5 Minuten (**00:05**) einzustellen.

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

Der Einstieg

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

05 Wenn **Reminder** (Erinnerung) blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen den Optionen für die Abdampfen-Erinnerung zu wechseln. Wählen Sie **Off** (Aus) und drücken Sie den Drehregler, um dies zu bestätigen. Weitere Details finden Sie unter **Bedienkonsole**.

06 Wählen Sie **Off** (Aus) und drücken Sie den Drehregler, um dies zu bestätigen.

07 Drücken Sie **Start**, um zu beginnen.
Das Display zeigt **On** (Ein) und die Fortschrittsanzeige **Pre-heating** (Vorheizen) an.

 Die Warmhaltefunktion wird nach Beendigung einiger Smart-Programme automatisch aktiviert. Drücken Sie **Keep Warm** (Warmhalten), um die Funktion für diesen Test zu deaktivieren.

 Unser Tipp: Während das Programm läuft, lesen Sie sich den Abschnitt **Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)** durch, um zu erfahren, wie der Instant Pot funktioniert.

Stufe 3: Druck ablassen

01 Wenn **Cooking** (Garen) abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an.

02 Wenn Sie die Abdampfen-Erinnerung auf 5 oder 10 Minuten eingestellt haben, wird nun die verbleibende Zeit angezeigt.

03 Folgen Sie zum Schnellabdampfen den Anweisungen im Abschnitt **Druck ablassen: Abdampfmethoden**.

04 Warten Sie, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt und öffnen und entfernen Sie anschließend vorsichtig den Deckel wie im Abschnitt Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel beschrieben.

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

**Das war es schon!
Jetzt kann es losgehen :)**

Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)

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

Hinter den Kulissen

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

Vorheizen

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

Garen

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

Das Einmaleins des Schnellkochens

Abdampfen

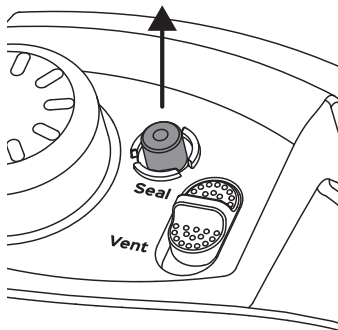
Das ist auf der Anzeige zu sehen	Das ist nicht auf der Anzeige zu sehen	Tipps
Wenn nach Beenden des Garvorgangs die Warmhaltefunktion aktiviert ist, zeigt die Fortschrittsanzeige Keep Warm (Warmhalten) an und der Timer zählt von 00:00 aufwärts. Anderenfalls kehrt der Multikocher in den Standby-Modus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

⚠ VORSICHT	
Der unter Druck stehende Dampf wird oben am Dampfablassventil abgelassen. Halten Sie niemals ungeschützte Haut über das Dampfablassventil, um Verbrennungen zu vermeiden.	Der Innentopf ist nach dem Garen heiß. Nutzen Sie bei der Handhabung des heißen Innentopfs stets einen geeigneten Wärmeschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.

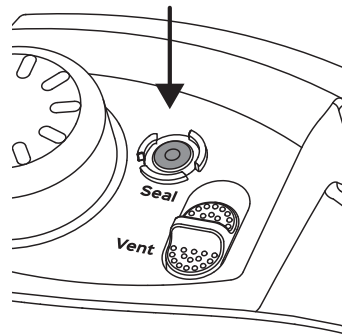
Druck ablassen

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

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



Unter Druck



Nicht unter Druck

⚠️ WARNUNG

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

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

⚠️ GEFAHR

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

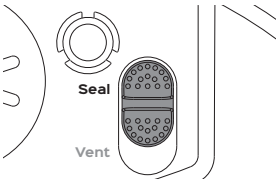
Abdampfmethoden

- Langsames Abdampfen
- Schnellabdampfen
- Zeitlich festgelegtes langsames Abdampfen

Druck ablassen

Langsames Abdampfen

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

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

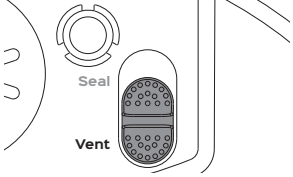
HINWEIS

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

Druck ablassen

Schnellabdampfen

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

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

HINWEIS

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

Druck ablassen

Zeitlich festgelegtes langsames Abdampfen

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

Das müssen Sie tun	Das passiert
Belassen Sie den Schnellabdampfschalter für einige Minuten (entsprechend Ihrem Rezept) auf Seal (Verriegeln) und stellen Sie ihn anschließend von Seal (Verriegeln) auf Vent (Abdampfen). Warten Sie dann, bis das Schwimmerventil nach unten in den Deckel sinkt.	Wenn die Abdeckung des Dampfablasses ordnungsgemäß angebracht ist, hören Sie ein gedämpftes Zischen, wenn der Dampf auf die Abdeckung trifft und sich auflöst. Ist die Abdeckung nicht ordnungsgemäß angebracht, tritt oben am Dampfablassventil ein lauter Dampfstrahl aus.  Da die Temperatur im Multikocher abnimmt, ist der Dampfstrahl eventuell weniger kräftig als beim normalen schnellen Abdampfen.

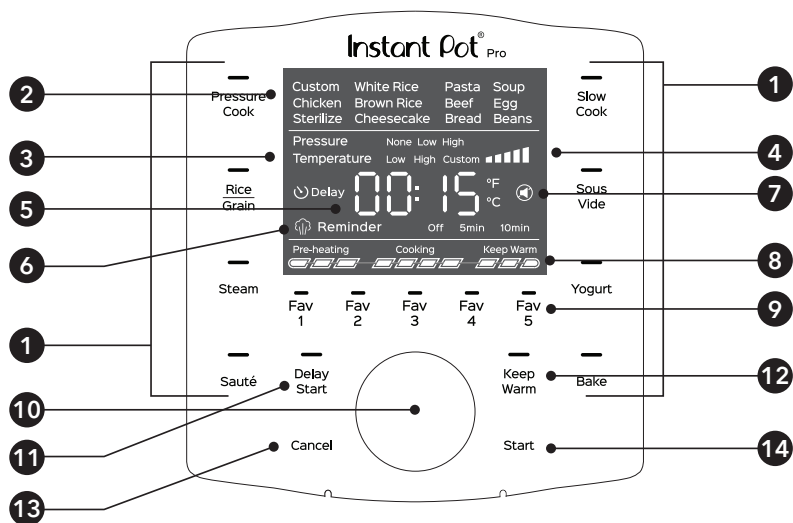
Falls es beim Ablassen von Druck stark spritzt, stellen Sie den Schnellabdampfschalter zurück von **Vent** (Abdampfen) auf **Seal** (Verriegeln) und warten Sie einige Minuten, bevor Sie erneut versuchen, den Dampf abzulassen. Spritzt es erneut, verwenden Sie die langsame Abdampfmethode, um den verbleibenden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

Abdampfen-Erinnerung

Stellen Sie eine Erinnerung für das zeitlich festgelegte langsame Abdampfen ein, um nicht beim Gerät warten zu müssen.

Wenn es im Rezept heißt:	Nutzen Sie diese Erinnerung!
Schnellabdampfen	Aus
5 Minuten langsames Abdampfen	5 Min.
10 Minuten langsames Abdampfen	10 Min.

Bedienkonsole



1	Smart-Programme	• „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) • „Rice/Grain“ (Reis/Körner) • „Steam“ (Dampfgaren) • „Sauté“ (Sautieren)	• „Slow Cook“ (Schongaren) • „Sous Vide“ (Vakuumgaren) • „Yogurt“ (Joghurt) • „Bake“ (Backen)
		Details Garen .	
2	Voreingestellte Garzeitoptionen	Nach Auswahl eines Smart-Programms können Sie aus einer Reihe beliebiger Voreinstellungen wählen.  Alle voreingestellten Garzeitoptionen sind anpassbar.	
3	Druck	Wählen Sie zwischen None (ohne Druck), Low (Niedrig) und High (Hoch).	
4	Temperatur	Wählen Sie zwischen Low (Niedrig), High (Hoch) und Custom (Benutzerdefiniert).	
5	Zeitanzeige	Zeigt im Standby-Modus „OFF“ (Aus) an. Bei Smart-Programmen wird die verbleibende Zeit angezeigt, bei „Keep Warm“ (Warmhalten) zählt der Timer aufwärts.  Einige Smart-Programme zeigen die Temperatur in °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) an.	

Bedienkonsole

6	Abdampfen-Erinnerung	Nur beim Druckgaren verwenden.	
7	Töne		Töne sind eingeschaltet.
			Töne sind ausgeschaltet.
		 Akustische Sicherheitswarnungen und Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden. Weitere Details finden Sie unter Bedienkonsole: Einstellungen .	
8	Fortschrittsanzeige	Zeigt an, wenn sich der Multikocher in der Phase Pre-Heating (Vorheizen), Cooking (Garen) bzw. Keep Warm (Warmhalten) befindet. Weitere Details finden Sie unter Bedienkonsole: Fortschrittsanzeige .	
9	Fav. 1 bis 5	One-Touch-Zugriff auf fünf Ihrer Lieblingsrezepte. Weitere Details finden Sie unter Garen: Fav. 5 .	
10	Drehregler	Drehen Sie den Drehregler, um die Smart-Programme zu durchlaufen, die Statussymbole zu ändern und um die Zeit, Temperatur oder Druckstufe anzupassen.  Der Drehregler dient auch als Drucktaste. Drücken Sie den Drehregler, um die gewählten Einstellungen zu bestätigen.	
11	„Delay Start“ (Zeitversetztes Garen)	Zum Verwenden der Funktion „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen). Dient gleichzeitig als Küchentimer!	
			Symbol erscheint, wenn der Timer für zeitversetztes Garen abwärts zählt.
12	„Keep Warm“ (Warmhalten)	Zum Aktivieren oder Deaktivieren von Keep Warm (Warmhalten).  Kann nur mit „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren), „Rice“ (Reis) und „Slow Cook“ (Schongaren) bzw. im Standby-Modus als unabhängiges Programm verwendet werden.	
13	„Cancel“ (Abbrechen)	Zum jederzeitigen Abbrechen eines Smart-Programms. Versetzt den Multikocher wieder in den Standby-Modus.	
14	Start	Zum Starten des ausgewählten Smart-Programms.	

Bedienkonsole

Statusmeldungen

OFF	Der Pro befindet sich im Standby-Modus und ist bereit!
On	Der Multikocher befindet sich in der Vorheizphase .
Hot	Der Innentopf hat die perfekte Gartemperatur erreicht, und Sie können Lebensmittel hinzufügen.  Trifft nur auf „Sauté“ (Sautieren) und „Sous Vide“ (Vakuulgaren) zu.
00:15	Das Display zeigt eine der folgenden Optionen an: • die verbleibende Garzeit, wenn ein Smart-Programm läuft • den Countdown für Delay Start (Zeitversetztes Garen) • wie lange Speisen mit Keep Warm warmgehalten wurden
boil	Das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) wurde auf den Pasteurisierungsmodus gestellt. Weitere Details finden Sie unter Garen: Joghurt .
60 °C	Erscheint im Modus „Sous Vide“ (Vakuulgaren), um die voreingestellte Temperatureinstellung anzuzeigen. Drehen Sie den Drehregler, wenn die Temperatur blinkt, um eine benutzerdefinierte Gartemperatur einzustellen. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen.
SEt2	Erscheint, wenn Sie eine der Fav.-Tasten drücken, um ein Lieblingsrezept zu speichern.
3tbd	Erscheint, wenn Sie eine der Fav.-Tasten drücken, die noch nicht als ein Favorit gespeichert wurde. Die Zahl ändert sich entsprechend der gedrückten Fav.-Taste (1-5).
End	Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display End (Ende) an, bis Sie den Deckel entfernen oder Cancel (Abbrechen) drücken.

Weitere Statusmeldungen und Einstellungen finden Sie in der vollständigen Bedienungsanleitung online auf instantpot.co.uk.

Druckregelfunktionen (Ihre kleine Trickkiste!)

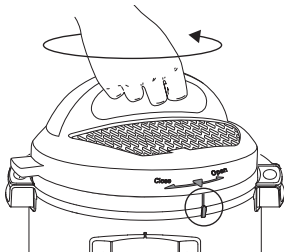
Siehe **Pflege, Reinigung und Lagerung** zum Einsetzen und Entfernen von Teilen.

Schnellkochdeckel

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

Öffnen des Deckels

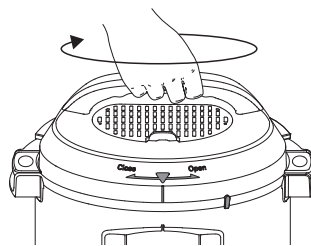
- 01** Fassen Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn nach links, um das Symbol auf dem Deckel ▼ und das Symbol auf dem Rand des Multikochergehäuses I aufeinander auszurichten.
- 02** Heben Sie den Deckel des Multikochergehäuses an und nehmen Sie ihn zu Ihrem Körper hin ab.



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

Schließen des Deckels

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



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

Druckregelfunktionen

QuickCool™

Verwenden Sie die QuickCool-Schale*, um den Druck nach dem Druckgaren schnell und natürlich abzubauen.

Was wir daran schätzen	Was Sie darüber wissen sollten
Sie sparen enorm viel Zeit – der Druck lässt sich auf natürliche Weise um bis zu 50 % schneller ablassen!	Die Metallteile des Deckels werden extrem heiß. Entfernen Sie die Schutzabdeckung daher nur dann, wenn Sie QuickCool verwenden.

Um die QuickCool-Schale zu verwenden, füllen Sie sie mit Eis oder mit Wasser, das Sie dann einfrieren. Entfernen Sie nach dem Einfrieren die Schutzabdeckung vom Schnellkochdeckel und setzen Sie die Schale auf das freiliegende Metall des Deckels auf.

Wenn das Schwimmerventil nach unten in den Deckel sinkt, entfernen Sie die QuickCool-Schale, schütten Sie das Wasser aus und öffnen Sie den Deckel. Entnehmen Sie die Schale vorsichtig, da das Eis ganz oder teilweise geschmolzen sein kann.

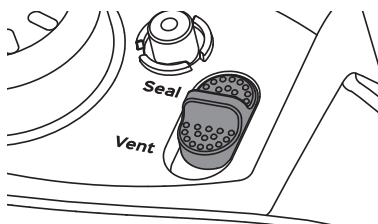
*Die QuickCool-Schale kann separat über instantbrands.co.uk bezogen werden.

⚠ VORSICHT

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

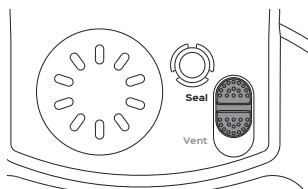
Schnellabdampfschalter

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

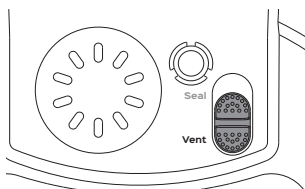


Was wir daran schätzen	Was Sie darüber wissen sollten
Der Schnellabdampfschalter lässt sich <i>super</i> einfach verwenden und sorgt dafür, dass Ihre Hände nicht in die Nähe des Dampfes kommen, der aus dem Multikocher austritt.	Er schaltet sich automatisch auf Seal (Verriegeln), wenn Sie den Deckel schließen.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

Druckregelfunktionen



Stellung **Seal** (Verriegeln)

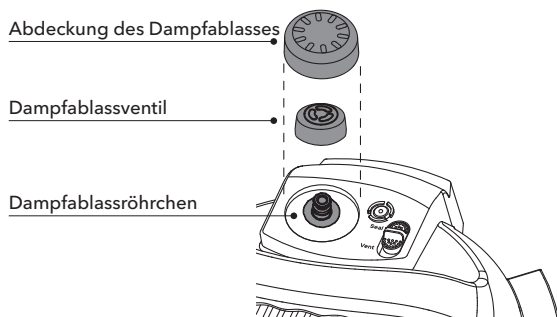


Stellung **Vent** (Abdampfen)

Sichere Abdampfmethode finden Sie unter Druck ablassen: Abdampfmethode.

Dampfablassvorrichtung

Die Dampfablassvorrichtung muss vor dem Gebrauch vollständig angebracht sein.



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

HINWEIS

Wenn sich Dampf im Innentopf befindet, können Sie beim Wiederaufsetzen des Deckels einen gewissen Widerstand feststellen. Lassen Sie den Deckel vor dem Schließen vollständig aufsetzen.

⚠️ WARNUNG

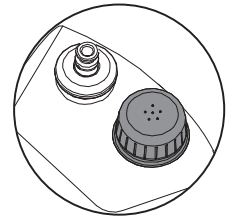
Bedecken oder blockieren Sie die Dampfablassvorrichtung niemals in irgendeiner Form, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

Druckregelfunktionen

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

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

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

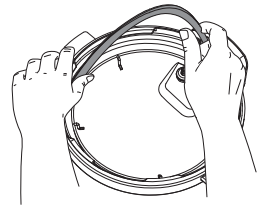


Dichtungsring

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

Der Dichtungsring muss vor dem Gebrauch eingesetzt werden.

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



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

⚠ VORSICHT

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

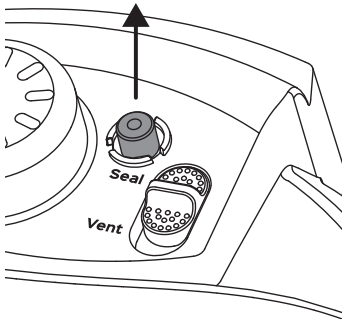
Tauschen Sie den Dichtungsring alle 12 bis 18 Monate oder früher aus und verwenden Sie nur zugelassene Instant Pot Dichtungsringe.

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

Druckregelfunktionen

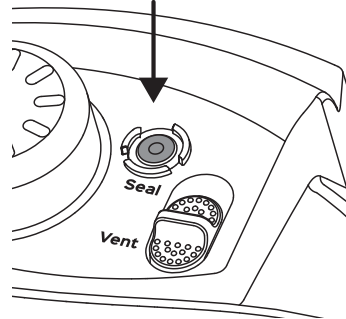
Schwimmerventil

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



Unter Druck

Das Schwimmerventil ragt deutlich über die Oberfläche des Deckels hinaus.



Nicht unter Druck

Das Schwimmerventil ist nach unten gesunken, und die Oberseite ist bündig mit dem Deckel oder darunter.

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

HINWEIS

Das Schwimmerventil sollte während des Schongarens nicht nach oben steigen. Wenn das Schwimmerventil nach oben steigt, stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf **Vent** (Abdampfen).

⚠ GEFAHR

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

Garen

Übersicht über die Smart-Programme

Smart-Programm	Voreinstellungen	Druck- stufen	Temperaturbereich	Tipps
„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „Chicken“ (Hühnchen), „Sterilize“ (Sterilisieren), „Pasta“ (Nudeln), „Beef“ (Rindfleisch), „Soup“ (Suppe), „Egg“ (Eier), „Beans“ (Bohnen)	„Low“ (Niedrig) „High“ (Hoch)	–	Es wird empfohlen, das zeitlich festgelegte langsame Abdampfen zu nutzen oder einem Rezept zu folgen.
„Rice/Grain“ (Reis/Körner)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „White Rice“ (Weißer Reis), „Brown Rice“ (Naturreis)	„Low“ (Niedrig) „High“ (Hoch)	–	
„Steam“ (Dampf-garen)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	–	„Low“ (Niedrig) „High“ (Hoch) (100 °C / 212 °F)	Ein Dampf-garprogramm ohne Druck, das sich besonders für zarte Lebensmittel wie Zucchini oder Brokkoli eignet.
„Sauté“ (Sautieren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	–	„Low“ (Niedrig) „High“ (Hoch) „Custom“ (Benutzerdefiniert) Stufe 1 bis 5	Die Stufen 1 bis 5 funktionieren wie bei Ihrer Sautierpfanne für den Herd, bei der 5 die höchste Stufe zum Anbräunen und 1 die niedrigste Stufe zum Köcheln ist.
„Slow Cook“ (Schongaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „Chicken“ (Hühnchen), „Beef“ (Rindfleisch), „Beans“ (Bohnen), „Soup“ (Suppe)	–	„Low“ (Niedrig) „High“ (Hoch)	Funktioniert genau wie ein herkömmlicher Schongarer. Garzeit auf 4 Stunden oder mehr einstellen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Vorsicht: Bei weniger als 3 Stunden sind die Speisen noch roh.

Garen

Smart-Programm	Voreinstellungen	Druck- stufen	Temperaturbereich	Tipps
„Sous Vide“ (Vakuumgaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „Chicken“ (Hühnchen), „Beef“ (Rindfleisch), „Egg“ (Eier)	–	25 bis 93 °C 77 bis 203 °F	
„Yogurt“ (Joghurt)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	–	„Low“ (Niedrig) „High“ (Hoch) „Custom“ (Benutzerdefiniert) 25 bis 85 °C 77 bis 185 °F	
„Bake“ (Backen)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „Cheesecake“ (Käsekuchen), „Bread“ (Brot)	„None“ (Ohne) „Low“ (Niedrig) „High“ (Hoch)	120 bis 176 °C 250 bis 350 °F	
„Keep Warm“ (Warmhalten)	–	„Custom“ (Benutzerdefiniert) „Low“ (Niedrig) „High“ (Hoch)	62 bis 90 °C 144 bis 194 °F	

WARNUNG

Garen Sie Lebensmittel nur mit eingesetztem Innentopf. Geben Sie KEINE Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Multikochergehäuse. Um das Risiko von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden, geben Sie Lebensmittel und flüssige Zutaten in den Innentopf und setzen Sie diesen erst anschließend in das Multikochergehäuse ein.

Garen

„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) und „Rice“ (Reis)

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

Folgen Sie immer einem offiziellen Instant Pot Rezept oder unseren bewährten und erprobten Garzeiten mit Körner-Wasser-Mischungsverhältnissen für verschiedene Reis- und Körnerarten. So erhalten Sie beim Druckgaren die besten Ergebnisse.

Wählen Sie zwischen zwei Druckstufen, je nach Smart-Programm.

Druckstufe	Empfohlen für	Hinweise
Niedrig 30–50 kPa	Fisch und Meeresfrüchte, weiches Gemüse und Reis. Auch zum Konservieren von sauren Lebensmitteln.	Beim Druckgaren regelt die Druckstufe die Gartemperatur, daher führt ein höherer Druck zu einer höheren Gartemperatur.
Hoch 70–90 kPa	Eier, Fleisch, Geflügel, Wurzelgemüse, Haferflocken, Bohnen, Getreide, Knochenbrühe, Eintopf, Chilli.	

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

Größe des Instant Pot	Mindestvolumen an Flüssigkeit für das Schnellkochen (Druckgaren)*
5,7 Liter	375 ml
7,6 Liter	500 ml

*Sofern im Rezept nicht anders angegeben.



Unser Tipp: Verwenden Sie den Dampfeinsatz, um Speisen gleichmäßig zu erhitzen, das Austreten von Nährstoffen in die Garflüssigkeit zu verhindern, Öl und Fett von den Speisen abtropfen zu lassen und das Anbrennen der Lebensmittel am Boden des Innentopfs zu verhindern.

WARNUNG

Füllen Sie den Innentopf **NUR** bis zur Markierung **Max PC Fill** im Innentopf, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden. Füllen Sie den Innentopf beim Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt (z. B. Reis, Bohnen oder Nudeln), nur bis zur Markierung **Half Fill** im Innentopf.

VORSICHT

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

Garen

„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren), „Rice/Grain“ (Reis/Körner), „Steam“ (Dampfgaren), „Sauté“ (Sautieren), „Slow Cook“ (Schongaren), „Sous Vide“ (Vakuumgaren), „Yogurt“ (Joghurt), „Bake“ (Backen) und „Keep Warm“ (Warmhalten)

Die vollständige Anleitung und Garanweisungen finden Sie in der Bedienungsanleitung online auf instantpot.co.uk.

Smart-Programm	Voreinstellungen	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellter Druck	Voreingestellte Garzeiten	Temperaturbereich	Zeitbereich
„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	-	„High“ (Hoch)	10 Minuten (00:10)		1 Minute bis 8 Stunden (00:01 bis 08:00)
	„Pasta“ (Nudeln)	-	„High“ (Hoch)	1 Minute (00:01)		1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)
	„Soup“ (Suppe)	-	„High“ (Hoch)	30 Minuten (00:30)		1 Minute bis 4 Stunden (00:01 bis 04:00)
	„Chicken“ (Hühnchen)	-	„High“ (Hoch)	10 Minuten (00:10)		
	„Beef“ (Rindfleisch)	-	„High“ (Hoch)	30 Minuten (00:30)		
	„Beans“ (Bohnen)	-	„High“ (Hoch)	20 Minuten (00:20)		
	„Egg“ (Eier)	-	„High“ (Hoch)	5 Minuten (00:05)		1 bis 10 Minuten (00:01 bis 00:10)
	„Sterilize“ (Sterilisieren)	-	„High“ (Hoch)	10 Minuten (00:10)		1 bis 30 Minuten (00:01 bis 00:30)
„Rice/Grain“ (Reis/Körner)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	-	„Low“ (Niedrig)	12 Minuten (00:12)		1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)
	„Brown Rice“ (Naturreis)	-	„High“ (Hoch)	30 Minuten (00:30)		
	„White Rice“ (Weißer Reis)	-	„Low“ (Niedrig)	12 Minuten (00:12)		1 bis 30 Minuten (00:01 bis 00:30)
„Steam“ (Dampfgaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	„Low“ (Niedrig)	-	30 Minuten (00:30)	83 °C / 181 °F	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)
		„High“ (Hoch)	-		100 °C / 212 °F (Nicht anpassbar)	
„Sauté“ (Sautieren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	„High“ (Hoch)	-	30 Minuten (00:30)	„Custom“ (Benutzerdefiniert) „Low“ (Niedrig) „High“ (Hoch)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)

Garen

Smart-Programm	Voreinstellungen	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellter Druck	Voreingestellte Garzeiten	Temperaturbereich	Zeitbereich
„Slow Cook“ (Schongaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	„High“ (Hoch)	-	4 Stunden (04:00)	-	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)
	„Chicken“ (Hühnchen)	„High“ (Hoch)				
	„Beef“ (Rindfleisch)	„High“ (Hoch)				
	„Soup“ (Suppe)	„High“ (Hoch)				
	„Beans“ (Bohnen)	„High“ (Hoch)				
„Sous Vide“ (Vakuulgaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	60 °C 140 °F	-	3 Stunden (03:00)	-	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)
	„Chicken“ (Hühnchen)	60 °C 140 °F	-	2 Stunden (02:00)		1 Stunde bis 99 Stunden und 30 Minuten (01:00 bis 99:30)
	„Beef“ (Rindfleisch)	54 °C 130 °F	-	2 Stunden (02:00)		10 Minuten bis 24 Stunden (00:10 bis 24:00)
	„Egg“ (Eier)	70 °C 145 °F	-	30 Minuten (00:30)		
„Yogurt“ (Joghurt)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	„Low“ (Niedrig [Fermentieren])	-	8 Stunden (08:00)	-	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)
		„High“ (Hoch [Pasteurisieren])	-	30 Minuten bis 1 Stunde (boil)		Nicht anpassbar.
		„Custom“ (Benutzerdefiniert) 56 °C 133 °F	-	8 Stunden (08:00)		30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)

Garen

Smart-Programm	Voreinstellungen	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellter Druck	Voreingestellte Garzeiten	Temperaturbereich	Zeitbereich
„Bake“ (Backen)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	176 °C 350 °F	-	30 Minuten (00:30)	-	1 Minute bis 4 Stunden (00:01 bis 04:00)
	„Cheesecake“ (Käsekuchen)	„High“ (Hoch)	„High“ (Hoch)	45 Minuten (00:45)		1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)
	„Bread“ (Brot)	„High“ (Hoch)	„High“ (Hoch)	40 Minuten (00:40)		
„Keep Warm“ (Warmhalten)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	-	-	62 bis 90 °C 144 bis 194 °F	30 Minuten bis 10 Stunden (00:30 bis 10:00)
		„Low“ (Niedrig)	-	-	62 °C / 144 °F	
		„High“ (Hoch)	-	-	„High“ (Hoch) 77 °C / 171 °F	

Die vollständige Anleitung und Garanweisungen finden Sie in der Bedienungsanleitung online auf instantpot.co.uk.

Garen

Ablöschen

Das Sautieren von Fleisch und Gemüse vor dem Druckgaren ist die perfekte Methode, um die Aromen besser zur Geltung zu bringen, da Zucker bei der hohen Temperatur des Smart-Programms „Sauté“ (Sautieren) karamellisiert. Durch das Ablöschen im Innentopf können Sie diese Aromen in erstaunlichen Soßen, Bratensoßen und mehr zur Geltung bringen.

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

WARNUNG

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

VORSICHT

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

VORSICHT

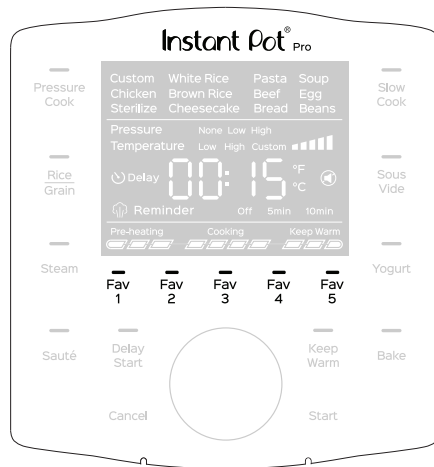
Während und nach dem Garen sind der Innentopf und das innere Zubehör heiß. Verwenden Sie immer einen geeigneten Handschutz, wenn Sie Speisen in einen heißen Innentopf geben oder aus diesem entnehmen, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

VORSICHT

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

Lieblingsprogramme verwenden

Zum One-Touch-Zugriff auf Rezepte können Sie fünf benutzerdefinierte Programme als Favoriten einstellen und speichern.



Rezepte als Favoriten speichern

- 01** Wählen Sie ein Smart-Programm aus und ändern Sie die Einstellungen entsprechend Ihrem Rezept.
- 02** Wenn Sie mit den Einstellungen zufrieden sind, halten Sie eine der Fav.-Tasten 3 Sekunden lang gedrückt, um das Programm zu speichern.

Das war es schon! Sie können Ihr benutzerdefiniertes Programm nun jederzeit verwenden.

-  Sie können einen gespeicherten Favoriten mit einem neuen Rezept ersetzen, indem Sie diese Schritte wiederholen.

Lieblingsrezepte verwenden

Sie können Lebensmittel je nach den Empfehlungen Ihres Rezepts vor oder nach dem Vorheizen in den Innentopf geben.

- 01** Drücken Sie die **Fav.-Taste**, die Sie verwenden möchten.
- 02** Drücken Sie **Start**, um zu beginnen.

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

So leicht ist das!

-  Wenn Sie eine Fav.-Taste drücken, die noch nicht als ein Favorit gespeichert wurde, leuchtet auf dem Display dreimal **[tbd]** auf. Danach wird das vorherige Display angezeigt.

Pflege, Reinigung und Lagerung

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

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

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

Teile	Reinigungsmethoden und -anweisungen
Zubehörteile Dampfeinsatz	Im oberen Fach spülmaschinenfest.
Deckel und Teile - Dampfablassventil - Abdeckung des Dampfablasses - Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) - Dichtungsring - Schwimmerventil - Silikonkappe - QuickCool-Abdeckung - Auffangbehälter für Kondenswasser	Im oberen Fach spülmaschinenfest. Entfernen Sie vor der Reinigung alle anderen Teile aus dem Deckel. Siehe Pflege, Reinigung und Lagerung: Entfernen und Einsetzen von Teilen. - Nachdem das Dampfablassventil und die Ventilabdeckung entfernt wurden, reinigen Sie das Innere des Dampfablassröhrchens mit einem Pfeifenreiniger, um ein Verstopfen zu vermeiden. - Um nach dem Spülen des Deckels in der Spülmaschine Restwasser zu entfernen, halten Sie ihn am Griff senkrecht über der Spüle und drehen Sie ihn um 360 Grad – wie ein Lenkrad. - Lagern Sie den Deckel nach der Reinigung und Entfernung von Restwasser umgedreht auf dem Multikochergehäuse, damit er vollständig trocknen kann. - Lagern Sie die Dichtungsringe in einem gut belüfteten Raum, um eventuell anhaftende Essensgerüche zu mindern. Um Gerüche zu beseitigen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Innentopf und lassen Sie das Programm „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) 5-10 Minuten laufen. Lassen Sie das Gerät anschließend mit der Schnellabdampfmethode abdampfen. - Überprüfen Sie den Auffangbehälter nach jedem Gebrauch und leeren und reinigen Sie ihn gegebenenfalls. Es dürfen keine Speisereste oder Kondenswasser im Auffangbehälter verbleiben, da sich ansonsten schädliche Bakterien entwickeln können.
Innentopf	Spülmaschinenfest. - Hartnäckige Flecken infolge von hartem Wasser (regenbogenfarbene, bläuliche oder weiße Verfärbungen) erfordern möglicherweise das Scheuern mit einem mit Essig oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel wie Bar Keeper's Friend befeuchteten Schwamm. - Bei hartnäckigen oder angebrannten Speiseresten geben Sie kochendes Wasser und Geschirrspülmittel in den Innentopf und lassen ihn zur einfachen Reinigung einige Stunden einweichen. - Achten Sie darauf, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse einsetzen.

Pflege, Reinigung und Lagerung

Teile	Reinigungsmethoden und -anweisungen
Netzkabel	Nur abwischen. • Verwenden Sie zum Reinigen des Netzkabels ein leicht angefeuchtetes Tuch. • Wickeln Sie es um das Multikochergehäuse und stecken Sie das Ende in die Kabelhalterung.
Multikochergehäuse	Nur abwischen. • Wischen Sie das Innere des äußeren Topfs sowie den Rand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie den Innentopf einsetzen. • Reinigen Sie das Multikochergehäuse und die Bedienkonsole mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.

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

Tipps zur Fehlerbehebung finden Sie in der vollständigen Bedienungsanleitung online auf **instantpot.co.uk**.

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

WARNUNG

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

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

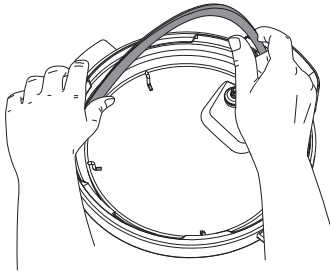
Pflege, Reinigung und Lagerung

Entfernen und Einsetzen von Teilen

Silikon-Dichtungsring

Entfernen des Dichtungsringes

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



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



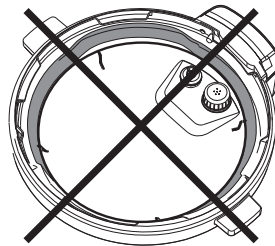
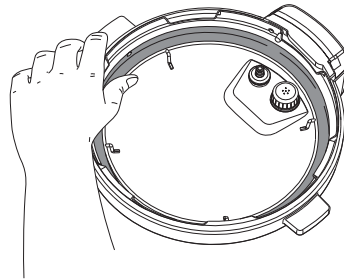
Unser Tipp: Der Dichtungsring lässt sich am leichtesten entfernen und einsetzen, wenn er nass und seifig ist.

Einsetzen des Dichtungsringes

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



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

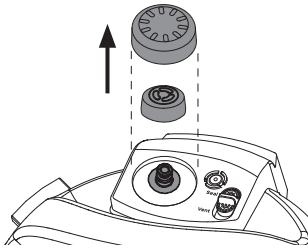


Pflege, Reinigung und Lagerung

Dampfablassvorrichtung

Entfernen der Dampfablassvorrichtung

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



Anbringen der Dampfablassvorrichtung

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

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

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

QuickCool-Schutzabdeckung

Entfernen der Schutzabdeckung

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

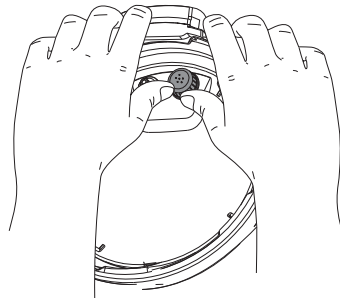
Anbringen der Schutzabdeckung

Greifen Sie die Abdeckung am erhöhten Teil und schieben Sie sie zur Rückseite des Deckelmetallteils. Drücken Sie sie anschließend nach unten, bis sie klickt.

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

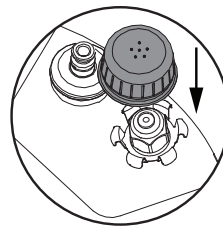
Entfernen der Ventilabdeckung

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



Aufsetzen der Ventilabdeckung

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



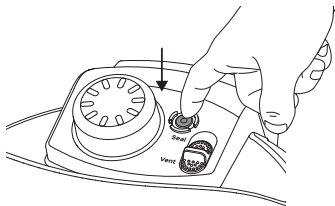
Pflege, Reinigung und Lagerung

Schwimmerventil und Silikonkappe

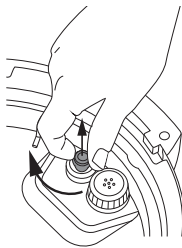
Entfernen des Schwimmerventils vom Deckel

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

 Bewahren Sie das Schwimmerventil und die Silikonkappe auf!



Oberseite



Unterseite

Einsetzen des Schwimmerventils

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

Auffangbehälter für Kondenswasser

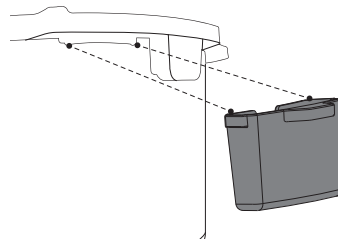
Der Auffangbehälter für Kondenswasser befindet sich an der Rückseite des Multikochergehäuses und sammelt überschüssiges Kondenswasser am Rand für Kondenswasser.

Entfernen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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

Anbringen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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



Pflege, Reinigung und Lagerung

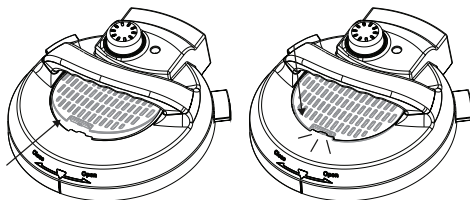
QuickCool-Schutzabdeckung

Entfernen der Schutzabdeckung

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

Anbringen der Schutzabdeckung

Greifen Sie die Abdeckung am erhöhten Teil und schieben Sie sie zur Rückseite des Deckelmetallteils. Drücken Sie sie anschließend nach unten, bis sie klickt.



Gewährleistung

Eingeschränkte Gewährleistung

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

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

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

Beschränkungen und Ausschlüsse

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

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

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

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

Gewährleistung

Registrierung der Gewährleistung

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

Inanspruchnahme der Gewährleistung

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

Kontaktinformationen

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

E-Mail: support@InstantPot.co.uk

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

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

Recycling

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

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





Instant Brands Inc.

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

Vertrieb durch

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

Registrieren Sie Ihr Gerät auf

www.instantpot.co.uk/support/register

Kontaktieren Sie uns

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

Werden Sie Teil der offiziellen Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Laden Sie die kostenlose App herunter



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Hergestellt in China

Copyright© 2020 Instant Brands™ Inc.
632-0301-01

Instant Pot®

PRO™

PENTOLA A PRESSIONE MULTIFUNZIONE - 5,7 E 7,6 LITRI



Guida alle operazioni preliminari

- 2 Importanti misure di sicurezza
- 9 Prodotto, componenti e accessori
- 14 Introduzione alla cottura a pressione
- 16 Decompressione
- 19 Quadro di controllo
- 22 Caratteristiche di controllo della pressione (tutti i segreti per un utilizzo impeccabile!)
- 27 Cottura
- 35 Utilizzo dei programmi preferiti
- 36 Cura, pulizia e conservazione
- 42 Garanzia
- 44 Contatto

Registra il prodotto oggi stesso alla pagina instantpot.co.uk/support/register.
Scarica l'app Instant Pot con oltre 1.000 ricette all'indirizzo instantpot.com/app.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C €

Per Instant Brands™ la sicurezza dell'utente è sempre la priorità assoluta. L'apparecchio Instant Pot® Pro è progettato per garantire la massima sicurezza d'uso: su questo punto non accettiamo compromessi. Per saperne di più, consultare il lungo elenco di meccanismi di sicurezza di Instant Pot sul sito instantpot.co.uk.

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

- 01** PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE. L'INOSSERVANZA DI QUESTE MISURE DI SICUREZZA E ISTRUZIONI POTREBBE CAUSARE LESIONI PERSONALI E/O DANNI ALLE COSE.
- 02** Con la base della pentola multifunzione Instant Pot Pro, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Pro. L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni personali e/o danni.
- 03** Questo prodotto è destinato solo all'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale. Non utilizzare l'apparecchio per utilizzi diversi da quelli previsti.
- 04** L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso su un piano di lavoro. Collocare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non combustibile.
 - Non collocare su qualsiasi oggetto che possa bloccare le aperture di aspirazione sul fondo dell'apparecchio.
 - Non collocare su un fornello rovente.
- 05** Il calore emesso da una fonte esterna danneggerebbe l'apparecchio.
 - NON collocare l'apparecchio sopra o molto vicino a un fornello a gas o elettrico rovente, o a un forno riscaldato.
 - NON utilizzare l'apparecchio vicino ad acqua o fiamme.
 - NON utilizzare all'aperto. Tenere lontano dalla luce solare diretta.

AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C €

- 06** NON toccare le superfici dell'apparecchio che scottano. Per spostare o manipolare l'apparecchio, utilizzare esclusivamente i manici laterali.
- NON spostare l'apparecchio mentre è sotto pressione.
 - NON toccare gli accessori durante o non appena terminata la cottura.
 - NON toccare la parte metallica del coperchio quando l'apparecchio è in funzione, per scongiurare lesioni personali.
 - Indossare sempre protezioni adeguate per le mani durante la rimozione degli accessori caldi e quando si maneggia la pentola interna rovente.
 - Collocare sempre gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o una piastra di cottura.
- 07** **⚠ ATTENZIONE** La pentola interna estraibile può essere molto pesante quando è piena di ingredienti. Per scongiurare ustioni, prestare attenzione quando si estrae la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.
- Agire con la massima cautela quando la pentola interna contiene alimenti, oli o altre sostanze liquide molto caldi.
 - NON spostare l'apparecchio mentre è in funzione ed esercitare la massima cautela durante lo smaltimento del grasso rovente.
- 08** Un riempimento eccessivo rischia d'intasare il condotto di scarico del vapore e di generare una pressione eccessiva.
- NON riempire oltre la linea **Max PC Fill** (Massimo riempimento per cottura a pressione) indicata nella pentola interna.
 - Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume con la cottura (quali riso o verdure disidratate), NON riempire la pentola interna oltre la linea **Half Fill** (Metà riempimento) indicata nella pentola interna.

⚠ AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C €

09 **⚠ AVVERTENZA** Questo apparecchio cuoce a pressione. La pressione eventualmente presente nell'apparecchio può rivelarsi pericolosa. Prima dell'apertura, attendere che l'apparecchio si depressurizzi naturalmente oppure scaricare tutta la pressione in eccesso. Un uso improprio può causare ustioni, lesioni e/o danni alle cose.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che sia ben chiuso. Consultare la sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione.**
- NON coprire né ostruire con un panno o altri oggetti la valvola di sfogo e/o la valvola di sicurezza.
- NON cercare di aprire l'apparecchio fino a quando non si sia depressurizzato e finché non si sia scaricata tutta la pressione interna. Se si cerca di forzare l'apertura della pentola ancora pressurizzata si può verificare la fuoriuscita improvvisa di contenuti caldi, col rischio di ustioni o altre lesioni personali.
- NON esporre viso, mani o qualsiasi porzione di pelle nuda sopra la valvola di sfogo o la valvola di sicurezza quando l'apparecchio è in funzione o contiene pressione residua.
- NON sporgersi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio, poiché ciò determina la fuoriuscita di calore e vapore.
- Se, durante le fasi di Preriscaldamento o Cottura, dalla valvola di sfogo e/o dalla valvola di sicurezza fuoriesce un flusso costante di vapore per oltre 3 minuti, spegnere l'apparecchio.
- Se fuoriesce vapore dai lati del coperchio, spegnere l'apparecchio e verificare la corretta installazione della guarnizione. Consultare **Caratteristiche di controllo della pressione: guarnizione.**
- NON tentare di togliere il coperchio dalla base della pentola multifunzione Instant Pot forzandolo. Consultare **Decompressione.**

10 Quando si cuoce carne con pelle (per esempio salsiccia insaccata), è possibile che la pelle si gonfi quando viene riscaldata. Non punzecchiare la carne finché presenta un aspetto rigonfio: si rischia di ustionarsi.

⚠ AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C €

- 11 Quando si cuociono a pressione alimenti dalla consistenza pastosa o spessa, oppure con elevato tenore di grasso/olio, i contenuti potrebbero schizzare all'apertura del coperchio. Per conoscere il metodo migliore per rilasciare la pressione, seguire le istruzioni della ricetta. Consultare **Decompressione**.
- 12 Evitare di inserire alimenti di dimensioni eccessive e/o utensili in metallo nella pentola interna, poiché possono essere causa di rischio di incendio e/o di lesioni personali.
- 13 Si consiglia un'adeguata manutenzione prima e dopo ogni utilizzo:
 - controllare l'eventuale presenza di ostruzioni nella valvola di sfogo, nel condotto di scarico del vapore, nel dispositivo antibloccaggio e nella valvola di sicurezza;
 - prima di reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione, assicurarsi che entrambe siano asciutte e prive di residui di cibo;
 - far raffreddare a temperatura ambiente, prima di pulire o riporre l'apparecchio.
- 14 Non utilizzare questo apparecchio per friggere a immersione o a pressione con olio.
- 15 Per scollegare l'apparecchio, premere **Cancel** (Annulla), quindi staccare la spina dalla sorgente di alimentazione. Quando l'apparecchio non è in uso, e anche prima di aggiungere o togliere componenti o accessori, nonché prima di pulirlo, scollegarlo sempre dalla presa. Per scollegare dalla presa, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- 16 Ispezionare periodicamente l'apparecchio e il cavo elettrico. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni al cavo elettrico o alla spina, né dopo problemi di funzionamento, cadute o danni di qualsiasi tipo. Per contattare l'Assistenza inviare **un'e-mail** (support@instantpot.co.uk), o chiamare il numero **+44 (0) 3331 230051**.

⚠ AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C €

- 17 La fuoriuscita di cibo può causare gravi ustioni. Per ridurre il rischio di impigliamento, aggrovigliamento e inciampo, l'apparecchio è appositamente fornito con cavo di alimentazione corto.
 - NON lasciare che il cavo di alimentazione penda dai bordi di tavoli o banconi, o entri in contatto con superfici molto calde o fiamme libere, compresi i fornelli.
 - NON utilizzare prese di corrente sotto il bancone e non utilizzare mai prolunghe.
 - Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
- 18 Astenersi dall'utilizzare accessori o attrezzi non autorizzati da Instant Brands Inc. Il ricorso ad accessori o attrezzi non raccomandati dal produttore rischia di causare lesioni personali, incendi o scosse elettriche.
 - Per ridurre il rischio di fuoriuscita di pressione, cuocere gli alimenti esclusivamente in una pentola interna Instant Pot in acciaio inox autorizzata.
 - NON utilizzare l'apparecchio senza la pentola interna rimovibile installata.
 - Per prevenire lesioni personali e danni all'apparecchio, sostituire la guarnizione soltanto con una guarnizione Instant Pot autorizzata.
- 19 NON cercare di riparare, sostituire o modificare componenti dell'apparecchio, poiché tali operazioni potrebbero causare scosse elettriche, incendi o lesioni personali, e invalidare la garanzia.
- 20 Non manomettere i meccanismi di sicurezza, perché ciò potrebbe causare lesioni personali o danni alle cose.
- 21 La base della pentola multifunzione contiene componenti elettrici. Per evitare scosse elettriche:
 - NON versare alcun tipo di liquido nella base della pentola multifunzione;
 - NON immergere il cavo elettrico, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi;
 - NON risciacquare l'apparecchio in acqua corrente.

AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C €

- 22 NON utilizzare l'apparecchio in impianti elettrici con tensione diversa da 220–240V~ 50–60Hz. Non utilizzare convertitori o adattatori di corrente.
- 23 Questo apparecchio NON deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. È indispensabile una stretta sorveglianza quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato vicino a bambini o alle suddette persone. I bambini non devono giocare con questo apparecchio.
- 24 Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo. Non collegare mai questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza distinto.
- 25 Non conservare materiali nella base della pentola multifunzione o nella pentola interna quando l'apparecchio non è in uso.
- 26 Non inserire materiali combustibili (quali carta, cartoncino, plastica, polistirolo o legno) nella base della pentola multifunzione o nella pentola interna.
- 27 Non utilizzare gli accessori in dotazione all'interno di forni a microonde, fornelli tostapane, o barbecue all'aperto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

⚠ AVVERTENZA

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

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

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

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C €

Istruzioni speciali per il cavo con connettore

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

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

Specifiche tecniche del prodotto

					
Modello: Pro 60	1.000 - 1.200 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	5,7 litri	5,9 kg	cm: 33,1 L x 32,2 P x 32,5 H
Modello: Pro 80	1.200 - 1.400 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	7,6 litri	7,18 kg	cm: 36,58 L x 35,31 P x 36,07 H

Modello e numero di serie

Il **nome del modello** è indicato sull'etichetta color argento posta sul retro della base della pentola multifunzione, vicino al cavo elettrico.

Il **numero di serie** è indicato sull'adesivo bianco vicino all'etichetta con i valori nominali.

 **AVVERTENZA**

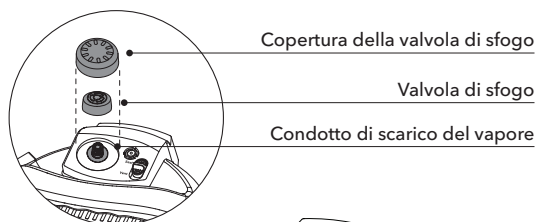
Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

Prodotto, componenti e accessori

Prima di utilizzare la nuova Instant Pot Pro, accertarsi della presenza di tutti i componenti, quindi consultare la sezione **Cura, pulizia e conservazione: Rimozione e installazione dei componenti** per maggiori informazioni sull'assemblaggio.

Parte superiore del coperchio per la cottura a pressione

Gruppo per lo scarico del vapore



Aletta coperchio

Manico del coperchio

Copertura protettiva QuickCool™

Copertura della valvola di sfogo

Valvola di sfogo

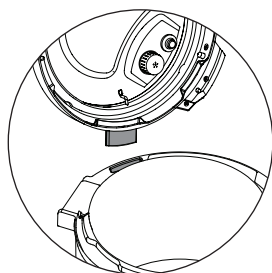
Condotto di scarico del vapore

Valvola di sicurezza

Pulsante di decompressione rapida

Aletta coperchio

Marcature posizione coperchio



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

Parte inferiore del coperchio per la cottura a pressione

Guarnizione

Supporto guarnizione

Perno blocca coperchio

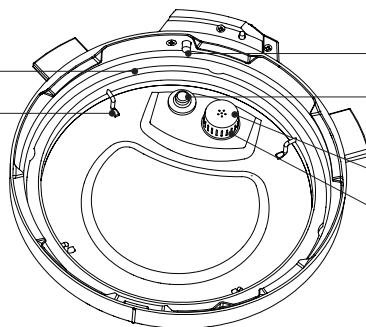
Tappo in silicone

(fondo della valvola di sicurezza)

Dispositivo antibloccaggio

Condotto di scarico del vapore

(sotto il dispositivo antibloccaggio)



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

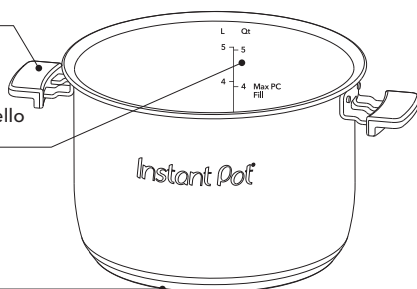
Prodotto, componenti e accessori

Pentola interna

Manici ergonomici
in silicone

Indicatori del livello
di riempimento

Fondo piatto



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

Base della pentola multifunzione

Pentola esterna

Manico della base della
pentola multifunzione

Bordo di condensa

Esterno in acciaio inox

Quadro di controllo

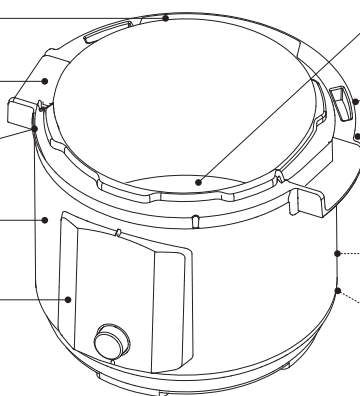
Elemento riscaldante
(interno)

Supporto per coperchio

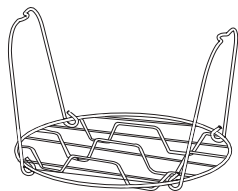
Vaschetta per la
raccolta della condensa
(retro)

Supporto per cavo
(retro)

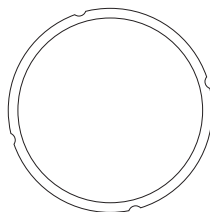
Cavo elettrico
(retro)



Accessori



Griglia per la cottura a vapore



Guarnizione supplementare

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

Operazioni preliminari

Configurazione iniziale (niente di complicato!)

È proprio alla portata di tutti!



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

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

Ci sono componenti mancanti o danneggiati?

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

Voglia di saperne di più?

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

Operazioni preliminari

⚠ AVVERTENZA

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

Prova iniziale (prova con l'acqua)

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

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

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione e aggiungervi acqua fino alla prima linea (1).
 - 02** Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
 - 03** Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.
Il display indicherà **OFF**.
 - 04** Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.
-  Il coperchio si chiude automaticamente per la cottura a pressione.

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

- 01** Premere **Pressure Cook** (Cottura a pressione).
 - 02** Quando lampeggia **Custom** (Personalizzato), premere la manopola per confermare e passare al campo successivo.
 - 03** Quando lampeggia il livello di pressione, premere la manopola per selezionare **High** (Alta) e passare al campo successivo.
 - 04** Quando lampeggia il tempo, ruotare la manopola per impostare un tempo di cottura di 5 minuti (**00:05**).
Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.
-  Eventuali impostazioni personalizzate saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.

Operazioni preliminari

05 Quando lampeggia **Reminder** (Promemoria), ruotare la manopola per scegliere tra le opzioni di promemoria per lo sfiato. Selezionare **Off** e premere la manopola per confermare. Consultare la sezione **Quadro di controllo** per ulteriori informazioni.

06 Selezionare **Off** e premere la manopola per confermare.

07 Per iniziare, premere **Start** (Avvio).

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

 La funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) si attiva automaticamente alla fine di un programma intelligente. Premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disattivare questa funzione durante il test.

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

Fase 3: decompressione

01 Al termine della **Cottura** sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

02 In caso di promemoria per lo sfiato impostato su 5 o 10 minuti, partirà il conto alla rovescia.

03 Seguire le istruzioni sulla Decompressione rapida nella sezione **Decompressione: Metodi di sfiato**.

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

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

Tutto qui! Non resta che mettersi all'opera.

Introduzione alla cottura a pressione

Nella cottura a pressione si utilizza il vapore per portare il punto di ebollizione dell'acqua a oltre 100 °C. / 212°F Grazie a queste temperature elevate, i tempi di cottura di alcuni alimenti vengono notevolmente accorciati.

Tutto quello che c'è da sapere

Durante la cottura a pressione si susseguono 3 stadi.

Preriscaldamento

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

Cottura

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

Introduzione alla cottura a pressione

Depressurizzazione

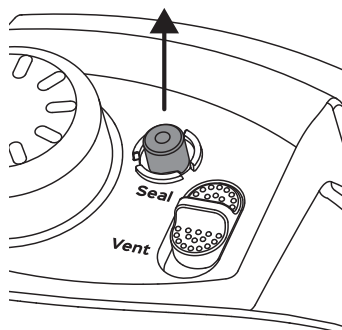
Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
Se, al termine della cottura, parte l'impostazione Keep Warm (Tenuta in caldo), la barra di avanzamento passa su Keep Warm (Tenuta in caldo) e il timer avanza da 00:00 . In caso contrario, la pentola multifunzione tornerà in standby e comparirà la scritta End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

⚠ ATTENZIONE	
Il vapore pressurizzato sarà scaricato attraverso la parte superiore della valvola di sfogo. Per evitare ustioni, non esporre porzioni di pelle nuda sopra la valvola di sfogo.	Al termine della cottura, la pentola interna sarà calda. Per evitare ustioni, quando si sposta una pentola interna calda utilizzare sempre le apposite protezioni.

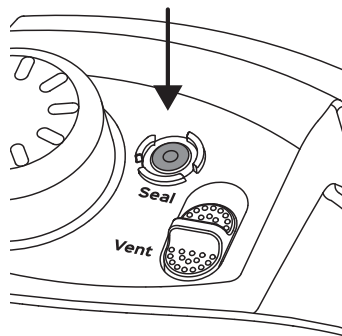
Decompressione

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

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



Pressurizzata



Depressurizzata

⚠ AVVERTENZA

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

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

⚠ PERICOLO

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

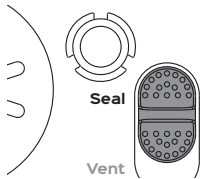
Metodi di sfiato

- Decompressione naturale
- Decompressione rapida
- Decompressione naturale a tempo

Decompressione

Decompressione naturale

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

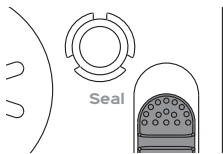
Cosa fare	Cosa aspettarsi
Al termine della cottura, lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (Tenuta) fino a quando la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.  Posizione Seal (Tenuta)	La cottura della pietanza continua anche dopo il termine del programma intelligente.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

NOTA BENE

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

Decompressione rapida

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

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

Decompressione

NOTA BENE

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

Decompressione naturale a tempo

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

Cosa fare	Cosa aspettarsi
Lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (Tenuta) per qualche minuto (attenendosi alle istruzioni della ricetta), quindi spostarlo da Seal (Tenuta) a Vent (Sfiato) e attendere che la valvola di sicurezza rientri nel coperchio.	Quando la copertura della valvola di sfogo è installata correttamente, si sente un leggero fischio causato dal vapore che si disperde passando per la copertura. In caso di installazione scorretta, attraverso la parte superiore della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore molto rumoroso.  La temperatura all'interno della pentola multifunzione si abbassa, quindi rispetto a una normale decompressione rapida lo scarico del vapore potrebbe essere meno potente.

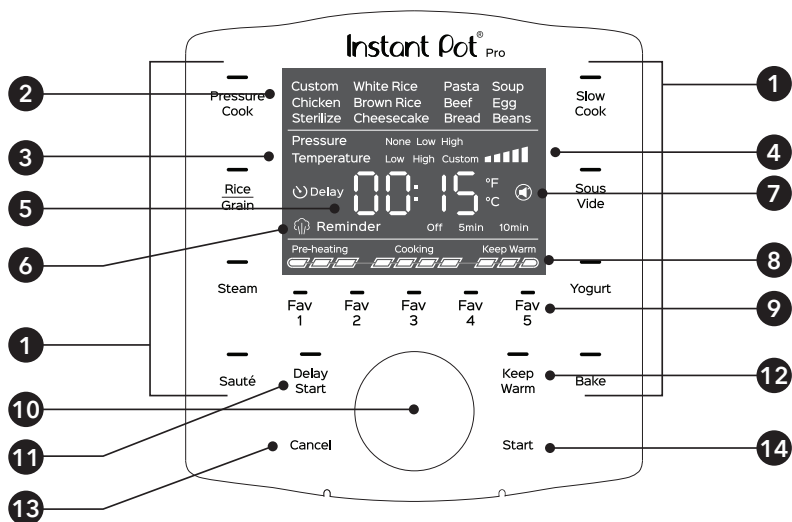
In caso di continui schizzi durante lo sfiato, spostare il pulsante di decompressione rapida dalla posizione **Vent** (Sfiato) a **Seal** (Tenuta), e aspettare alcuni minuti prima di procedere a una nuova decompressione. Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la decompressione naturale per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

Promemoria sfiato

È possibile impostare un promemoria per la decompressione naturale a tempo, per essere più liberi di gestire al meglio il proprio tempo.

La ricetta richiede...	Utilizzare questo promemoria!
Decompressione rapida	Off
Decompressione naturale a tempo 5 minuti	5 min
Decompressione naturale a tempo 10 minuti	10 min

Quadro di controllo



1	Programmi intelligenti	- Pressure Cook (Cottura a pressione) - Rice/Grain (Riso/Cereali) - Steam (Vapore) - Sauté (Rosolatura)	- Slow Cook (Cottura lenta) - Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura) - Yogurt - Bake (Prodotti da forno e torte)
		Consultare la sezione Cottura per maggiori informazioni.	
2	Opzioni di cottura preimpostate	Dopo avere selezionato un programma intelligente, scegliere i parametri preimpostati più adatti tra quelli disponibili. Tutte le opzioni di cottura preimpostate sono personalizzabili.	
3	Pressure (Pressione)	È possibile selezionare None (Nessuna), Low (Bassa) e High (Alta).	
4	Temperature (Temperatura)	È possibile selezionare Low (Bassa), High (Alta), o Custom (Personalizzata).	
5	Timer	In standby, compare OFF. Nei programmi intelligenti il timer esegue il conto alla rovescia, mentre quando è attiva la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) il timer conteggia il tempo trascorso. Durante alcuni programmi intelligenti, sul display compare la temperatura in °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).	
6	Promemoria sfiato	Questa funzione è utilizzata solo durante la cottura a pressione.	

Quadro di controllo

7	Segnali sonori		I segnali sonori sono attivati.
			I segnali sonori sono disattivati.
		 Non è possibile disattivare i messaggi di errore e i segnali di sicurezza acustici. Consultare la sezione Quadro di controllo: Parametri per ulteriori informazioni.	
8	Barra di avanzamento	Indica se la pentola multifunzione è in fase Pre-heating (Preriscaldamento), Cooking (Cottura) o Keep Warm (Tenuta in caldo). Consultare la sezione Quadro di controllo: Barra di avanzamento per maggiori informazioni.	
9	Programmi preferiti da 1 a 5	La funzione consente di accedere con un solo tocco a 5 ricette preferite. Consultare la sezione Cottura: Utilizzo dei programmi preferiti per ulteriori informazioni.	
10	Manopola di comando	Ruotare la manopola per scorrere tra i programmi intelligenti, modificare le icone di stato o regolare il tempo, la temperatura e i livelli di pressione.  La manopola è anche un pulsante. Premere la manopola per confermare le selezioni.	
11	Delay Start (Avvio ritardato)	Posticipo dell'avvio della cottura. Può essere utilizzato anche come timer da cucina.	
			L'icona compare quando il timer Delay Start (Avvio ritardato) fa partire il conto alla rovescia.
12	Keep Warm (Tenuta in caldo)	Attiva e disattiva l'opzione Keep Warm (Tenuta in caldo).  È utilizzabile solo con i programmi Pressure Cook (Cottura a pressione), Rice (Riso) e Slow Cook (Cottura lenta), o come programma autonomo quando l'apparecchio è in standby.	
13	Cancel (Annulla)	Interrompe un programma intelligente in qualsiasi momento e riporta la pentola multifunzione in modalità standby.	
14	Start (Avvio)	Fa partire il programma intelligente selezionato.	

Quadro di controllo

Messaggi di stato

OFF	La Pro è in modalità di standby, pronta per preparare la prossima ricetta preferita.
On	La pentola multifunzione è in fase di preriscaldamento .
Hot	La pentola interna ha raggiunto la temperatura ideale per la cottura e si possono inserire gli alimenti.  Valido solo per Sauté (Rosolatura) e Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura).
00:15	Il timer sul display visualizza un tempo che può essere: - il tempo di cottura residuo della funzione Cooking (Cottura), quando è attivo un programma intelligente; - il conto alla rovescia della funzione Delay Start (Avvio ritardato); - da quanto tempo è attiva la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo).
boil	Il programma intelligente Yogurt è impostato sulla modalità di pastorizzazione del latte. Consultare la sezione Cottura: Yogurt per ulteriori informazioni.
60°C	Viene visualizzato quando si sta impostando la cottura Sottovuoto a bassa temperatura e mostra l'impostazione predefinita della temperatura. Per impostare una temperatura di cottura personalizzata, ruotare la manopola quando la temperatura lampeggia. Premere quindi la manopola per confermare la selezione.
SEt2	Viene visualizzato quando si preme un tasto Fav per salvare una ricetta preferita.
3tbd	Viene visualizzato quando si preme un tasto Fav che non è stato salvato come ricetta preferita. Il numero cambierà tra 1-5 a seconda dell'impostazione Fav mancante selezionata.
End	Al termine della cottura, sul display comparirà la scritta End (Fine), finché non si rimuove il coperchio o si preme Cancel (Annulla).

Per maggiori informazioni su Messaggi di stato e Parametri, consultare la versione integrale del manuale per l'utente sul sito instantpot.co.uk.

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

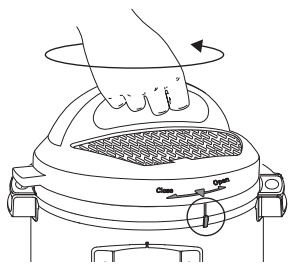
Consultare **Cura, pulizia e conservazione** per maggiori informazioni sull'installazione e la rimozione di componenti.

Coperchio per la cottura a pressione

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

Apertura del coperchio

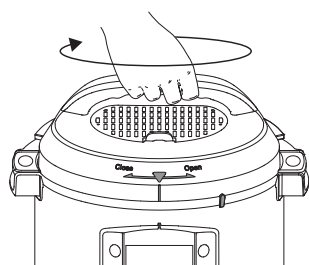
- 01 Afferrare il manico del coperchio e ruotarlo in senso antiorario per allineare il simbolo ▼ sul coperchio con quello sul bordo della base della pentola multifunzione I.
- 02 Sollevare il coperchio dalla base della pentola, spingendolo verso di sé.



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

Chiusura del coperchio

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



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

Caratteristiche di controllo della pressione

QuickCool™

Per una decompressione naturale più rapida dopo la cottura a pressione, utilizzare il vassoio QuickCool*.

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
Consente di risparmiare molto tempo: riduce anche del 50% i tempi della decompressione naturale.	La parte metallica del coperchio diventa rovente : non rimuovere la copertura protettiva a meno che non si utilizzi QuickCool.

Per utilizzare il vassoio QuickCool, riempirlo con ghiaccio o acqua e inserirlo nel congelatore. Una volta congelato, rimuovere la copertura protettiva dal coperchio per la cottura a pressione e collocare il vassoio QuickCool sulla parte metallica del coperchio.

Quando la valvola di sicurezza rientra nel coperchio, estrarre il vassoio QuickCool, eliminare l'acqua e aprire il coperchio. Prestare attenzione quando si rimuove il vassoio, poiché il ghiaccio potrebbe essersi parzialmente o completamente sciolto.

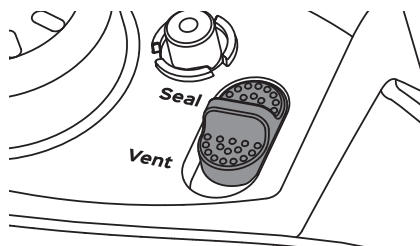
*Il vassoio QuickCool è in vendita separatamente su instantpot.co.uk.

⚠ ATTENZIONE

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

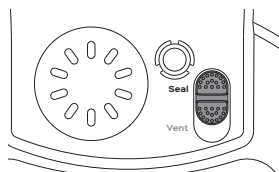
Pulsante di decompressione rapida

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

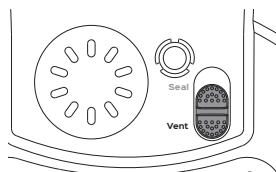


Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
È semplicissimo da utilizzare e consente di tenere le mani lontano dal vapore durante la decompressione.	Passa automaticamente su Seal (Tenuta) alla chiusura del coperchio, quindi accertarsi di posizionarlo su Vent (Sfiato) quando non si effettua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

Caratteristiche di controllo della pressione



Posizione **Seal** (Tenuta)

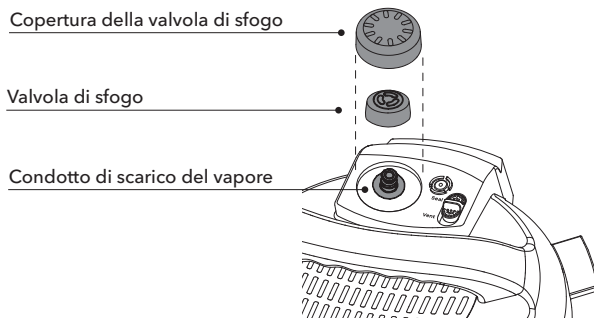


Posizione **Vent** (Sfiato)

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

Gruppo per lo scarico del vapore

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



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

NOTA BENE

Se nella pentola interna è presente del vapore, si può notare una certa resistenza quando si rimette il coperchio. Inserire completamente il coperchio nel binario guida prima di chiuderlo.

⚠ AVVERTENZA

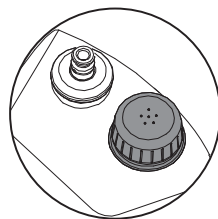
Non coprire o bloccare in alcun modo il gruppo per lo scarico del vapore, per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

Caratteristiche di controllo della pressione

Dispositivo antibloccaggio

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

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

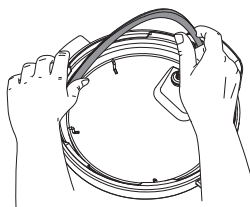


Guarnizione

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

La guarnizione deve essere installata prima dell'uso.

Nel coperchio deve essere inserita una sola guarnizione alla volta.



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

ATTENZIONE

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

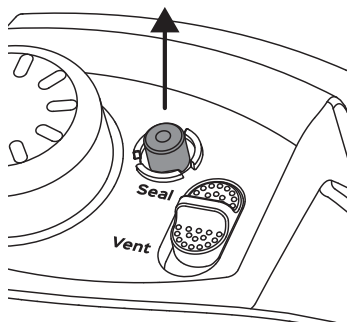
La guarnizione va sostituita ogni 12-18 mesi o anche prima. Utilizzare esclusivamente guarnizioni autorizzate Instant Pot.

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

Caratteristiche di controllo della pressione

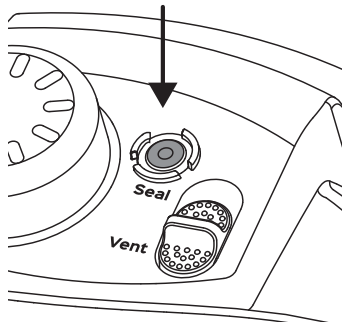
Valvola di sicurezza

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



Pressurizzata

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



Depressurizzata

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

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

NOTA BENE

Durante il programma Slow Cook (Cottura lenta), la valvola di sicurezza non deve sollevarsi. Se la valvola di sicurezza si solleva, spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **Vent** (Sfiato).

⚠ PERICOLO

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

Cottura

Panoramica dei programmi intelligenti

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Livelli della pressione	Intervallo di temperatura	Suggerimenti
Pressure Cook (Cottura a pressione)	Custom (Personalizzato), Chicken (Pollo), Sterilize (Sterilizzazione), Pasta, Beef (Manzo), Soup (Zuppa), Egg (Uova), Beans (Legumi)	Bassa Alta	–	Per risultati ottimali, utilizzare la Decompressione naturale a tempo o attenersi alle ricette.
Rice/Grain (Riso/ Cereali)	Custom (Personalizzato), White Rice (Riso bianco), Brown Rice (Riso integrale)	Bassa Alta	–	
Steam (Vapore)	Custom (Personalizzato)	–	Bassa Alta (100 °C / 212 °F)	Questo è un programma a vapore senza pressione, ottimo per cucinare cibi delicati, come zucchine e broccoli.
Sauté (Rosolatura)	Custom (Personalizzato)	–	Low (Bassa) High (Alta) Custom (Personalizzata): livelli da 1 a 5	I livelli da 1 a 5 funzionano come la padella da cucina per rosolatura tradizionale, dove il livello 5 corrisponde al calore più alto per rosolare, e 1 è il calore più basso, indicato per sobbollire.

Cottura

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Livelli della pressione	Intervallo di temperatura	Suggerimenti
Slow Cook (Cottura lenta)	Custom (Personalizzato), Chicken (Pollo), Beef (Manzo), Beans (Legumi), Soup (Zuppa)	–	Bassa Alta	Funziona come una pentola per la cottura lenta tradizionale. Per ottenere risultati ottimali, accertarsi che il tempo di cottura sia impostato su 4 o più ore. Attenzione: con tempi di cottura inferiori a 3 ore, i cibi risulteranno crudi.
Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)	Custom (Personalizzato), Chicken (Pollo), Beef (Manzo), Egg (Uova)	–	Da 25 a 93 °C Da 77 a 203 °F	
Yogurt	Custom (Personalizzato)	–	Low (Bassa) High (Alta) Custom (Personalizzata): da 25 a 85 °C da 77 a 185 °F	
Bake (Prodotti da forno e torte)	Custom (Personalizzato), Cheesecake, Bread (Pane)	None (Nessuna) Low (Bassa) High (Alta)	Da 120 a 176 °C Da 250 a 350 °F	
Keep Warm (Tenuta in caldo)	–	Custom (Personalizzata), Low (Bassa), High (Alta).	Da 62 a 90 °C Da 144 a 194 °F	

AVVERTENZA

Cuocere sempre assicurandosi che la pentola interna sia stata correttamente inserita. **NON** versare alimenti o liquidi nella base della pentola multifunzione. Per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose, collocare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna, quindi inserire quest’ultima nella base della pentola multifunzione.

Cottura

Pressure Cook (Cottura a pressione) e Rice (Riso)

Che la magia abbia inizio! L'utilizzo del vapore pressurizzato in questi programmi assicura una cottura uniforme e completa delle pietanze in tempi rapidi, così da portare sempre in tavola piatti squisiti.

Per risultati ottimali della cottura a pressione attenersi alle ricette ufficiali di Instant Pot, oppure consultare le nostre affidabili e collaudate tabelle, che riportano i tempi di cottura a pressione e i quantitativi d'acqua necessari per la cottura dei cereali.

Scegliere tra 2 livelli di pressione, a seconda del programma intelligente.

Pressure level (Livello della pressione)	Utilizzo consigliato	Note
Low (Bassa) 30 - 50 kPa	Pesce e frutti di mare, verdure morbide e riso. Indicata anche per vasocottura di alimenti a elevata acidità.	Durante la cottura a pressione, una pressione maggiore determina una temperatura di cottura superiore, poiché la temperatura dipende dal livello di pressione.
High (Alta) 70 - 90 kPa	Uova, carne, pollame, tuberi, avena, legumi, cereali, brodo di ossa, stufato, chili.	

I liquidi per la cottura a pressione devono essere a base d'acqua, per esempio brodi, zuppe o succhi. Nel caso di creme di verdure e zuppe in scatola o a base di panna, aggiungere acqua come indicato di seguito.

Dimensioni della pentola Instant Pot	Quantità minima di liquido per la cottura a pressione*
5,7 litri	375 ml
7,6 litri	500 ml

*Salvo indicazione diversa nella ricetta.



Suggerimento: utilizzare la griglia per la cottura a vapore per ottenere una distribuzione uniforme del calore, consentire a oli e grassi di colare ed evitare che le sostanze nutritive si disperdano nel liquido di cottura e che gli alimenti si brucino sul fondo della pentola interna.

Cottura

AVVERTENZA

NON riempire la pentola interna oltre la linea **Max PC Fill** (Massimo riempimento per cottura a pressione) indicata nella pentola interna, per evitare lesioni personali e/o danni alle cose. Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume (quali riso, legumi o pasta), non riempire la pentola interna oltre la linea **Half Fill** (Metà riempimento) indicata nella pentola interna.

ATTENZIONE

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

Cottura

Pressure Cook (Cottura a pressione), Rice/Grain (Riso/Cereali), Steam (Vapore), Sauté (Rosolatura), Slow Cook (Cottura lenta), Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura), Yogurt, Bake (Prodotti da forno e torte) e Keep Warm (Tenuta in caldo)

Le istruzioni per l'uso e le linee guida per la cottura complete sono consultabili nel manuale per l'utente online all'indirizzo instantpot.co.uk.

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Temperatura predefinita	Pressione predefinita	Tempi di cottura predefiniti	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo
Pressure Cook (Cottura a pressione)	Custom (Personalizzato)	-	High (Alta)	10 minuti (00:10)		Da 1 minuto a 8 ore (00:01 - 08:00)
	Pasta	-	High (Alta)	1 minuto (00:01)		Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)
	Soup (Zuppa)	-	High (Alta)	30 minuti (00:30)		Da 1 minuto a 4 ore (00:01 - 04:00)
	Chicken (Pollo)	-	High (Alta)	10 minuti (00:10)		
	Beef (Manzo)	-	High (Alta)	30 minuti (00:30)		
	Beans (Legumi)	-	High (Alta)	20 minuti (00:20)		
	Egg (Uova)	-	High (Alta)	5 minuti (00:05)		Da 1 minuto a 10 minuti (00:01 - 00:10)
	Sterilize (Sterilizzazione)	-	High (Alta)	10 minuti (00:10)		Da 1 minuto a 30 minuti (00:01 - 00:30)
Rice/Grain (Riso/Cereali)	Custom (Personalizzato)	-	Low (Bassa)	12 minuti (00:12)		Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)
	Brown Rice (Riso integrale)	-	High (Alta)	30 minuti (00:30)		
	White Rice (Riso bianco)	-	Low (Bassa)	12 minuti (00:12)		Da 1 minuto a 30 minuti (00:01 - 00:30)

Cottura

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Temperatura predefinita	Pressione predefinita	Tempi di cottura predefiniti	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo
Steam (Vapore)	Custom (Personalizzato)	Low (Bassa)	-	30 minuti (00:30)	83 °C / 181 °F	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)
		High (Alta)	-		100 °C / 212 °F (Non regolabile)	
Sauté (Rosolatura)	Custom (Personalizzato)	High (Alta)	-	30 minuti (00:30)	Custom (Personalizzata) Low (Bassa) High (Alta)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)
Slow Cook (Cottura lenta)	Custom (Personalizzato)	High (Alta)	-	4 ore (04:00)	-	Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)
	Chicken (Pollo)	High (Alta)		6 ore (06:00)		
	Beef (Manzo)	High (Alta)		8 ore (08:00)		
	Soup (Zuppa)	High (Alta)				
	Beans (Legumi)	High (Alta)				
Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)	Custom (Personalizzato)	60 °C / 140 °F	-	3 ore (03:00)	-	1 ora a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)
	Chicken (Pollo)	60 °C / 140 °F	-	2 ore (02:00)		Da 10 minuti a 99 ore e 30 minuti (01:00 - 99:30)
	Beef (Manzo)	54 °C / 130 °F	-	2 ore (02:00)		
	Egg (Uova)	70 °C / 145 °F	-	30 minuti (00:30)		Da 10 minuti a 24 ore (00:10 - 24:00)

Cottura

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Temperatura predefinita	Pressione predefinita	Tempi di cottura predefiniti	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo
Yogurt	Custom (Personalizzato)	Low (Bassa) (Ferment) (Fermentazione)	-	8 ore (08:00)	-	Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)
		High (Alta) (Pasteurize) (Pastorizzazione)	-	Da 30 minuti a 1 ora (boil)		Non regolabile.
		Custom (Personalizzata) 56 °C / 133 °F	-	8 ore (08:00)		Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)
Bake (Prodotti da forno e torte)	Custom (Personalizzato)	176 °C / 350 °F	-	30 minuti (00:30)	-	Da 1 minuto a 4 ore (00:01 - 04:00)
	Cheesecake	High (Alta)	High (Alta)	45 minuti (00:45)		Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)
	Bread (Pane)	High (Alta)	High (Alta)	40 minuti (00:40)		
Keep Warm (Tenuta in caldo)	Custom (Personalizzato)	Custom (Personalizzata)	-	-	Da 62 a 90 °C Da 144 a 194 °F	Da 30 minuti a 10 ore (00:30 - 10:00)
		Low (Bassa)	-	-	62 °C / 144 °F	
		High (Alta)	-	-	High (Alta) 77 °C / 171 °F	

Le istruzioni per l'uso e le linee guida per la cottura complete sono consultabili nel manuale per l'utente online all'indirizzo instantpot.co.uk.

Cottura

Deglassatura

Prima di cuocere a pressione, la rosolatura di carni e verdure consente di intensificarne notevolmente il sapore poiché, durante il programma intelligente Sauté (Rosolatura), gli zuccheri in esse contenuti si caramellizzano a causa delle alte temperature. La deglassatura della pentola interna consente di sprigionare questi aromi in ottimi sughi, salse e molto altro.

Per deglassare, rimuovere gli alimenti dalla pentola interna e versare un liquido diluito, per esempio acqua, brodo o vino, sulla superficie rovente. Utilizzare una spatola di legno o in silicone per staccare eventuali residui rimasti incrostati sul fondo della pentola interna e mescolarli nel liquido.

AVVERTENZA

Il programma intelligente Sauté (Rosolatura) raggiunge temperature elevate. Pertanto, se non si presta attenzione, gli alimenti potrebbero bruciarsi. **NON** utilizzare il coperchio e **NON** allontanarsi dalla pentola multifunzione durante il programma Sauté (Rosolatura).

ATTENZIONE

Con gli alimenti più densi la distribuzione del calore può non essere uniforme, pertanto se l'apparecchio viene lasciato incustodito, gli alimenti possono guastarsi. Durante la tenuta in caldo di vivande come stufati e chili, mescolare i contenuti della pentola interna ogni 40-60 minuti per assicurare una distribuzione uniforme del calore.

ATTENZIONE

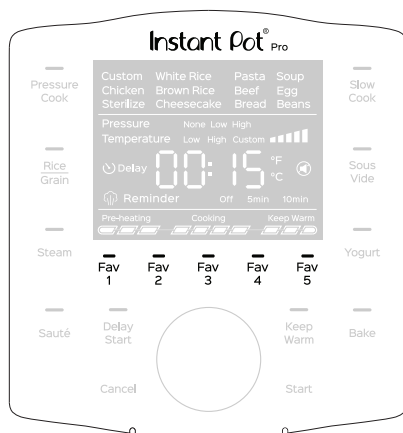
La pentola interna e gli accessori diventano molto caldi durante e dopo la cottura. Per scongiurare lesioni personali e/o danni alle cose, quando si aggiungono o rimuovono alimenti da una pentola interna calda utilizzare sempre le apposite protezioni per le mani.

ATTENZIONE

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

Utilizzo dei programmi preferiti

È possibile impostare e salvare 5 programmi personalizzati come preferiti, per avere un accesso immediato alle ricette.



Salvataggio di ricette come programmi preferiti

- 01** Selezionare un qualsiasi programma intelligente e personalizzarlo in base alla propria ricetta.
- 02** Quando si è soddisfatti delle impostazioni, per salvare il programma come preferito è sufficiente tenere premuto per 3 secondi il tasto Fav desiderato.

Tutto qui! Il programma personalizzato a questo punto è pronto per essere utilizzato tutte le volte che si vuole.

 Per sostituire un programma preferito salvato con una nuova ricetta, basta ripetere i passaggi.

Utilizzo delle ricette preferite

In base alle indicazioni della ricetta, è possibile inserire ingredienti nella pentola interna prima o dopo il preriscaldamento.

- 01** Premere il tasto **Fav** che si desidera utilizzare.
- 02** Per iniziare, premere **Start** (Avvio).

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

Tutto qui!

 Se si preme un tasto Fav che non è stato salvato come ricetta preferita, sul display lampeggerà per 3 volte la scritta **[tbd]** e comparirà la schermata precedente.

Cura, pulizia e conservazione

Lavare la pentola Instant Pot Pro e tutti i suoi componenti dopo ogni utilizzo. Il mancato rispetto delle istruzioni di pulizia può causare gravi guasti, che possono provocare danni alle cose e lesioni personali gravi.

Prima di pulirla, scollegare la pentola multifunzione dalla presa elettrica e farla raffreddare fino a quando avrà raggiunto la temperatura ambiente. Non utilizzare detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette abrasive per pulire i componenti di Instant Pot.

Attendere che tutte le superfici siano completamente asciutte prima di utilizzare o riporre l'apparecchio.

Componenti	Metodo di pulizia e istruzioni
Accessori Griglia per la cottura a vapore	Lavabile in lavastoviglie se collocata nel cestello superiore.
Coperchio e componenti - Valvola di sfogo - Copertura della valvola di sfogo - Dispositivo antibloccaggio - Guarnizione - Valvola di sicurezza - Tappo in silicone - Copertura QuickCool - Vaschetta per la raccolta della condensa	Lavabili in lavastoviglie se collocati nel cestello superiore. Prima del lavaggio, togliere dal coperchio tutti i componenti. Consultare Cura, pulizia e conservazione: Rimozione e installazione dei componenti. - Dopo avere tolto la valvola di sfogo e il dispositivo antibloccaggio, pulire l'interno del condotto di scarico del vapore con uno scovolino per evitare la formazione di ostruzioni. - Per scaricare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, afferrare il manico e tenere verticalmente il coperchio sopra un lavello, quindi ruotarlo di 360°, come quando si ruota un volante. - Dopo la pulizia e l'eliminazione dell'acqua residua, riporre il coperchio capovolto sulla base della pentola multifunzione per farlo asciugare completamente all'aria. - Riporre le guarnizioni in un luogo ben ventilato per ridurre l'odore residuo di pietanze particolarmente fragranti. Per eliminare gli odori, versare 1 tazza (250 ml) d'acqua e 1 tazza (250 ml) di aceto bianco nella pentola interna, eseguire Pressure Cook (Cottura a pressione) per 5-10 minuti, quindi procedere alla decompressione rapida. - Controllare la vaschetta per la raccolta della condensa dopo ogni utilizzo, e svuotarla e pulirla se necessario. Non lasciare che ristagni umidità o che si depositino residui di cibo nella vaschetta per la raccolta della condensa, per evitare la proliferazione dei batteri.
Pentola interna	Lavabile in lavastoviglie. - La rimozione di macchie più ostinate di acqua calcarea (color arcobaleno, con una colorazione bluastra o uno scolorimento tendente al bianco) potrebbe richiedere un po' di sfregamento con una spugna impregnata di aceto o un prodotto non abrasivo come Smac Brilla Acciaio. - Se sono presenti incrostazioni di cibo bruciato o residui particolarmente difficili da eliminare, per facilitare la pulizia versare acqua bollente e detersivo per i piatti nella pentola interna e lasciare agire per alcune ore. - Accertarsi che tutte le superfici esterne siano asciutte prima di collocare la pentola interna nella base della pentola multifunzione.

Cura, pulizia e conservazione

Componenti	Metodo di pulizia e istruzioni
Cavo elettrico	Strofinare solo. • Utilizzare un panno appena inumidito per rimuovere eventuali particelle di sporco dal cavo elettrico. • Avvolgere il cavo elettrico attorno alla base della pentola multifunzione e inserire l'estremità nell'apposito supporto.
Base della pentola multifunzione	Strofinare solo. • Strofinare l'interno della pentola esterna e il bordo di condensa con un panno appena inumidito. Fare asciugare completamente prima di inserire la pentola interna. • Pulire la base della pentola multifunzione e il quadro di controllo con un panno o una spugna morbidi appena inumiditi.

In seguito al lavaggio in lavastoviglie può verificarsi un leggero scolorimento, che però non pregiudica la sicurezza o le prestazioni della pentola multifunzione.

Per Problemi e soluzioni, consultare la versione integrale del manuale per l'utente sul sito **instantpot.co.uk**. Se il problema persiste, o per eventuali domande, contattare l'Assistenza inviando un'e-mail all'indirizzo **support@instantpot.co.uk** o chiamando il numero **+44 (0) 3331 230051**.

AVVERTENZA

La base della pentola multifunzione contiene componenti elettrici. Per evitare il rischio di incendi, dispersioni elettriche e/o lesioni personali, accertarsi che la base della pentola multifunzione resti sempre asciutta.

- **NON** immergere la base della pentola multifunzione in acqua o altro liquido e non tentare di effettuare il ciclo in lavastoviglie.
- **NON** risciacquare l'elemento riscaldante.
- **NON** immergere o sciogliere il cavo elettrico o la spina.

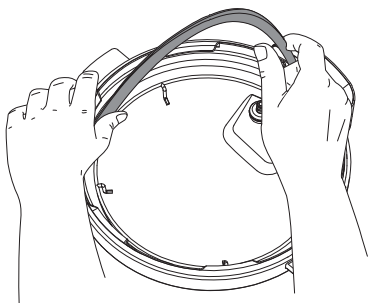
Cura, pulizia e conservazione

Rimozione e installazione dei componenti

Guarnizione in silicone

Rimozione della guarnizione

Afferrare i bordi del silicone e staccare la guarnizione da dietro il suo supporto circolare in acciaio inossidabile.



Dopo avere rimosso la guarnizione, controllare il supporto della guarnizione: deve risultare fissato, centrato e avere un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non cercare di riparare il supporto della guarnizione se è deformato.



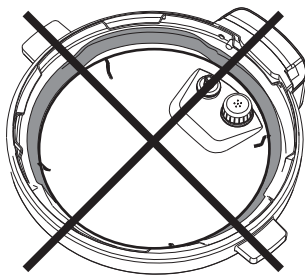
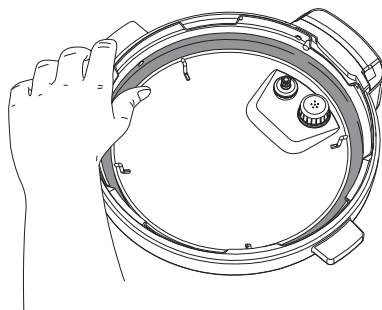
Suggerimento: è più facile rimuovere o installare la guarnizione se è bagnata e insaponata.

Installazione della guarnizione

Sistemare la guarnizione sul relativo supporto e premere saldamente in sede. Assicurarsi che non vi siano grinze.



Deve aderire bene al relativo supporto. Potrebbe spostarsi leggermente, ma l'importante è che non cada quando il coperchio viene ribaltato.

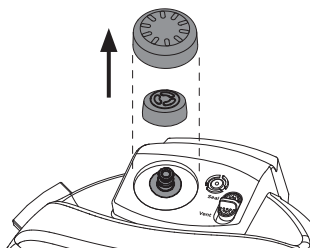


Cura, pulizia e conservazione

Gruppo per lo scarico del vapore

Rimozione del gruppo per lo scarico del vapore

Rimuovere la copertura della valvola di sfogo, quindi tirare verso l'alto la valvola di sfogo staccandola dal condotto di scarico del vapore.



Installazione del gruppo per lo scarico del vapore

Collocare la valvola di sfogo sul condotto di scarico del vapore e premere saldamente verso il basso.

 La valvola di sfogo risulta allentata sul condotto di scarico del vapore, ma deve restare in sede quando viene ribaltato il coperchio.

Collocare la copertura della valvola di sfogo sulla relativa valvola e premere verso il basso. Esercitando una pressione, la copertura si incastra nella sua sede.

Copertura protettiva QuickCool

Rimozione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, spingerla verso il manico del coperchio, tirare verso l'alto, quindi verso di sé e staccarla.

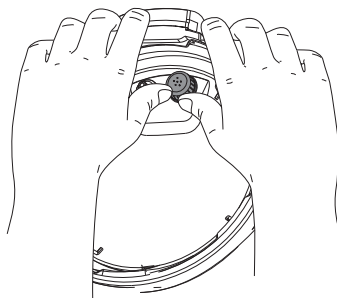
Installazione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, far scorrere la copertura verso il retro della parte metallica del coperchio, quindi premere verso il basso fino a quando scatta.

Dispositivo antibloccaggio

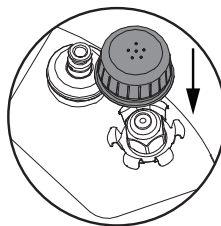
Rimozione del dispositivo antibloccaggio

Afferrare il coperchio come se fosse un volante e premere saldamente con i pollici sul lato del dispositivo antibloccaggio (premendo verso il lato del coperchio, quindi verso l'alto) fino a quando si staccherà dai denti sottostanti.



Installazione del dispositivo antibloccaggio

Collocare il dispositivo antibloccaggio sopra i denti e premere verso il basso fin quando scatterà in posizione.



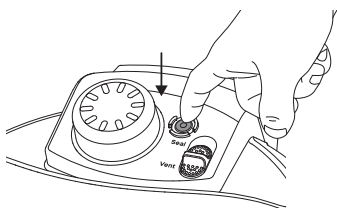
Cura, pulizia e conservazione

Valvola di sicurezza e tappo in silicone

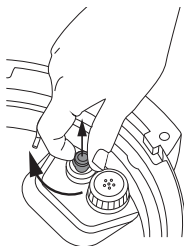
Rimozione della valvola di sicurezza dal coperchio

Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi capovolgere il coperchio. Staccare il tappo in silicone dal fondo della valvola di sicurezza, quindi rimuoverla dalla parte superiore del coperchio.

 Non eliminare la valvola di sicurezza o il tappo in silicone.



Parte superiore



Parte inferiore

Installazione della valvola di sicurezza

Inserire l'estremità più piccola della valvola di sicurezza nell'apposito foro sulla parte superiore del coperchio. Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi ribaltare il coperchio. Applicare saldamente il tappo in silicone al fondo della valvola di sicurezza.

Vaschetta per la raccolta della condensa

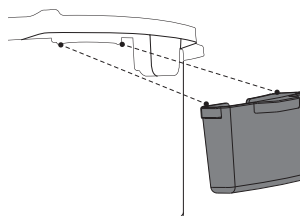
La vaschetta per la raccolta della condensa si trova sul retro della base della pentola multifunzione e raccoglie l'acqua di condensazione in eccesso dal bordo di condensa.

Rimozione della vaschetta per la raccolta della condensa

Estrarre la vaschetta per la raccolta della condensa dalla base della pentola multifunzione; non tirare verso il basso. Prestare attenzione alle linguette sulla base della pentola multifunzione e alle scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa.

Installazione della vaschetta per la raccolta della condensa

Allineare le scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa alle linguette sul retro della base della pentola multifunzione, quindi far scorrere la vaschetta in posizione come se si chiudesse un cassetto.



Cura, pulizia e conservazione

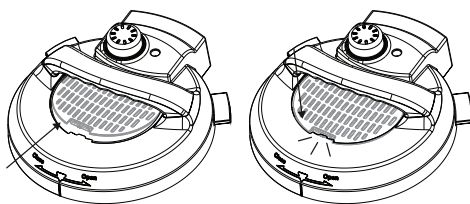
Copertura protettiva QuickCool

Rimozione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, spingerla verso il manico del coperchio, tirare verso l'alto, quindi verso di sé e staccarla.

Installazione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, far scorrere la copertura verso il retro della parte metallica del coperchio, quindi premere verso il basso fino a quando scatta.



Garanzia

Garanzia limitata

Earlyview Ltd., distributore autorizzato di Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (insieme, "l'Azienda") garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data effettiva d'acquisto. La presente Garanzia limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nel Regno Unito. La presente garanzia non copre gli apparecchi utilizzati al di fuori del Regno Unito.

Per ottenere l'assistenza nell'ambito della presente Garanzia limitata, occorrono la prova della data effettiva d'acquisto e, su richiesta, la restituzione dell'apparecchio. A condizione che il funzionamento e la manutenzione di questo prodotto avvengano in conformità con le istruzioni scritte accluse all'apparecchio stesso (consultabili anche all'indirizzo instantpot.co.uk), l'Azienda provvederà, a propria esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; oppure (ii) sostituire l'apparecchio. Nel caso di sostituzione dell'apparecchio, la Garanzia limitata sul prodotto sostitutivo scadrà al termine dei 12 mesi dalla data effettiva d'acquisto del consumatore.

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

Limiti ed esclusioni

Qualsiasi modifica all'apparecchio o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio potrebbe interferire con la sicurezza del suo funzionamento e determinare gravi lesioni personali e danni alle cose. Qualsiasi modifica all'apparecchio o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio o un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo che tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni causati dall'uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, dal montaggio o dallo smontaggio scorretti, dall'uso contrario alle istruzioni, dalla mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da eventi di forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da riparazioni o modifiche effettuate da chiunque, a meno che l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni laddove l'apparecchio sia sottoposto a un uso diverso dal normale uso domestico, o qualora venga usato in modo contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

Nei limiti ammessi dalla legge applicabile, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limiterà alla riparazione o sostituzione del prodotto o componente dello stesso e non supererà il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo comparabile. Fatte salve le disposizioni riportate in questo documento e nella misura consentita dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce alcuna garanzia, condizione o attestazione, espressa o implicita, derivante da usi, consuetudini commerciali o altro, in relazione all'apparecchio o ai componenti rientranti nella presente garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni del prodotto, danni relativi a qualsiasi perdita economica, perdita di beni, mancato guadagno o profitto, mancato godimento o utilizzo, spese di rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi natura.

L'acquirente può godere di diritti e rimedi ai sensi della legge applicabile, in aggiunta a quelli previsti dalla presente garanzia limitata.

Garanzia

Registrazione della garanzia

Visitare instantpot.co.uk/support/register per registrare l'apparecchio. Verrà chiesto di indicare il proprio nome, indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data d'acquisto, il numero del modello e il numero di serie (entrambi riportati sull'apparecchio). La registrazione permette di essere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Con la registrazione si riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze accluse all'apparecchio.

Assistenza sotto garanzia

- Nome, indirizzo e-mail o numero di telefono.
- Una copia della ricevuta d'acquisto originale con il numero d'ordine, il modello e il numero di serie.
- Descrizione del difetto del prodotto, con foto o video se possibile.

Informazioni di contatto

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

E-mail: support@InstantPot.co.uk

Tel.: **+44 (0)3331 230051**

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal 1° novembre 2019. Se il prodotto acquistato è coperto da una versione precedente della garanzia, essa continuerà a essere applicata.

Riciclaggio

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questo prodotto è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti.

Questa marcatura indica che in tutta l'UE questo prodotto non va smaltito con gli altri rifiuti domestici. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute degli esseri umani, riciclare l'apparecchio in modo responsabile, così da promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare l'Assistenza per ottenere ulteriori informazioni sul riciclo e sulla RAEE.





Instant Brands Inc.

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

Distribuito da
Earlyview Ltd (distributore ufficiale di Instant Brands)
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito

Registra il prodotto oggi stesso alla pagina:

www.instantpot.co.uk/support/register

Recapiti

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

Per unirsi alla community ufficiale Instant Pot:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Scarica gratuitamente l'app



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabbricato in Cina

Copyright© 2020 Instant Brands™ Inc.
832-0304-01

Instant Pot®

PRO™

OLLA A PRESIÓN MULTIUSOS - 5,7 Y 7,6 LITROS



Guía de inicio

- 2** instrucciones importantes de seguridad
- 9** Producto, piezas y accesorios
- 11** Primeros pasos
- 13** Introducción a la cocción a presión
- 14** Salida de la presión
- 17** Panel de control
- 25** Cocción
- 32** Uso de los programas favoritos
- 33** Cuidado, limpieza y almacenamiento
- 38** Garantía
- 40** Contacto

Registre ya su producto en: instantpot.co.uk/support/register.

Descargue la aplicación Instant Pot para acceder a más de 1000 recetas en instantpot.com/app.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para Instant Brands™, la seguridad del consumidor siempre es lo primero. Al diseñar la Instant Pot® Pro, hemos tenido en mente su seguridad en todo momento, y no lo decimos por decir. **Consulte** la larga lista de mecanismos de seguridad en instantpot.co.uk y verá por qué lo decimos.

Como siempre, tenga cuidado al utilizar aparatos eléctricos y adopte ciertas precauciones básicas de seguridad.

- 01** LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES GENERALES Y DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y EL RESTO DE LAS INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE LESIONES O DAÑOS MATERIALES.
- 02** Utilice solamente la tapa Instant Pot Pro con la base de la olla multiusos Instant Pot Pro. El uso de cualquier otra tapa de olla a presión podría provocar lesiones o daños.
- 03** Para uso doméstico exclusivamente. No es para uso comercial. No utilice el aparato para ningún fin distinto al que está destinado.
- 04** Únicamente para su uso en encimeras. Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana, estable y no combustible.
 - No lo coloque sobre cualquier objeto que pueda bloquear los orificios de ventilación de la parte inferior del aparato.
 - No lo coloque sobre una cocina caliente.
- 05** El calor de una fuente externa dañará el aparato.
 - NO coloque el aparato encima o cerca de una cocina eléctrica o de gas caliente ni lo introduzca en un horno caliente.
 - NO utilice el aparato cerca de agua ni de una llama.
 - NO utilice el aparato en exteriores. Mantener alejado de la luz directa del sol.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 06** NO toque las superficies calientes del aparato. Transporte o mueva el aparato únicamente por las asas laterales.
- NO mueva el aparato cuando esté presurizado.
 - NO toque los accesorios durante la cocción ni inmediatamente después de terminar.
 - NO toque la parte de metal de la tapa cuando el aparato esté en funcionamiento, ya que podrían producirse lesiones.
 - Utilice siempre protección para las manos adecuada para retirar los accesorios y manipular el recipiente interior caliente.
 - Coloque siempre los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocina.
- 07** **⚠ PRECAUCIÓN** El recipiente interior puede resultar extremadamente pesado cuando está lleno de ingredientes. Lleve cuidado al sacar el recipiente interior de la base de la olla multiusos para evitar quemaduras o lesiones.
- Extreme las precauciones cuando el recipiente interior contenga alimentos calientes, aceite caliente u otros líquidos calientes.
 - No mueva el aparato mientras esté en uso y extreme la precaución al eliminar la grasa caliente.
- 08** Si lo llena excesivamente, podría atascarse el tubo de salida del vapor y generarse demasiada presión.
- NO llene el recipiente por encima de la línea **Max PC Fill** (llenado máximo de la olla a presión) que figura en el recipiente interior.
 - Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, NO llene el recipiente interior por encima de la línea **Half Fill** (llenado a la mitad) que figura en el recipiente interior.

⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

09 **⚠ ADVERTENCIA** Este aparato cocina a presión. Cualquier presión en el aparato puede ser peligrosa. Deje que el aparato se despresurice naturalmente o elimine todo el exceso de presión antes de abrir la tapa. Su uso indebido puede dar lugar a quemaduras, lesiones personales o daños materiales.

- Asegúrese de que el aparato está bien cerrado antes de utilizarlo. Consulte la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.
- NO cubra ni obstruya la válvula de salida de vapor ni la válvula de flotador con un trapo u otros objetos.
- NO intente abrir el aparato hasta que se haya despresurizado y toda la presión interna se haya disipado. Si intenta abrir el aparato mientras aún está presurizado puede hacer que salga despedido el contenido caliente de forma repentina y provocar quemaduras u otras lesiones.
- NO coloque la cara, las manos ni la piel descubierta sobre la válvula de salida de vapor o válvula de flotador cuando el aparato esté en funcionamiento o aún contenga presión residual.
- NO se incline sobre el aparato al retirar la tapa, puesto que pueden salir calor y vapor al quitar la tapa.
- Apague el aparato si sale vapor por la válvula de salida de vapor o la válvula de flotador en un flujo continuo durante más de tres minutos durante el precalentamiento o la cocción.
- Si sale vapor por los laterales de la tapa, apague el aparato y cerciórese de que la junta de cierre esté bien colocada. Consulte la sección **Funciones de control de la presión: Junta de cierre**.
- NO intente quitar por la fuerza la tapa de la base de la olla multiusos Instant Pot. Consulte la sección **Salida de la presión**.

⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 10 Al cocinar carne con piel (por ejemplo, salchichas con tripa), la piel puede hincharse al calentarse. No pinche la piel mientras esté hinchada, ya que podría escaldarse.
- 11 Cuando cocine a presión alimentos con una textura pastosa o espesa, o con un alto contenido en grasas o aceites, estos podrían salpicar al abrir la tapa. Siga las instrucciones de la receta para conocer el método correspondiente de eliminación de la presión. Consulte la sección **Salida de la presión**.
- 12 No deben introducirse alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el recipiente interior, ya que podrían producirse un incendio o lesiones personales.
- 13 Se recomienda realizar tareas adecuadas de mantenimiento antes y después de cada uso:
 - Inspeccione la válvula de salida de vapor, el tubo de salida de vapor, la cubierta antibloqueo y la válvula de flotador por si estuvieran obstruidos.
 - Antes de meter el recipiente interior en la base de la olla multiusos, asegúrese de que ambas partes estén secas y sin restos de comida.
 - Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarlo o almacenarlo.
- 14 No utilice este aparato para freír con abundante aceite ni para freír a presión.
- 15 Para apagar el aparato, toque **Cancel** (cancelar), y retire el enchufe de la toma de corriente. Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o desinstalar piezas o accesorios y antes de limpiarlo. Para desenchufar el aparato, agarre el enchufe y extráigalo de la toma de corriente. Nunca tire del propio cable de alimentación.

⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 16 Inspeccione el aparato y el cable de alimentación de manera periódica. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, ni si el aparato funciona incorrectamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Para obtener asistencia, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente por **support@instantpot.co.uk** o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.
- 17 El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. El aparato incorpora un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos.
 - NO deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes ni llamas desnudas, incluidos los fogones.
 - NO utilice tomas de corriente situadas debajo de la encimera y no use nunca un cable alargador.
 - Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- 18 No utilice ninguna pieza ni accesorio no autorizados por Instant Brands Inc. El uso de piezas o accesorios no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesiones, incendio o descarga eléctrica.
 - Para reducir el riesgo de pérdidas de presión, cocine únicamente en un recipiente interior de acero inoxidable Instant Pot autorizado para este modelo.
 - NO utilice el aparato sin el recipiente interior extraíble colocado en su sitio.
 - Para evitar lesiones personales y daños al aparato, utilice únicamente juntas de cierre Instant Pot autorizadas para sustituir la junta de cierre.
- 19 NO intente reparar, sustituir ni modificar componentes del aparato, ya que esto podría provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones, y anulará la garantía.

⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 20 No altere ningún mecanismo de seguridad, ya que esto podría provocar lesiones personales o daños materiales.
- 21 La base de la olla multiusos contiene componentes eléctricos. Para evitar descargas eléctricas:
 - NO vierta líquido de ningún tipo en la base de la olla.
 - NO sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en otros líquidos.
 - NO enjuague el aparato debajo del grifo.
- 22 No utilice el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220–240V~ 50–60Hz. No utilice convertidores ni adaptadores de corriente.
- 23 El uso de este aparato NO está indicado para niños o personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Vigile atentamente el aparato cuando lo utilice cerca de niños y de este tipo de personas. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- 24 No deje el aparato sin supervisión mientras está en uso. No conecte nunca este aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
- 25 No almacene ningún material en la base de la olla multiusos ni en el recipiente interior cuando el aparato no esté en uso.
- 26 No coloque ningún material combustible, como papel, cartón, plástico, poliestireno extruido o madera, en la base de la olla multiusos ni en el recipiente interior.
- 27 No utilice los accesorios incluidos en microondas, hornos-tostadoras o parrillas para exteriores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Utilice únicamente una toma con puesta a tierra.

- NO desconecte la puesta a tierra.
- NO utilice un adaptador.
- NO utilice un cable alargador.

De no seguir estas instrucciones, podrían producirse una descarga eléctrica o lesiones personales graves.

⚠ ADVERTENCIA

SI NO SIGUE CUALQUIERA DE LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y/O LAS INSTRUCCIONES PARA REALIZAR UN USO SEGURO, SE CONSIDERARÁ UN USO INCORRECTO DEL ELECTRODOMÉSTICO QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y SUPONER UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.

Instrucciones especiales de configuración del cable

Con arreglo a los requisitos de seguridad, se proporciona un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de tropiezos y enredos.

El aparato tiene un enchufe de dos clavijas. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe el cable de alimentación en una toma eléctrica con puesta a tierra de fácil acceso.

Especificaciones del producto

Modelo: Pro 60	1000-1200 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	5,7 litros	5,9 kg	in: 13 (la.) × 12,7 (an.) × 12,8 (al.)
Modelo: Pro 80	1200-1400 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	7,6 litros	7,18 kg	in: 14,4 (la.) × 13,9 (an.) × 14,2 (al.)

Ubicación del nombre del modelo y del número de serie

El **nombre del modelo** figura en la etiqueta plateada de clasificación situada en la parte posterior de la base de la olla multiusos, cerca del cable de alimentación.

El **número de serie** está en el adhesivo blanco que hay junto a la etiqueta de clasificación.

⚠ ADVERTENCIA

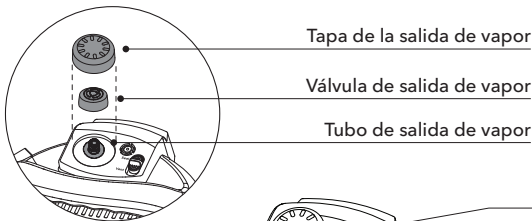
Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

Producto, piezas y accesorios

Antes de usar su nueva Instant Pot Pro, compruebe que estén presentes todas las piezas. Después, consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas** para saber dónde va cada pieza.

Parte superior de la tapa para cocción a presión

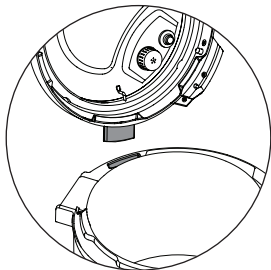
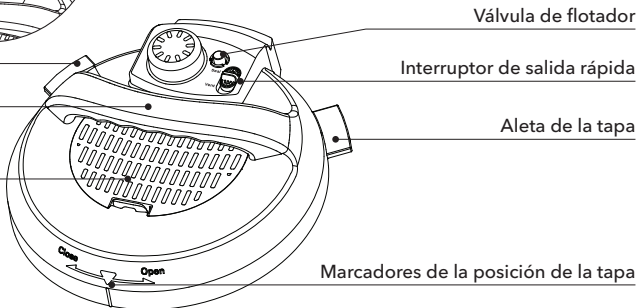
Conjunto de salida de vapor



Aleta de la tapa

Asa de la tapa

Cubierta protectora QuickCool™

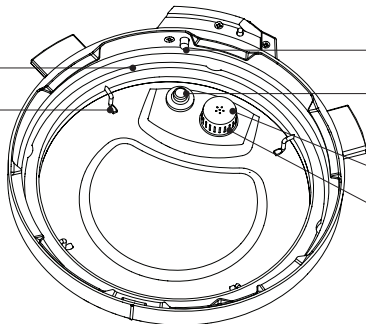


Consejo rápido: Ponga de pie la tapa para cocción a presión para no dejarla sobre la encimera. Introduzca la aleta derecha o izquierda de la tapa en los soportes correspondientes de la base para ponerla de pie y ahorrar espacio.

Parte inferior de la tapa para cocción a presión

Junta de cierre

Ranura para la junta de cierre



Horquilla de bloqueo

Tapón de silicona

(parte inferior de la válvula de flotador)

Cubierta antibloqueo

Tubo de salida de vapor

(bajo la cubierta antibloqueo)

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

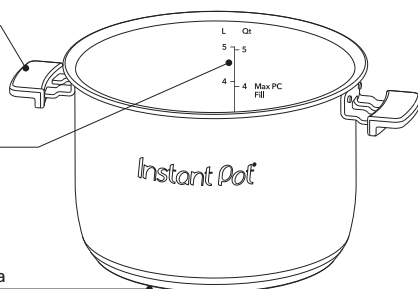
Producto, piezas y accesorios

Recipiente interior

Asas de silicona
de fácil agarre

Indicadores de
línea de llenado

Parte inferior plana



Consejo rápido: Se puede utilizar en el fogón y en el horno hasta una temperatura máxima de 230 °C/450 °F. La parte inferior del recipiente interior consta de tres capas adheridas por impacto especiales para baterías de cocina, que suena complicado, pero en realidad quiere decir que se puede utilizar casi en cualquier parte: tanto con la base de la olla multiusos, como con placas eléctricas, vitrocerámicas, de gas y de inducción.

Base de la olla multiusos

Recipiente exterior

Asa de la base de la olla multiusos

Borde de condensación

Exterior de acero inoxidable

Panel de control

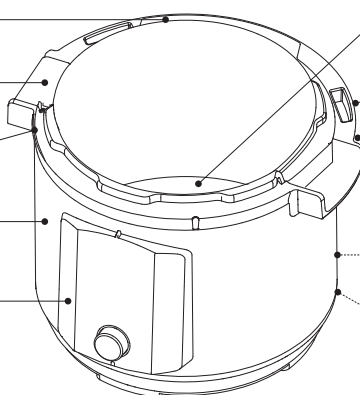
Placa calefactora
(interior)

Soporte de la tapa

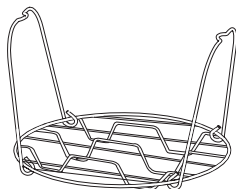
Colector de condensación
(parte posterior)

Sujetacables
(parte posterior)

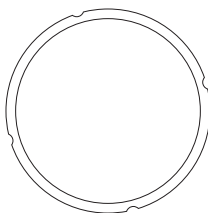
Cable de alimentación
(parte posterior)



Accesorios



Rejilla de cocción al vapor



Junta de cierre adicional

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Primeros pasos

Configuración inicial (¡no muerde!)

¡Adelante, tú puedes!



«El único obstáculo es el miedo a fracasar. En la cocina la mejor actitud es pensar que siempre vas a poder con lo que te echen».

– Julia Child

01 ¡Saque la Instant Pot Pro de la caja!

02 Retire todo el material de embalaje y los accesorios que hay dentro y en torno a la olla multiusos, y compruebe que estén presentes todas las piezas. Consulte la sección **Producto, piezas y accesorios** para ver un desglose de todas las piezas.

 No se olvide de mirar debajo del recipiente interior.

03 Lave el recipiente interior en el lavaplatos o con agua caliente y lavavajillas líquido. Enjuáguelo con agua limpia y tibia y seque la parte exterior del recipiente interior con un paño suave seco.

04 Pase un paño suave y seco por la placa calefactora para asegurarse de que no queden partículas de material de embalaje adheridas a la base de la olla.

 No quite las pegatinas de advertencia de seguridad de la tapa (a menos que lo indique la pegatina misma) ni las etiquetas de la parte posterior de la base de la olla multiusos.

05 Si tiene la tentación de poner la Pro sobre un fogón, *¡no lo haga!* Coloque la base de la olla multiusos sobre una superficie plana y estable, alejada de materiales combustibles y fuentes de calor externas.

¿Falta algo o hay algún elemento dañado?

Póngase en contacto con un asesor de atención al cliente por correo electrónico escribiendo a la dirección support@instantpot.co.uk o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**, y con sumo gusto le ayudaremos; como por arte de magia.

¿Tiene ganas de ponerse manos a la obra?

- Mientras hace la **prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)**, lea la sección **Introducción a la cocción a presión** para averiguar cómo se produce la magia, y consulte la sección **Funciones de control de la presión** para más información.

ADVERTENCIA

Lea las **Instrucciones importantes de seguridad** antes de utilizar este aparato. De no leer y obedecer esas instrucciones de seguridad, podrían producirse daños al aparato, lesiones personales o daños materiales.

No coloque el aparato sobre un fogón ni sobre otro aparato o electrodoméstico. El calor de una fuente externa dañará el aparato.

No coloque nada encima del aparato, y no cubra ni bloquee la válvula de salida de vapor ni la cubierta antibloqueo situadas en la tapa de la olla para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.

Primeros pasos

Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)

¿Es obligatorio hacer la prueba de funcionamiento con agua? No. Pero conocer los pormenores de la Pro es la base para triunfar en la cocina. Dedique unos minutos a familiarizarse con este gran compañero de cocina.

1.ª etapa: Preparar la Pro para la cocción a presión

- 01** Saque el recipiente interior de la base de la olla multusos y llénelo con agua hasta la primera línea (1).
- 02** Meta el recipiente interior en la base de la olla multusos.
- 03** Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V.
La pantalla indica **OFF** (apagado).
- 04** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**.

 La tapa se sella automáticamente para la cocción a presión.

2.ª etapa: «Cocinar» (... no literalmente, que esto solo es una prueba)

- 01** Pulse **Pressure Cook** (cocción a presión).
 - 02** Cuando **Custom** (personalizado) parpadee, pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.
 - 03** Cuando el nivel de presión parpadee, pulse el dial para seleccionar **High** (alta) y pasar al campo siguiente.
 - 04** Cuando parpadee el tiempo, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en 5 minutos (**00:05**).
-  Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.
- Los ajustes personalizados se guardan en el programa inteligente cuando comienza la cocción.
- 05** Cuando **Reminder** (recordatorio) parpadee, gire el dial para alternar entre las opciones de recordatorio de ventilación. Seleccione **Off** (apagado) y pulse el dial para confirmar el cambio. Consulte la sección **Panel de control** para más información.

06 Seleccione **Off** (apagado) y pulse el dial para confirmar el cambio.

07 Toque **Start** (comenzar) para empezar.
La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso de cocción indica **Pre-heating** (precalentamiento).

 La función **Keep Warm** (mantenimiento del calor) se activa automáticamente al terminar ciertos programas inteligentes. Pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivar el ajuste para esta prueba.

 Consejo rápido: Mientras la olla multusos hace lo suyo, lea la sección **Introducción a la cocción a presión** para ver cómo se produce la magia.

3.ª etapa: Salida de la presión

- 01** Una vez completada la **cocción**, la pantalla indica **End** (finalizado).
- 02** Si ha configurado un recordatorio de ventilación a los 5 o 10 minutos, el tiempo comenzará una cuenta atrás.
- 03** Siga las instrucciones para utilizar la función de salida rápida que aparecen en la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación**.
- 04** Espere a que baje la válvula de flotador, y después abra la tapa con cuidado y retírela tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.
- 05** Protegiéndose bien las manos, saque con cuidado el recipiente interior de la base de la olla, tire el agua y seque bien el recipiente interior.

¡Ya está! Todo listo :)

Introducción a la cocción a presión

La cocción a presión consiste en utilizar vapor para elevar el punto de ebullición del agua por encima de los 100 °C/ 212 °F. Estas altas temperaturas le permiten cocinar alimentos mucho más rápidamente de lo normal.

Hágase la magia

La olla Instant Pot pasa por tres etapas durante la cocción a presión.

Precalentamiento

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La barra de progreso de la cocción indica Pre-heating (precalentamiento). La pantalla indica On (encendido).	Durante el precalentamiento, la olla multiusos vaporiza el líquido para crear vapor. Una vez se ha acumulado suficiente vapor en el recipiente interior, la válvula de flotador se levanta y bloquea la tapa de la olla en su sitio.	El tiempo que tarda la olla en presurizarse depende de varios factores, entre ellos el volumen y la temperatura de los alimentos y el líquido. Los alimentos congelados son los que más tardan en precalentarse. Para lograr una cocción más rápida, descongele los ingredientes congelados antes de cocinar. No es necesario esperar: confíe en la magia de Instant Pot.

Cocción

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La barra de progreso de la cocción avanza hasta Cooking (cocción). La pantalla pasa al temporizador de cuenta atrás de la cocción.	Cuando la Instant Pot alcanza el nivel de presión adecuado, comienza el proceso de cocción. La olla multiusos mantiene automáticamente la presión de cocción alta o baja durante todo el proceso de cocción.	Cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura. Los parámetros de los programas inteligentes (p. ej., el tiempo de cocción, el nivel de presión, etc.) se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción.

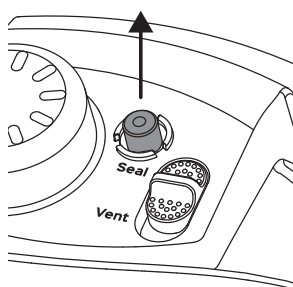
Despresurización

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
Si está activada la función Keep Warm (mantenimiento del calor), cuando la barra de progreso de cocción avanza hasta Keep Warm , el temporizador empezará a contar hacia delante desde 00:00 . Si no está activada esta función, la olla multiusos vuelve al modo de espera y muestra End (finalizado) en la pantalla.	Aunque ya ha terminado el proceso de cocción, la olla aún está presurizada y caliente. Al salir la presión baja la temperatura, lo que le permite quitar la tapa de forma segura.	Siga las instrucciones de la receta para elegir un método de alivio de la presión. Consulte Salida de la presión: métodos de ventilación en la página siguiente para obtener información sobre técnicas seguras de ventilación.  Consejo rápido: La Instant Pot se enfría más rápidamente si está desactivada la función de mantenimiento del calor (Keep Warm).

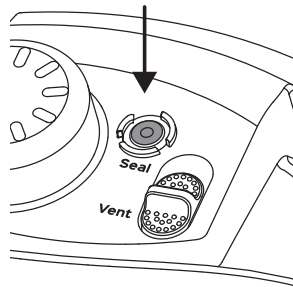
Salida de la presión

Una vez completada la cocción a presión, debe aliviar la presión antes de intentar quitar la tapa.

Siga las instrucciones de la receta para elegir un método de ventilación, y espere siempre hasta que haya bajado la válvula de flotador antes de abrir la tapa.



Presurizada



Despresurizada

Métodos de ventilación

- Salida natural (NR o NPR)
- Salida rápida (QR o QPR)
- Salida natural con temporizador

⚠ PRECAUCIÓN

Sale vapor a presión por la parte superior de la válvula de salida de vapor. No acerque la piel descubierta a la válvula de salida de vapor para evitar quemaduras.

El recipiente interior estará caliente después de haber cocinado. Utilice una protección adecuada para manejar el recipiente interior cuando esté caliente a fin de evitar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

El vapor que se expulsa por la válvula de salida de vapor está caliente. **NO** coloque las manos, la cara ni la piel al descubierto sobre el conjunto de salida de vapor al eliminar la presión para evitar lesiones.

No cubra ni obstruya la válvula de salida de vapor ni la cubierta, para evitar lesiones y daños materiales.

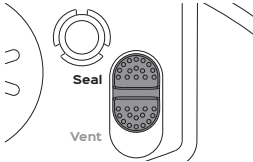
⚠ PELIGRO

NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza. El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Salida de la presión

Salida natural (NR o NPR)

La cocción se detiene gradualmente. Conforme baja la temperatura de dentro la olla, la Instant Pot Pro se va despresurizando de forma natural con el tiempo.

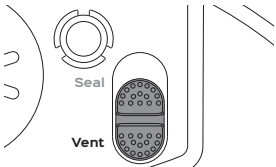
Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
Una vez finalizada la cocción, deje el interruptor de salida rápida en la posición Seal (sellado) hasta que la válvula de flotador baje en la tapa.  Posición Seal (sellado)	La comida sigue cocinándose incluso una vez finalizado el programa inteligente.  Consejo rápido: Esto se conoce como «cocción residual» o «reposo», y es ideal para piezas de carne grandes. El tiempo de despresurización varía en función del volumen, el tipo y la temperatura de los alimentos y el líquido. A menos que utilice la tecnología QuickCool™, con algunos platos el método de salida natural puede tardar hasta 40 minutos, así que planéelo con tiempo: ¡la espera merece la pena! Consulte la sección QuickCool para averiguar cómo despresurizar la olla de forma natural más rápidamente que nunca.

AVISO

Utilice el método de salida natural para despresurizar la olla multiusos tras cocinar alimentos con un alto contenido en almidón (como sopas, estofados, chile, pasta, avena y gachas) o alimentos que se expanden al cocerse (como legumbres y cereales).

Salida rápida (QR o QPR)

Detiene la cocción rápidamente y evita que los alimentos se cocinen en exceso. Perfecto para cocer rápidamente verduras y delicados pescados y mariscos.

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
Mueva el interruptor de salida rápida de la posición Seal (sellado) a la posición Vent (ventilación), y espere hasta que la válvula de flotador baje en la tapa.  Posición Vent (ventilación)	Cuando la cubierta de salida de vapor está bien ajustada, se oirá un suave silbido, emitido por el vapor al chocar contra la cubierta y dispersarse. Si la cubierta no está bien ajustada, saldrá un chorro continuo de vapor con mucho ruido por la parte superior de la válvula de salida de vapor.

Salida de la presión

AVISO

No utilice el método de salida rápida (QR) cuando cocine alimentos con un alto contenido en almidón (p. ej., estofados, chile, pasta y gachas) o alimentos que se expanden al cocerse (como legumbres y cereales).

Salida natural con temporizador

La cocción residual continúa durante un período específico, y después se detiene rápidamente al dejar salir el resto de la presión. Ideal para cocer arroz y cereales.

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
Deje el interruptor de salida rápida en la posición Seal (sellado) durante algunos minutos (en función de la receta) y, a continuación, muévelo de la posición Seal (sellado) a la posición Vent (ventilación), y espere hasta que la válvula de flotador baje en la tapa.	Cuando la cubierta de salida de vapor está bien ajustada, se oirá un suave silbido, emitido por el vapor al chocar contra la cubierta y dispersarse. Si la cubierta no está bien ajustada, saldrá un chorro continuo de vapor con mucho ruido por la parte superior de la válvula de salida de vapor.  Al bajar la temperatura del interior de la olla multusos, es posible que la salida de vapor no sea tan potente como con el método de salida rápida normal.

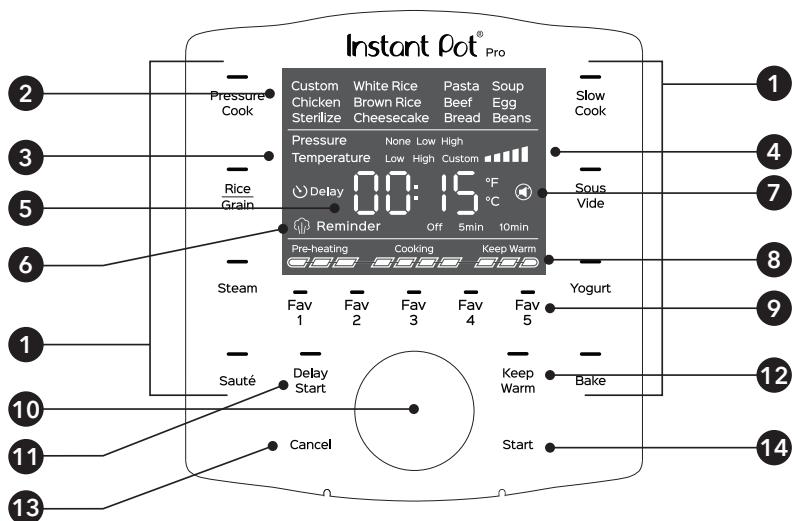
Si aprecia muchas salpicaduras durante la liberación de presión, mueva el interruptor de salida rápida de la posición **Vent** (ventilación) a la posición **Seal** (sellado), y espere unos minutos antes de probar a dejar salir la presión otra vez. Si continúan las salpicaduras, utilice el método de salida natural para eliminar la presión restante con seguridad.

Recordatorio de ventilación

Configure un recordatorio para la salida natural con temporizador, para que no tenga que estar pendiente de la olla todo el día.

La receta pide...	¡Utilice este recordatorio!
Salida rápida	Off (apagado)
Salida natural con temporizador en 5 minutos	5 min
Salida natural con temporizador en 10 minutos	10 min

Panel de control



1	Programas inteligentes	• Pressure Cook (cocción a presión) • Rice/Grain (arroz/cereales) • Steam (vapor) • Sauté (salteado)	• Slow Cook (cocción a fuego lento) • Sous Vide • Yogurt (yogur) • Bake (hornear)
		Consulte Cocción para obtener más detalles.	
2	Opciones predeterminadas de cocción	Tras seleccionar un programa inteligente, puede elegir entre varias opciones predeterminadas.  Todas las opciones predeterminadas de cocción se pueden personalizar.	
3	Presión	Elegir entre los ajustes None (ninguna), Low (baja) y High (alta).	
4	Temperatura	Elegir entre los ajustes Low (baja), High (alta) y Custom (personalizada).	
5	Indicador de tiempo	En modo de espera, se muestra el mensaje OFF (apagado). En el caso de los programas inteligentes, se muestra una cuenta atrás, mientras que para Keep Warm (mantenimiento del calor) el tiempo corre hacia delante.  Algunos programas inteligentes indican la temperatura en °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).	
6	Recordatorio de ventilación	Solo se usa con la cocción a presión.	

Panel de control

7	Sonido		El sonido está activado.
			El sonido está desactivado.
		 No es posible desactivar las alertas sonoras de seguridad y error. Consulte la sección Panel de control: Ajustes para obtener más información.	
8	Barra de progreso de la cocción	Indica si la olla multiusos está en función de precalentamiento , cocción o mantenimiento del calor . Consulte la sección Panel de control: Barra de progreso de la cocción para obtener más información.	
9	Fav 1 a 5	Acceso con una sola pulsación a 5 de sus recetas favoritas. Consulte la sección Uso de los programas favoritos para obtener más información.	
10	Dial de control	Gire el dial para desplazarse por los programas inteligentes, modificar los iconos de estado y ajustar el tiempo, la temperatura y los niveles de presión.  El dial también es un botón. Pulse el dial para confirmar su selección.	
11	Delay Start (cocción programada)	Pospone el inicio de la cocción. También se puede utilizar como temporizador de cocina.	
			El icono aparece durante la cuenta atrás de la cocción programada.
12	Keep Warm (mantenimiento del calor)	Permite activar y desactivar la función Keep Warm (mantenimiento del calor).  Solo se puede usar con las funciones Pressure Cook (cocción a presión), Rice (arroz) y Slow Cook (cocción a fuego lento), o como programa independiente en modo de espera.	
13	Cancel (cancelar)	Detiene un programa inteligente en cualquier momento y vuelve a poner la olla multiusos en modo de espera.	
14	Start (comenzar)	Inicia el programa inteligente seleccionado.	

Panel de control

Mensajes de estado

OFF	La olla Pro se encuentra en modo de espera, lista para preparar su plato favorito.
On	La olla multiusos se está precalentando .
Hot	El recipiente interior ha alcanzado la temperatura perfecta de cocción y está listo para agregar sus alimentos.  Solo resulta aplicable al programa Sauté (salteado) y Sous Vide.
00:15	La pantalla muestra una de las siguientes opciones: • El tiempo de cocción restante de un programa inteligente. • La cuenta atrás de la cocción programada. • El tiempo que lleva activada la función de mantenimiento del calor.
boil	El programa inteligente Yogurt (yogur) está en el proceso de pasteurización. Consulte la sección Cocción: Yogurt (yogur) para obtener más información.
149°F	Se muestra cuando está configurando la cocción Sous Vide, adoptando el ajuste de temperatura por defecto. Para configurar una temperatura de cocción personalizada, gire el dial cuando parpadee la temperatura. Pulse el dial para realizar su selección.
SEt2	Se muestra cuando pulsa un botón Fav para guardar su receta favorita.
3tbd	Se muestra cuando pulsa un botón Fav que no tiene asignada una receta favorita. El número cambiará entre el 1 y el 5 en función del ajuste Fav que falte.
End	Una vez completada la cocción, la pantalla indica End (finalizado) hasta que retira la tapa o pulsa Cancel (cancelar).

Consulte el manual del usuario completo en línea en instantpot.co.uk/pro para obtener más información sobre los ajustes y los mensajes de estado.

Funciones de control de la presión (un montón de trucos útiles)

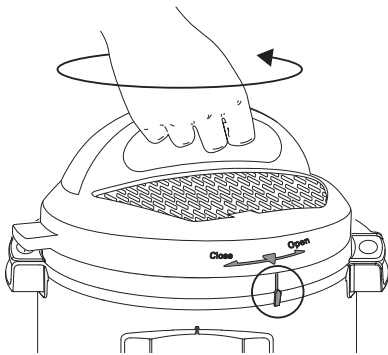
Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento** para obtener información sobre la instalación y extracción de piezas.

Tapa para cocción a presión

Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
Al cerrar la tapa (sobre las asas en el nuevo recipiente interior), se coloca automáticamente en la posición Seal (sellado) para permitir una cocción a presión <i>sumamente</i> fácil. El asa de la tapa es cómoda de usar tanto para zurdos como para diestros, y se pone de pie en la base de la olla multiusos. Cuando la Pro está enchufada, emite un sonido al abrir y cerrar la tapa. :)	La tapa se puede quitar cuando se cocina sin presión, para probar la comida mientras se cuece. Durante la cocción a presión, la tapa solo queda bloqueada una vez se ha presurizado la olla multiusos. Procure no quitar la tapa sin necesidad.

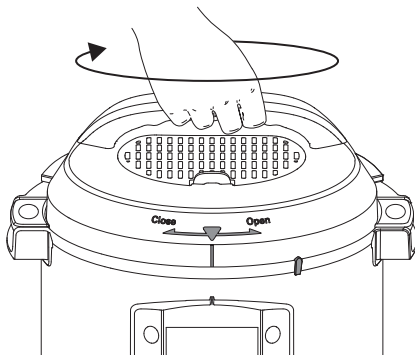
Quitar la tapa

- 01 Agarre el asa de la tapa y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para alinear el símbolo de la tapa ▼ con el símbolo situado en el borde de la base de la olla ■.
- 02 Levante la tapa y retírela de la base de la olla multiusos moviéndola hacia usted.



Cerrar la tapa

- 01 Alinee el símbolo de la tapa ▼ con el símbolo situado en el borde de la base de la olla ■, y seguidamente coloque la tapa sobre la vía.
- 02 Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo de la tapa ▼ quede alineado con el centro del panel de control.



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Funciones de control de la presión

QuickCool™

Utilice la bandeja QuickCool* para lograr una salida de presión natural más rápida después de cocinar a presión.

Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
Ahorra muchísimo tiempo: permite eliminar la presión de forma natural hasta un 50 % más rápido.	La parte metálica de la tapa alcanza un calor extremo , por lo que no debe quitar la cubierta protectora a menos que utilice la función QuickCool.

Para utilizar la bandeja QuickCool, llénela de hielo o de agua y congélela. Una vez congelada, retire la cubierta protectora de la tapa de cocción a presión y, a continuación, coloque la bandeja QuickCool sobre el metal expuesto de la tapa.

Cuando la válvula de flotador baje en la tapa, retire la bandeja QuickCool, tire el agua y abra la tapa. Lleve precaución al retirar la bandeja, puesto que es posible que se haya derretido un poco el hielo.

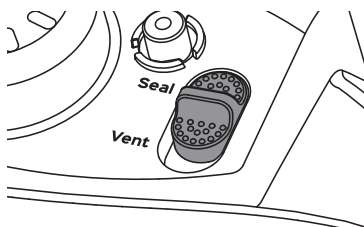
* La bandeja QuickCool™ se vende por separado en instantpot.co.uk.

⚠ PRECAUCIÓN

La tapa estará caliente en el transcurso y después de la cocción. No toque el metal expuesto sin protegerse la piel para evitar lesiones.

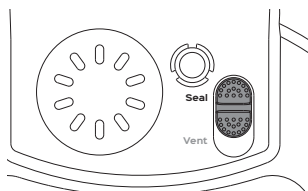
Interruptor de salida rápida

El interruptor de salida rápida controla la válvula de salida de vapor, esto es, la pieza encargada de liberar la presión.

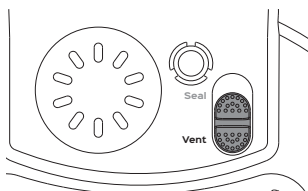


Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
Es <i>muy</i> fácil de usar, y mantiene las manos alejadas del vapor cuando la olla multiusos libera la presión.	Se coloca automáticamente en la posición Seal (sellado) cuando cierra la tapa, así que procure moverlo hasta la posición Vent (ventilación) cuando no vaya a emplear la cocción a presión.

Funciones de control de la presión



Posición Seal (sellado)

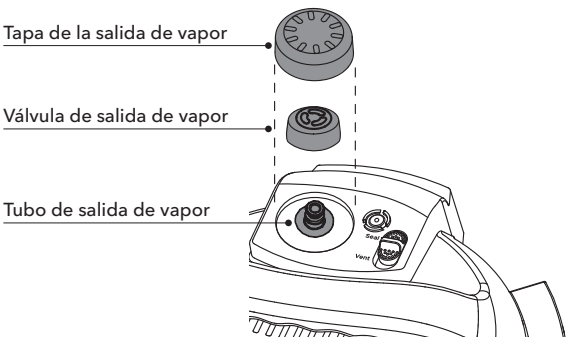


Posición Vent (ventilación)

Consulte la sección Salida de la presión: Métodos de ventilación para conocer las técnicas seguras de despresurización.

Conjunto de salida de vapor

El conjunto de salida de vapor debe estar instalado por completo antes de usar el aparato.



Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
Cuando la válvula está dejando salir la presión, la tapa de la salida de vapor dispersa el vapor, por lo que la salida rápida de presión es suave y gradual.	Al salir la presión, el vapor sube desde el recipiente interior, pasa por el tubo de salida de vapor, y sale por la parte superior de la válvula de salida de vapor, por lo que es importante mantener toda esa zona limpia y sin obstrucciones. La válvula de salida de vapor encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor.

⚠ ADVERTENCIA

No cubra ni bloquee el conjunto de salida de vapor de ninguna manera para evitar el riesgo de lesiones o daños materiales.

AVISO

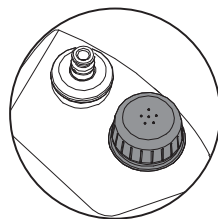
Si hay vapor en el recipiente interior, quizás note algo de resistencia al volver a poner la tapa. Deje que la tapa se asiente del todo en el carril antes de cerrarla.

Funciones de control de la presión

Cubierta antibloqueo

La cubierta antibloqueo impide que las partículas alimentarias suban a través del tubo de salida de vapor, lo cual ayuda a regular la presión.

La cubierta antibloqueo es fundamental para la seguridad del producto, y necesaria para la cocción a presión, por lo que debe instalarse siempre antes de usar la olla.

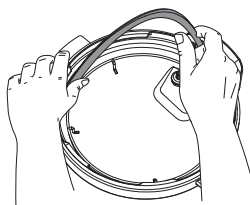


Junta de cierre

Cuando está cerrada la tapa para cocción a presión, la junta de cierre crea un sello hermético entre la tapa y el recipiente interior.

La junta de cierre debe instalarse antes del uso.

La tapa debe tener instalada una sola junta de cierre.



 Consejo rápido: La silicona es porosa, por lo que absorbe los olores fuertes y ciertos sabores. Tenga siempre a mano juntas de cierre de repuesto para limitar la transferencia de dichos olores y sabores entre comidas. Visite nuestra tienda para empezar a codificar por colores sus comidas.

PRECAUCIÓN

Antes de cocinar, inspeccione la junta de cierre por si presentara cortes o deformaciones y para comprobar que esté instalada correctamente, ya que las juntas dan de sí con el paso del tiempo y con el uso normal. Si observa que la junta de cierre está desgastada, deformada o dañada, NO la utilice.

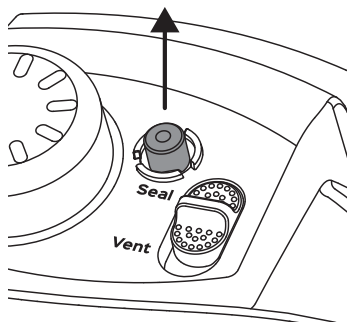
Cambie la junta de cierre cada 12 a 18 meses o antes, y utilice únicamente juntas de cierre Instant Pot autorizadas.

Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse fugas, lo que podría provocar lesiones personales o daños materiales.

Funciones de control de la presión

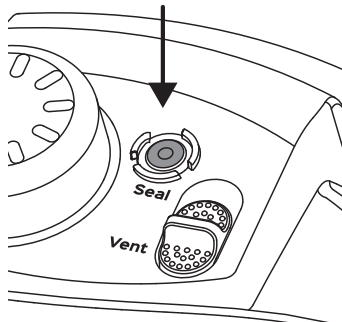
Válvula de flotador

La válvula de flotador le indica si hay presión dentro de la olla (está presurizada) o no la hay (está despresurizada). Tiene dos posiciones:



Presurizada

La válvula de flotador ha subido y está visible sobre la superficie de la tapa.



Despresurizada

La válvula de flotador ha descendido y la parte de arriba está al ras de la tapa o por debajo de ella.

La válvula de flotador y el tapón de silicona funcionan juntos para sellar el vapor presurizado. Estas piezas deben instalarse antes de utilizar la olla. No intente utilizar la Instant Pot sin estar bien instalada la válvula de flotador. **No toque la válvula de flotador mientras la olla esté en uso.**

AVISO

La válvula de flotador no debería subir durante el programa Slow Cook (cocción a fuego lento). Si la válvula de flotador asciende, mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Vent (ventilación).

⚠ PELIGRO

NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza. El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Cocción

Descripción general de los programas inteligentes

Programa inteligente	Ajustes predeterminados de cocción	Niveles de presión	Rango de temperaturas	Consejos
Pressure Cook (cocción a presión)	Custom (personalizada), Chicken (pollo), Sterilize (esterilizar), Pasta, Beef (ternera), Soup (sopa), Egg (huevos), Beans (alubias)	Low (baja) High (alta)	—	Para obtener un resultado óptimo, se recomienda usar la salida natural con temporizador o seguir la receta.
Rice/Grain (arroz/cereales)	Custom (personalizada), White Rice (arroz blanco), Brown Rice (arroz integral)	Low (baja) High (alta)	—	
Steam (vapor)	Custom (personalizada)	—	Low (baja) High (alta) (100 °C / 212 °F)	Este es un programa de cocción al vapor sin presión, ideal para alimentos delicados, como calabacín y brócoli.
Sauté (salteado)	Custom (personalizada)	—	Low (baja) High (alta) Custom (personalizada): Level 1 to 5 (nivel 1 a 5)	Este programa funciona de manera similar a una sartén convencional para saltear, en el que el 5 es el ajuste de mayor calor, para dorar, y el 1 es el de menor calor, para hervir a fuego lento.

Cocción

Programa inteligente	Ajustes predeterminados de cocción	Niveles de presión	Rango de temperaturas	Consejos
Slow Cook (cocción a fuego lento)	Custom (personalizada), Chicken (pollo), Beef (ternera), Beans (alubias), Soup (sopa)	—	Low (baja) High (alta)	Funciona como una olla de cocción a fuego lento tradicional. Para obtener un resultado óptimo, asegúrese de configurar en tiempo de cocción en 4 horas como mínimo. Precaución: Si el tiempo de cocción es inferior a 3 horas, los alimentos no se terminarán de cocinar.
Sous Vide	Custom (personalizada), Chicken (pollo), Beef (ternera), Egg (huevos)	—	De 25 a 93 °C / 77 a 203 °F	
Yogurt (yogur)	Custom (personalizada)	—	Low (baja) High (alta) Custom (personalizada): De 25 a 85 °C / 77 a 185 °F	
Bake (hornear)	Custom (personalizado), Cheesecake (tarta de queso), Bread (pan)	None (ninguna) Low (baja) High (alta)	120 a 176 °C./ 250 a 350 °F	
Keep Warm (mantenimiento del calor)	—	Custom (personalizada), Low (baja), High (alta)	De 62 a 90 °C / 144 a 194 °F	

⚠ ADVERTENCIA

Cocine siempre con el recipiente interior dentro de la olla. NO coloque alimentos ni vierta líquidos en la base de la olla multiusos. Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, coloque los ingredientes sólidos y líquidos en el recipiente interior, y, seguidamente, inserte el recipiente interior en la base de la olla multiusos.

Cocción

Pressure Cook (cocción a presión) y Rice (arroz)

¡La magia en marcha! Estos programas utilizan la presión del vapor para cocer alimentos de forma rápida, uniforme y a fondo, y obtener siempre unos resultados deliciosos.

Para obtener un resultado óptimo durante la cocción a presión, siga siempre una receta de Instant Pot autorizada o los tiempos de cocción a presión probados y de confianza, que incluyen las proporciones de arroz o cereales y agua para preparar diversos platos de arroz y cereales.

Elija entre 2 niveles de presión, en función del programa inteligente.

Nivel de presión	Sugerencia de uso	Notas
Baja 30-50 kPa (5,8-7,2 psi)	Pescados y mariscos, verduras blandas y arroz. También para la conserva de alimentos de gran acidez.	Durante la cocción a presión, dado que el nivel de presión controla la temperatura, cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura de cocción.
Alta 70-90 kPa (10,2-11,6 psi)	Huevos, carnes, aves, tubérculos, avena, legumbres, cereales, consomé con hueso, estofado, chile.	

Los líquidos utilizados para cocinar a presión deben ser acuosos, como, por ejemplo, consomé, caldo, sopa o zumo. Si utiliza una sopa en lata condensada o cremosa, añada líquido como se indica a continuación.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de líquido para la cocción a presión*
5,7 litros	375 ml (1,5 vasos)
7,6 litros	500 ml (2 vasos)

* A menos que la receta especifique un volumen distinto.



Consejo rápido: Utilice la rejilla de cocción al vapor para distribuir el calor uniformemente, evitar que los nutrientes pasen al líquido de cocción, permitir que el aceite o la grasa se separen de los alimentos, e impedir que se quemen algunos ingredientes en el fondo del recipiente interior.

Cocción

ADVERTENCIA

No llene el recipiente interior por encima de la línea **Max PC Fill** (llenado máximo de la olla a presión) que figura en el recipiente interior, para evitar lesiones y daños materiales.

Cuando cocine alimentos que se expanden (p. ej. arroz, alubias o pasta), no llene el recipiente interior por encima de la línea **Half Fill** (llenado a la mitad) que figura en el recipiente interior.

PRECAUCIÓN

Para evitar quemaduras o escaldaduras, tenga cuidado al cocinar a presión con más de 60 ml (1/4 de vaso) de aceite, salsas con base de aceite, sopas cremosas condensadas y salsas espesas. Añada un líquido adecuado para hacer menos espesas las salsas. Evite recetas que necesiten más de 60 ml (1/4 de vaso) de aceite o grasa.

Cocción

Pressure Cook (cocción a presión), Rice/Grain (arroz/cereales), Steam (vapor) Sauté (salteado) Slow Cook (cocción a fuego lento) Sous Vide Yogurt (yogur), Bake (hornear) y Keep Warm (mantenimiento del calor)

Dispone de todas las instrucciones de uso en el manual del usuario en línea en instantpot.co.uk/pro.

Programa inteligente	Ajustes pre-determinados de cocción	Temperatura pre-determinados	Presión pre-determinados	Tiempos decocción pre-determinados	Rango de temperaturas	Rango de tiempo
Pressure Cook (cocción a presión)	Custom (personalizada)	-	High (alta)	10 minutos (00:10)		De un minuto a ocho horas (De 00:01 a 08:00)
	Pasta	-	High (alta)	1 minuto (00:01)		De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)
	Soup (sopa)	-	High (alta)	30 minutos (00:30)		De un minuto a cuatro horas (De 00:01 a 04:00)
	Chicken (pollo)	-	High (alta)	10 minutos (00:10)		
	Beef (ternera)	-	High (alta)	30 minutos (00:30)		
	Beans (alubias)	-	High (alta)	20 minutos (00:20)		
	Egg (huevo)	-	High (alta)	5 minutos (00:05)		De 1 a 10 minutos (De 00:01 a 00:10)
	Sterilize (esterilizar)	-	High (alta)	10 minutos (00:10)		De 1 a 30 minutos (De 00:01 a 00:30)
Rice/Grain (arroz/cereales)	Custom (personalizada)	-	Low (baja)	12 minutos (00:12)		De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)
	Brown Rice (arroz integral)	-	High (alta)	30 minutos (00:30)		
	White Rice (arroz blanco)	-	Low (baja)	12 minutos (00:12)		De 1 a 30 minutos (De 00:01 a 00:30)
Steam (vapor)	Custom (personalizada)	Low (baja)	-	30 minutos (00:30)	83 °C / 181 °F	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)
		High (alta)	-		100 °C / 212 °F (No ajustable)	
Sauté (salteado)	Custom (personalizada)	High (alta)	-	30 minutos (00:30)	Custom (personalizada) Low (baja) High (alta)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)
Slow Cook (cocción a fuego lento)	Custom (personalizada)	High (alta)	-	4 horas (04:00)	-	De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (De 00:30 a 99:30)
	Chicken (pollo)	High (alta)				
	Beef (ternera)	High (alta)		6 horas (06:00)		
	Soup (sopa)	High (alta)				
	Beans (alubias)	High (alta)		8 horas (08:00)		

Cocción

Programa inteligente	Ajustes pre-determinados de cocción	Temperatura pre-determinados	Presión pre-determinados	Tiempos decocción pre-determinados	Rango de temperaturas	Rango de tiempo
Sous Vide	Custom (personalizada)	60 °C / 140 °F	-	3 horas (03:00)	-	De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (De 00:30 a 99:30)
	Chicken (pollo)	60 °C / 140 °F	-	2 horas (02:00)		De 1 hora a 99 horas y 30 minutos (De 01:00 a 99:30)
	Beef (ternera)	54 °C / 130 °F	-	2 horas (02:00)		De 10 minutos a 24 horas (De 00:10 a 24:00)
	Egg (huevo)	70 °C / 145 °F	-	30 minutos (00:30)		
Yogurt (yogur)	Custom (personalizada)	Low (baja) (Ferment [fermentar])	-	8 horas (08:00)	-	De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (De 00:30 a 99:30)
		High (alta) (Pasteurize [pasteurizar])	-	De 30 minutos a una hora (Boil [hervir])		No ajustable.
		Custom (personalizada) 56 °C / 133 °F	-	8 horas (08:00)		De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (De 00:30 a 99:30)
Bake (hornear)	Custom (personalizada)	176 °C / 350 °F	-	30 minutos (00:30)	-	De un minuto a cuatro horas (De 00:01 a 04:00)
	Cheesecake (tarta de queso)	High (alta)	High (alta)	45 minutos (00:45)		De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)
	Bread (pan)	High (alta)	High (alta)	40 minutos (00:40)		
Keep Warm (mantenimiento del calor)	Custom (personalizada)	Custom (personalizada)	-	-	De 62 a 90 °C / De 144 a 194 °F	De 30 minutos a 10 horas (00:30 a 10:00)
		Low (baja)	-	-	62 °C / 144 °F	
		High (alta)	-	-	High (alta) 77 °C / 171 °F	

Dispone de todas las instrucciones de uso en el manual del usuario en línea en instantpot.com/pro.

Cocción

Desglasar

Saltear la carne y la verdura antes de cocerlas a presión es la forma perfecta de potenciar los sabores, al caramelizarse los azúcares gracias a las altas temperaturas del programa inteligente Sauté (salteado). Desglasar el recipiente interior le permite realzar los fantásticos sabores de las salsas y otras bases.

Para desglasar, retire los ingredientes sólidos del recipiente interior y añada líquido no espeso, como agua, caldo o vino, sobre la superficie caliente. Con una espátula de madera o silicona, despegue todo lo que se haya pegado al fondo del recipiente interior y remueva para mezclarlo con el líquido.

ADVERTENCIA

El programa inteligente Sauté (salteado) alcanza temperaturas muy altas. Si no se vigila, la comida puede quemarse en este ajuste. NO utilice la tapa y NO deje la olla multiusos sin supervisión mientras está en marcha el programa de salteado.

PRECAUCIÓN

Los alimentos más espesos pueden calentarse de forma desigual, lo que puede hacer que se estropee la comida si no se vigila. A la hora de mantener la comida caliente, como estofado o chile, remueva el contenido del recipiente interior cada 40 a 60 minutos, para asegurar una distribución uniforme del calor.

PRECAUCIÓN

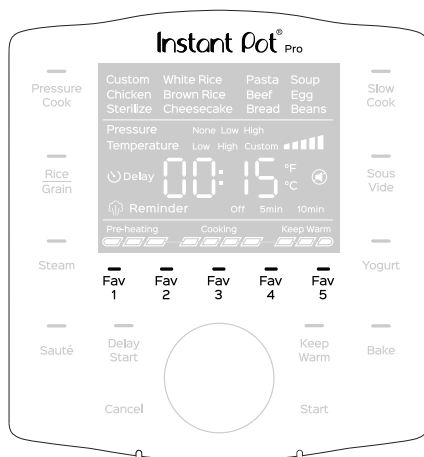
El recipiente interior y los accesorios estarán calientes en el transcurso y después de la cocción. Utilice una protección de manos adecuada para añadir o sacar alimentos del recipiente interior cuando esté caliente con el fin de evitar lesiones y daños materiales.

PRECAUCIÓN

Utilice un termómetro para carne para comprobar que la carne alcance una temperatura interna mínima de seguridad. Visite el sitio web de la OMS (Organización Mundial de la Salud) en https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf?ua=1 o consulte las recomendaciones del gobierno local en materia de seguridad alimentaria para obtener más información.

Uso de los programas favoritos

Configure y guarde 5 programas personalizados como favoritos para poder acceder a las recetas con una sola pulsación.



Guardar recetas como favoritas

- 01** Seleccione cualquier programa inteligente y configúrelo de acuerdo con la receta que desee.
- 02** Cuando haya terminado con los ajustes, presione y mantenga pulsado cualquier botón Fav durante 3 segundos para guardar un programa.

¡Ya está! El programa personalizado estará listo para usarlo cuando desee.

 Si desea sustituir un programa favorito por otra receta, basta con repetir estos pasos.

Uso de las recetas favoritas

En función de la receta, puede poner los alimentos en el recipiente interior antes o después del precalentamiento.

- 01** Toque el **botón Fav** que desee utilizar.
- 02** Toque **Start** (comenzar) para empezar.

La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento).

¡Así de fácil!

 Si presiona un botón Fav al que no se ha asignado una receta favorita, la pantalla parpadea **[por confirmar]** 3 veces y regresa a la pantalla anterior.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Limpie la Instant Pot Pro y sus piezas después de cada uso. De no seguir estas instrucciones, podría producirse un fallo catastrófico, que puede dar lugar a daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Desenchufe siempre la olla multiusos y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarla. No utilice nunca estropajos metálicos, polvos abrasivos, ni detergentes químicos agresivos en ninguna de las piezas o accesorios de la Instant Pot.

Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar el aparato y antes de almacenarlo.

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
Accesorios Rejilla de cocción al vapor	Aptos para el lavavajillas si se colocan en la rejilla superior.
Tapa y sus piezas - Válvula de salida de vapor - Tapa de la salida de vapor - Cubierta antibloqueo - Junta de cierre - Válvula de flotador - Tapón de silicona - Cubierta de QuickCool - Colector de condensación	Aptos para el lavavajillas si se colocan en la rejilla superior. Desmonte todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla. Consulte la sección Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas. - Con la válvula de salida de vapor y la cubierta antibloqueo retiradas, limpie el interior del tubo de salida de vapor con un limpiapiipas para evitar obstrucciones. - Para drenar el agua de la tapa después de lavarla en el lavavajillas, agarre el asa de la tapa, sostenga la tapa verticalmente sobre el fregadero y, a continuación, gírela 360°, como giraría un volante. - Después de limpiarla y escurrirla, guarde la tapa puesta al revés sobre la base de la olla multiusos para que se seque completamente al aire. - Guarde las juntas de cierre en una zona bien ventilada para reducir el olor residual de los alimentos aromáticos. Para eliminar los olores, añada 250 ml (1 vaso) de agua y 250 ml (1 vaso) de vinagre blanco al recipiente interior, ponga en marcha el programa Pressure Cook (cocción a presión) durante 5-10 minutos y, seguidamente, use el método de salida rápida para eliminar la presión. - Compruebe el colector de condensación después de cada uso y vacíelo y límpielo cuando sea necesario. No deje que se queden alimentos ni humedad atrapados en el colector de condensación, ya que puede dar lugar a la acumulación de bacterias perjudiciales.
Recipiente interior	Apto para el lavavajillas. - Para eliminar las manchas más difíciles ocasionadas por el agua dura (de varios colores, azuladas o blancas), puede que tenga que frotar con una esponja humedecida con vinagre o un limpiador no abrasivo como Bar Keeper's Friend. - Si quedan residuos de alimentos incrustados o quemados en el fondo, deje el recipiente en remojo con agua caliente y lavavajillas durante varias horas para facilitar su limpieza. - Cerciórese de que todas las superficies exteriores estén secas antes de colocar el recipiente interior en la base de la olla multiusos.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
Cable de alimentación	Limpiar solamente con un trapo húmedo. • Utilice un trapo ligeramente humedecido para eliminar las partículas de suciedad del cable de alimentación. • Enróllelo en torno a la base de la olla multiusos y meta el extremo en el sujetacables.
Base de la olla multiusos	Limpiar solamente con un trapo húmedo. • Limpie el interior de la olla exterior, así como el borde de condensación con un trapo ligeramente humedecido. Deje que se sequen del todo antes de introducir el recipiente interior. • Limpie la base de la olla multiusos y el panel de control con una esponja o un trapo suave ligeramente humedecido.

Puede darse una ligera decoloración tras el lavado en lavavajillas, pero no afectará a la seguridad ni al rendimiento de la olla multiusos.

Para obtener consejos para la resolución de problemas, consulte el manual del usuario completo en línea en **instantpot.co.uk**.

Si tiene un problema que persiste o alguna duda, póngase en contacto con un asesor de atención al cliente por correo electrónico a través de la dirección **support@instantpot.co.uk** o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.

ADVERTENCIA

La base de la olla multiusos contiene componentes eléctricos. Para evitar incendios, fugas eléctricas o lesiones personales, asegúrese de mantener siempre seca la base de la olla en todo momento.

- NO sumerja la base de la olla multiusos en agua ni en ningún otro líquido, ni intente lavarla en un lavavajillas.
- NO enjuague la placa calefactora.
- NO sumerja ni enjuague el cable de alimentación ni el enchufe.

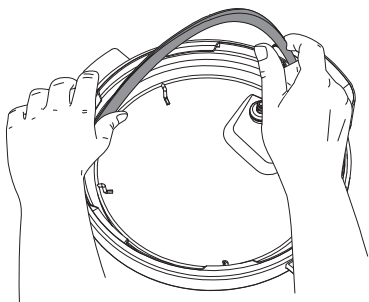
Cuidado, limpieza y almacenamiento

Extracción e instalación de piezas

Junta de cierre de silicona

Retirar la junta de cierre

Agarre el borde de la silicona y extraiga la junta de cierre de la ranura circular de acero inoxidable para la junta de cierre.



Con la junta de cierre extraída, inspeccione la ranura para asegurarse de que esté bien sujeta, centrada en la tapa y con una altura uniforme en todo su recorrido. No intente reparar una ranura para la junta que se haya deformado.



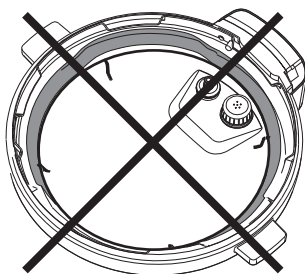
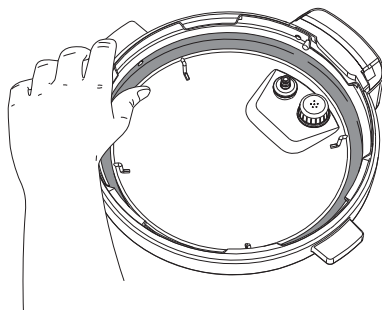
Consejo rápido: Es más fácil extraer e instalar la junta de cierre cuando está mojada y jabonosa.

Instalar la junta de cierre

Coloque la junta de cierre sobre la ranura para la junta de cierre y presiónela firmemente en su sitio. Asegúrese de que no se formen arrugas.



Debe quedar ajustada detrás de la ranura para la junta de cierre. Puede tener un poco de juego, pero no debe caerse al darle la vuelta a la tapa.

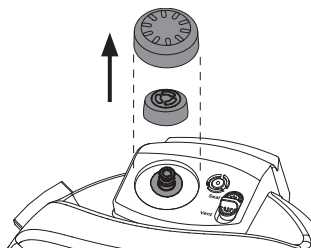


Cuidado, limpieza y almacenamiento

Conjunto de salida de vapor

Retirar el conjunto de salida de vapor

Retire la tapa de la salida de vapor, tire de la válvula de salida de vapor hacia arriba y sáquela del tubo de salida de vapor.



Instalar el conjunto de salida de vapor

Coloque la válvula de salida de vapor en el tubo de salida de vapor y presione firmemente hacia abajo.

- ✍ La válvula de salida de vapor encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor pero debería permanecer en su sitio al darle la vuelta a la tapa.

Coloque la tapa de la salida de vapor sobre la válvula de salida de vapor y presione hacia abajo. La tapa encaja en su sitio a presión.

Cubierta protectora QuickCool

Retirar la cubierta protectora

Agarre la pestaña, empujela hacia el asa de la tapa, y después tire hacia arriba y hacia usted y retírela.

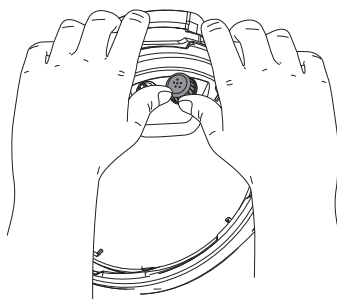
Instalar la cubierta protectora

Agarre la pestaña y mueva la cubierta hacia la parte trasera de la parte metálica de la tapa, y presione hacia abajo hasta que se encaje.

Cubierta antibloqueo

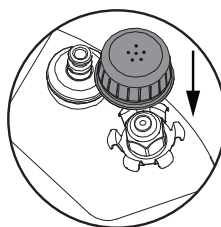
Retirar la cubierta antibloqueo

Agarre la tapa como si fuese un volante y, con los pulgares, presione firmemente contra el lateral de la cubierta antibloqueo (presionando hacia el lateral de la tapa y hacia arriba) hasta que se desenganche de los dientes de debajo.



Instalar la cubierta antibloqueo

Coloque la cubierta antibloqueo sobre los dientes y presione hacia abajo hasta que encaje en su posición.



Cuidado, limpieza y almacenamiento

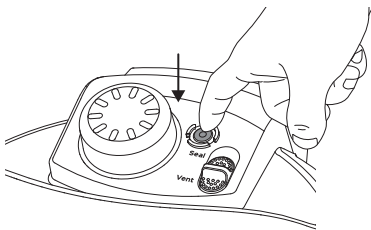
Válvula de flotador y tapón de silicona

Retirar la válvula de flotador de la tapa

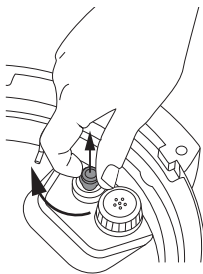
Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Quite el tapón de silicona de la parte inferior de la válvula de flotador, y retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa.

 No deseche la válvula de flotador ni el tapón de silicona.

Parte superior



Parte inferior



Instalar la válvula de flotador

Introduzca el extremo más estrecho de la válvula de flotador en el orificio para la válvula situado en la parte superior de la tapa. Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Fije bien el tapón de silicona en la parte inferior de la válvula de flotador.

Colector de condensación

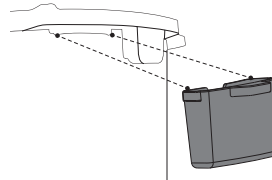
El colector de condensación está en la parte trasera de la base de la olla multiusos y recoge el exceso de humedad procedente del borde de condensación.

Desinstalar el colector de condensación

Tire del colector de condensación para separarlo de la base de la olla multiusos; no tire hacia abajo. Observe las pestañas de la base de la olla multiusos y las ranuras del colector de condensación.

Instalar el colector de condensación

Alinee las ranuras del colector de condensación sobre las pestañas de la parte posterior de la base de la olla multiusos, y deslice el colector de condensación hasta que encaje en su sitio, como un cajón al cerrarse.



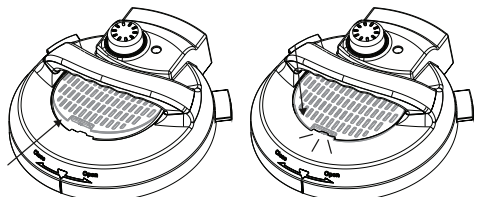
Cubierta protectora QuickCool

Retirar la cubierta protectora

Agarre la pestaña, empújela hacia el asa de la tapa, y después tire hacia arriba y hacia usted y retírela.

Instalar la cubierta protectora

Agarre la pestaña y mueva la cubierta hacia la parte trasera de la parte metálica de la tapa, y presione hacia abajo hasta que se encaje.



Garantía

Garantía limitada

Earlyview Ltd., distribuidor autorizado de Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (en conjunto, la «Empresa») garantizan la ausencia de defectos de fabricación y de materiales en este producto, para un uso doméstico convencional, durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Esta Garantía limitada cubre solamente al comprador original y el uso del aparato dentro del Reino Unido. Esta garantía no cubre el uso del aparato fuera del Reino Unido.

Para disfrutar de reparaciones con arreglo a esta Garantía limitada, es necesario que proporcione una prueba de la fecha de la compra original y, si así se le solicita, que devuelva el aparato. Siempre y cuando el aparato se haya utilizado y mantenido con arreglo a las instrucciones por escrito incluidas con el aparato (que también están disponibles en instantpot.co.uk), la Empresa podrá, a su entera y exclusiva discreción: I) reparar los defectos de material y fabricación; o II) sustituir el aparato. En caso de sustitución del aparato, la garantía limitada del aparato de sustitución vencerá a los 12 meses de la fecha de compra del aparato original por parte del consumidor.

La Empresa no se responsabiliza de los gastos de envío de las reparaciones en garantía.

Limitación y exclusiones

Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato puede interferir en el funcionamiento seguro del aparato y puede provocar lesiones y daños graves. Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato o cualquier pieza del mismo anulará la garantía, a menos que dichas modificaciones o alteraciones fueran expresamente autorizadas por la Empresa.

Esta garantía no cubre (1) el desgaste normal; (2) los daños provocados por un uso indebido, negligente o no razonable del aparato, un montaje o desmontaje inadecuados, un uso que contravenga las instrucciones de funcionamiento, la falta de mantenimiento razonable y necesario, casos de fuerza mayor (como incendios, inundaciones, huracanes y tornados), ni la reparación o la alteración por cualquier persona, a menos que haya sido por orden y autorización expresas de la Empresa; ni (3) las reparaciones en las que el aparato se haya utilizado para un uso distinto al uso normal doméstico, y de manera que contravenga las instrucciones publicadas destinadas al usuario.

En la medida de lo permitido por la ley, la responsabilidad de la Empresa, si tuviera alguna, respecto de cualquier aparato o pieza supuestamente defectuoso se limitará a la reparación o sustitución de dicho aparato o pieza del mismo y no excederá el precio de compra de un aparato de recambio de similares características. Salvo si se indica lo contrario por la presente y en la medida en que lo permita la ley, 1) la Empresa no ofrece garantías, condiciones ni representaciones, ya sean expresas o implícitas, por uso, costumbre de comercio o de cualquier otra manera con respecto al aparato o las piezas que se cubren por medio de esta garantía y 2) la Empresa no se hace responsable de los daños indirectos, especiales o consecuenciales derivados de o en relación con el uso o el rendimiento del aparato, o daños con respecto a cualquier pérdida económica, pérdida material, pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de disfrute o uso, costes de eliminación, instalación o cualquier otro daño consecuencial de cualquier tipo.

Podría tener derechos y recursos de conformidad con las leyes vigentes, además de aquellos de los que dispone de acuerdo con lo estipulado en esta garantía.

Garantía

Registro de la garantía

Visite instantpot.co.uk/support/register para registrar el aparato. Se le pedirá que proporcione su nombre, su dirección de correo electrónico, el nombre del establecimiento, la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie (estos dos figuran en el aparato). Este registro nos permitirá mantenerle informado de desarrollos de productos y recetas, y ponernos en contacto con usted en el improbable caso de que se produzca un aviso de seguridad relacionado con el producto. Al registrarse, afirma que ha leído y entendido las instrucciones de uso y las advertencias que acompañan al aparato.

Reparaciones en garantía

- Su nombre, dirección de correo electrónico o número de teléfono.
- Una copia del comprobante de compra original con el número de pedido, el modelo y el número de serie.
- Una descripción del defecto del producto, que incluya imágenes o vídeos si fuera posible.

Información de contacto

Instant Pot/Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN (Reino Unido)

Correo electrónico: support@InstantPot.co.uk

Teléfono: **03331 230051**

Esta garantía se actualizó por última vez el 1 de septiembre de 2019 para todos los productos vendidos a partir del [1 de noviembre de 2019]. Si el producto incluye la versión antigua de la garantía, la garantía se seguirá respetando.

Reciclaje

Este aparato dispone de conformidad con la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asimismo, dispone de conformidad con las Directivas europeas 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética y sus revisiones, y 2014/35/UE sobre baja tensión y sus revisiones.

Este símbolo indica que el producto no debería eliminarse con los demás residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medioambiente y a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo responsablemente a fin de fomentar la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver un aparato usado, utilice los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el departamento de atención al cliente para obtener más información acerca del reciclaje y los RAEE.





Instant Brands Inc.

11-300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario K2T 1C1 (Canadá)

Distribuidor:

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

Registre ya su producto en

www.instantpot.co.uk/support/register.

Contacte con nosotros:

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

Súmesese a la comunidad oficial de Instant Pot

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Descargue la aplicación gratuita



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Fabricado en China

Copyright© 2020 Instant Brands™ Inc.
832-0304-01