

# Instant Pot®

## CLASSIC MINI 3.8L MULTI-COOKER



### Getting Started Guide

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

# Welcome to your new Instant Pot!

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



## Get started with your new Instant Pot!

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

[www.instantpot.co.uk/get-started](http://www.instantpot.co.uk/get-started)



## Download the full User Manual

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

[instantpot.co.uk/product manuals](http://instantpot.co.uk/product-manuals)



## Need Inspiration?

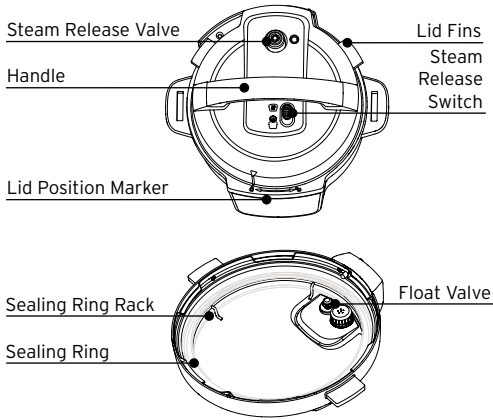
Download the Instant Connect™ app to access 3000+ recipe ideas.

## Product specifications

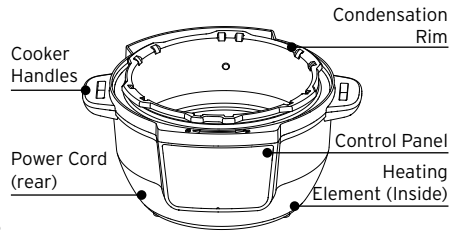
Models	Volume	Wattage	Power	Working Pressure
RIPC41-BK (Black Papper)	3.8 Litres	800 Watts	220-240V ~ 50/60Hz	80 kPa
RIPC41-WM (Daydream)				
RIPC41-ST (Sea Salt)				

# WHAT'S IN THE BOX

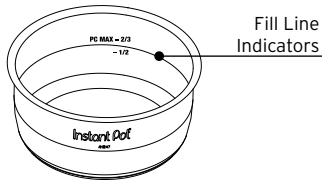
## Lid



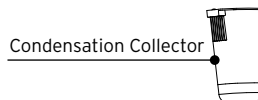
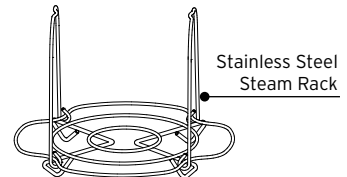
## Cooker Base



## Stainless Steel Cooking Pot



## Parts + Accessories



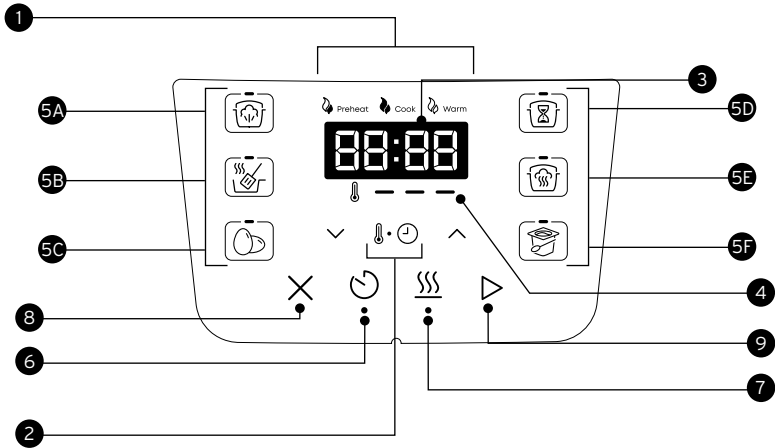
*Illustrations are for reference only and may differ from the actual product.*

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

# USING YOUR INSTANT POT

## Control panel

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



### 1. Guided Cooking Indicator

- Cooking stages are active when lit

### 2. Temperature / Time Controls

### 3. Status Display

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

### 4. Temperature Level Lights

### 5. Smart Program Buttons

- Light shows the active Smart Program

5A. Pressure Cook

5B. Saute

5C. Egg

5D. Slow Cook

5E. Steam

5F. Yoghurt

### 6. Delay Start

- Light shows ON

### 7. Keep Warm

- Light shows ON

### 8. Cancel

### 9. Start

# INITIAL SETUP

## Clean before use

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

## Set up the Condensation Collector

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









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

## Check the Sealing Ring

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

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






## Familiarise yourself with the Icons

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

## PERFORMING A TEST RUN

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

### To Perform A Test Run

1. Place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Add 750ml water to the cooking pot (750ml is the minimum liquid level required to pressure cook)
3. Place the lid on top of the cooking pot and ensure it is in the locked position.
4. Select the pressure cooking function  and set the time to 5 minutes using the up and down arrows.
5. Keep Warm  setting is ON by default. Press Keep Warm  again to turn it off.
6. Press Start . The Preheat status light is ON, the display shows On and the Instant Pot is building pressure.
7. When the pressure is ready, your Instant Pot starts cooking and the cooking timer starts counting down. When the timer reaches 00:00, cooking stops.  
*You can press Cancel  to stop a Smart Program at any time*
8. Once cooking has ended, perform a QPR (Quick Pressure Release) by setting the steam release switch to the Vent position. The float valve drops into lid when all steam is released.
9. After steam release, turn lid anticlockwise and remove the lid.
10. Discard any remaining water, then wash and dry the inner cooking pot.

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

### **⚠️ WARNING**

### Pressure Cooking Caution

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



### Download the full User Manual

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

[instantpot.co.uk/product-manuals](https://instantpot.co.uk/product-manuals)

# FUNCTIONS



## PRESSURE COOK

Two of the Smart Programs use pressure to cook food: Pressure Cook and Egg.

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



## STEAM

Use Steam as you would a regular stovetop steamer, boiling liquid to cook food with hot steam. Steam does not use pressure to cook.

Smart Program	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time
Steam	10 minutes (00:10)	0 minutes (00:00)	1 hours (01:00)



## SAUTÉ

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

Setting	Default	Low	Med	High
Temperature	High (190°C)	104°C	149°C	190°C



## SLOW COOK

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

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



## REHEAT AND KEEP WARM

The Keep Warm setting turns on automatically after cooking on all Smart Programs except Sauté.

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



## YOGHURT

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

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



## DELAY START

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

*Delay Start is not available with the Sauté, Yoghurt and Keep Warm Smart Program.*

# WARRANTY

---

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

---

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

## Limitation and Exclusions

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

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

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

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

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

# WARRANTY

---

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

## Warranty Service

To obtain warranty service, please contact our Customer Care Department by creating a support ticket online at [instantpot.co.uk/contact-us](https://instantpot.co.uk/contact-us). If we are unable to resolve the problem, you may be asked to send your appliance to the Service Department for quality inspection. Instant Brands is not responsible for shipping costs related to warranty service. When returning your appliance, please include your name, mailing address, email address, phone number, and proof of the original purchase date as well as a description of the problem you are encountering with the appliance.

### Within the UK

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

### Within the EU

Instant Brands (Ireland) Limited, Block A,  
George's Quay Plaza, George's Quay  
Dublin, D02 E440, Republic of Ireland  
Email: [EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.com)  
Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

## Recycling

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





# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

## READ ALL INSTRUCTIONS

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

### **Placement**

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

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

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

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

**DO NOT** use outdoors. Keep out of direct sunlight.

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

### **General Use**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **⚠ WARNING**

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

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

**DO NOT** leave the appliance unattended while in use.

### **Pressure Cooking**

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

**DO** make sure the appliance is properly closed before operating.

**DO** check that the steam release valve is installed properly.

**DO** use the pressure cooking lid when pressure cooking.

**DO** turn the appliance off if steam escapes from the steam release valve and/or float valve in a steady stream for longer than 3 minutes. If steam escapes from the sides of the lid, turn the appliance off. Once steam stops, pressure is released and the cooker has cooled, carefully make sure the sealing ring is properly installed.

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

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

**DO NOT** remove the pressure cooking lid with unprotected hands.

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

**DO NOT** move the appliance when it is pressurised.

**DO NOT** cover or obstruct the steam release valve and/or float valve with cloth or other objects.

**DO NOT** attempt to open the appliance until it has depressurised, and all internal pressure has been released. Attempting to open the appliance while it is still pressurised may lead to sudden release of hot contents and may cause burns, personal injury and/or property damage.

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

### **Overfill During Pressure Cooking**

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

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

## **⚠ WARNING**

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

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

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

### **Accessories**

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

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

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

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

### **Care and Storage**

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

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

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

### **Power Cord**

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

**WARNING:** Hot spilled food can cause serious burns.

**DO** keep appliance and power cord away from children.

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

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

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

**ONLY** plug the power cord into a grounded electrical outlet.

**DO NOT** remove the grounding prong on the electrical plug.

## **⚠ WARNING**

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

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

### **Electrical Cautions**

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

#### **To protect against electrical shock:**

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

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

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

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

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

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

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

**DO NOT** clean the appliance by rinsing it under a tap.

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## **⚠ WARNING**

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

**Get the full User Manual**

[instantpot.co.uk/product-manuals](https://instantpot.co.uk/product-manuals)



**Recipes**

Download the Instant Connect™ App



**Replacement parts and accessories**

[instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts](https://instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts)

**Contact Customer Care**

[Instantpot.co.uk/support](https://instantpot.co.uk/support)  
[UKSupport@instantpot.com](mailto:UKSupport@instantpot.com)  
[EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.com)  
+44 (0) 3331 230051

**Instant Brands (EMEA) Limited**

Floor 6, Block C, Dukes Court,  
Duke Street, Woking, GU21 5BH  
United Kingdom

**Instant Brands (Ireland) Limited**

Block A, George's Quay Plaza  
George's Quay, Dublin, D02 E440  
Republic of Ireland

Instant Brands and Instant Pot are registered  
trademarks of Instant Pot Brands

© 2025 Instant Pot Brands LLC

# Instant Pot®

## CLASSIC MINI 3,8 L MULTIKOCHER



### **Kurzanleitung**

- 1 Willkommen
- 2 Verpackungsinhalt
- 3 Gebrauch des Instant Pot
- 4 Inbetriebnahme
- 6 Funktionen
- 7 Garantie
- 9 Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

# Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Instant Pot!

Mit diesem Instant Pot Multikocher können Sie gesunde, köstliche Mahlzeiten einfacher und in kürzerer Zeit zubereiten. Wir hoffen, dass Sie sich in das Kochen mit dem Instant Pot verlieben und ihn jahrelang in Ihrer Küche einsetzen!



## Erste Schritte mit Ihrem Instant Pot:

Um Ihr Kocherlebnis mit Instant so einfach wie möglich zu gestalten, haben wir für Sie einfache Schritte mit Anleitungsvideos zusammengestellt.

[instantpot.eu/getting-started](https://instantpot.eu/getting-started)



## Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung herunter

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

[instantpot.eu/produkt-handbuecher](https://instantpot.eu/produkt-handbuecher)



## Brauchen Sie Inspiration?

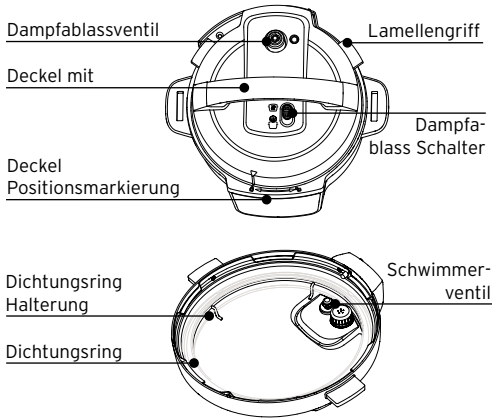
Laden Sie die Instant Connect™-App herunter, um auf über 3000 Rezeptideen zuzugreifen.

## Produktspezifikationen

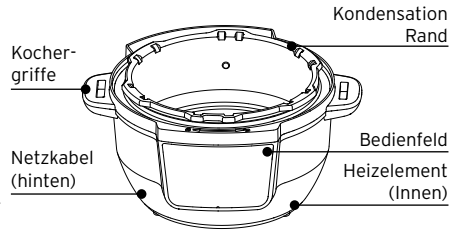
Modelle	Fassungsvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung	Arbeitsdruck
RIPC41-BK (Black Pepper) RIPC41-WM (Daydream) RIPC41-ST (Sea Salt)	3,8 Liter	800 Watt	220-240V ~ 50/60Hz	80 kPa

# VERPACKUNGSINHALT

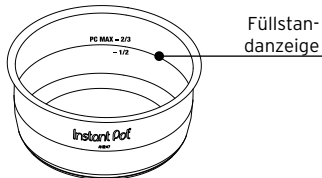
## Deckel



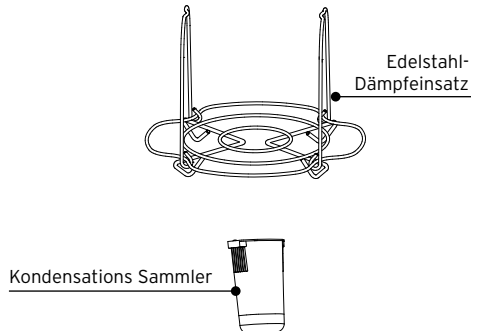
## Kocherunterteil



## Edelstahl-Kochtopf



## Teile + Zubehör



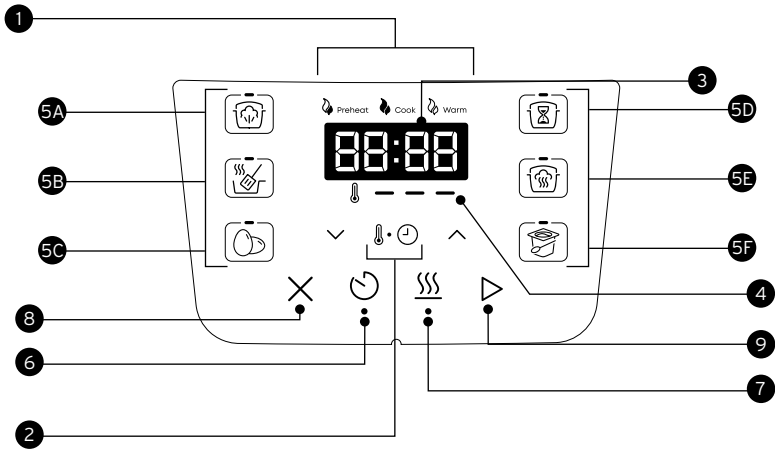
Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Denken Sie daran, zu recyceln! Wir haben diese Verpackung unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann.

# GEBRAUCH DES INSTANT POT

## Bedienfeld

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



### 1. Garanzeige mit Hinweisen

- Bei Beleuchtung sind Garphasen aktiv

### 2. Temperatur/Temperatureinstellung

### 3. Statusanzeige

- Temperatur
- Kochtimer
- Verzögerung der Startzeit
- Warmhaltezeit
- Status-Meldungen

### 4. Temperaturstufenlampen

### 5. Smart-Programmtasten

- Licht zeigt das aktive Smart Programm an.

5A. Druckgaren

5B. Sautiern

5C. Ei

5D. Schongaren

5E. Dampfgaren

5F. Joghurt

### 6. Startverzögerung

- Licht zeigt die Nutzung an

### 7. Warmhalten

- Licht zeigt die Nutzung an

### 8. Abbrechen

### 9. Starten

# INBETRIEBNAHME

## Reinigung vor dem Gebrauch

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

## Einsetzen des Kondenswasser-Sammelbehälters

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








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

## Prüfen des Dichtungsring

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

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





## Machen Sie sich mit den Symbolen vertraut


Druckgaren	Sautieren	Schongaren	Dampf-garen	Ei	Joghurt	Start verzögern	Warmhalten
							

# DURCHFÜHREN EINES TESTLAUFS

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

## Um einen Testlauf durchzuführen:

1. Setzen sie den inneren Kochtopf in das Unterteil ein.
2. Geben Sie 750 ml Wasser in den Kochtopf (750 ml ist das für das Druckgaren erforderliche Minimum an Flüssigkeit).
3. Setzen Sie den Deckel auf den Kochtopf und stellen Sie sicher, dass er arretiert ist.
4. Wählen Sie die Druckgarfunktion  und stellen Sie mit den Pfeiltasten 5 Minuten ein.
5. Warmhalten  ist standardmäßig aktiviert. Drücken Sie erneut die Warmhaltefunktion , um sie auszuschalten.
6. Drücken Sie Start . Die „Preheat“-Leuchte (Vorheizen) ist an, das Display zeigt ON (an) und im Instant Pot entsteht Druck.
7. Wenn der Druck ausreicht, beginnt der Instant Pot den Garvorgang und die Garzeit beginnt herunter zu zählen. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ist der Garvorgang abgeschlossen.

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

8. Nach Ende des Garvorgangs lassen Sie mit QPR (Quick Pressure Release) Dampf ab, indem Sie den Dampfablassschalter auf die „Vent“-Position (Entlüften) stellen. Das Schwimmerventil fällt in den Deckel, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.
9. Nach dem Dampfablass drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
10. Gießen Sie das restliche Wasser aus und waschen und trocknen Sie dann den Innenkochtopf.

Jetzt sind Sie bereit, eine Mahlzeit in Ihrem Instant Pot zu kochen!

## **⚠️ WARNUNG**

### Vorsicht beim Druckgaren

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



### Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung herunter

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

[instantpot.eu/produkt-handbuecher](https://instantpot.eu/produkt-handbuecher)

# FUNKTIONEN



## DRUCKGAREN

Zwei der Smart-Programme setzen Druck beim Garen ein: Druckgaren und Ei.

Smart-Programm	Garzeit Stadardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit
Druckgaren	10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)
Ei	5 Minuten (00:05)	0 Minuten (00:00)	1 Stunden (01:00)



## DAMPF

Verwenden Sie Steam wie einen normalen Dampfgarer auf dem Herd, um Lebensmittel mit heißem Dampf zu kochen. Bei diesem Programm werden die Speisen nicht unter Druck gegart.

Smart-Programm	Garzeit Stadardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit
Dampfgaren	10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	1 Stunden (01:00)



## SAUTIEREN

Verwenden Sie Sauté (Sautieren oder Anbraten) anstelle einer Bratpfanne oder eines Kochtopfs. Sautieren kann den Geschmack Ihrer Speisen vertiefen und auch Saucen köcheln lassen, eindicken oder reduzieren.

Einstellung	Stadardeinstellung	Niedrig	Mittel	Hoch
Temperature	High (190°C)	104°C	149°C	190°C



## SCHONGAREN

Dieses Programm setzt kein Druckgaren ein, daher sollte der Dampfablass auf „Vent“ (Entlüften) gestellt werden. Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Smart-Programm Schongaren:

Garzeit Stadardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit	Standardtemperatur	Temp.-Optionen
6 Stunden (06:00)	30 Minuten (00:30)	24 Stunden (24:00)	Hoch	Niedrig, Hoch



## AUFWÄRMEN UND WARMHALTEN

Die Warmhalte-Einstellung schaltet sich nach allen Smart-Programmen automatisch ein, außer nach dem Sautieren.

Garzeit Stadardeinstellung	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Temp	Temp Options
10 Stunden (10:00)	10 Minuten (00:10)	10 Stunden (10:00)	Hoch	Niedrig, Mittel, Hoch



## JOGHURT

Sie können Ihren Instant Pot verwenden, um köstlichen, fermentierten Milchjoghurt und milchfreien Joghurt herzustellen.

Vorgang	Garzeit Stadardeinstellung	Standardtemperatur	Benutzerdefiniert
Pasteurisieren	3 Minuten (00:03)	Hoch	nicht verfügba
Fermentieren (Milch)	8 Stunden (08:00)	Niedrig	nicht verfügba
Fermentieren (keine Milch, individuell)	8 Stunden (08:00) Verstellbar	Niedrig Verstellbar	Min 30 Minuten (00:30). Max 99 Stunden und 30 Minuten (99:30)



## STARTVERZÖGERUNG

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

Die Startverzögerung ist für das Sauté, Joghurt und Warmhalten-Smart-Programm nicht verfügbar.

# GARANTIE

---

## Eingeschränkte Garantie

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

Diese Garantie gilt nicht für die Verwendung des Geräts außerhalb der EU. Der Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums und gegebenenfalls die Rücksendung Ihres Geräts sind erforderlich, um Serviceleistungen unter dieser eingeschränkten Garantie zu erhalten. Vorausgesetzt, dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit der schriftlichen Anleitung, die dem Gerät beiliegt (verfügbar auch auf [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk)), betrieben und gewartet, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Garantie auf das Ersatzgerät 12 Monate nach dem.

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

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

# GARANTIE

---

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

## Garantieleistungen

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

Instant Brands (Ireland) Limited,  
Plaza, George's Quay Dublin,  
D02 E440, Republic of Ireland  
Email: [EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.com)  
Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

## Recycling

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





# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

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

## LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

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

### **Aufstellen**

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

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

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

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

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

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

### **Allgemeiner Gebrauch**

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

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

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

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

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

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

## **⚠️ WARNUNG**

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

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

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

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

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

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

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

### **Druckgaren**

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

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

Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil richtig installiert ist.

Verwenden Sie beim Druckgaren den Druckgardeckel.

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

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

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

**NICHT** Den druckgardeckel mit ungeschützten Händen abnehmen.

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

## **⚠️ WARNUNG**

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

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

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

### **Gefahr des Überfüllens beim Druckgaren**

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

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

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

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

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

### **Zubehör**

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

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

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

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

### **Pflege und Aufbewahrung**

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

## **⚠️ WARNUNG**

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

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

### **Netzkabel**

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

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

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

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

**NICHT die Steckdosen unter der Arbeitsplatte verwenden.** Dieses Gerät hat einen 3-poligen geerdeten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern: Das Netzkabel NUR in eine geerdete Steckdose stecken.

**NICHT** den Erdungsstift des elektrischen Steckers entfernen.

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

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

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

### **Elektrische Vorsichtsmaßnahmen**

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

### **Zum Schutz vor einem Stromschlag:**

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

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

## **⚠️ WARNUNG**

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

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

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

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

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

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

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

# DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

## **⚠️ WARNUNG**

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

**Holen Sie sich das vollständige  
Benutzerhandbuch**

[instantpot.eu/produkt-handbuecher](https://instantpot.eu/produkt-handbuecher)



**Rezepte**

Laden Sie die Instant Connect™ App



**Ersatzteile und Zubehör**

[instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts](https://instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts)

**Kontaktieren Sie den Kundenservice unter:**

[instantpot.eu/contact-us](https://instantpot.eu/contact-us)

[UKSupport@instantpot.com](mailto:UKSupport@instantpot.com)

[EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.com)

+44 (0) 3331 230051

**Instant Brands (EMEA) Limited**

Floor 6, Block C, Dukes Court,  
Duke Street, Woking, GU21 5BH  
United Kingdom

**Instant Brands (Ireland) Limited**

Block A, George's Quay Plaza  
George's Quay, Dublin, D02 E440  
Republic of Ireland

Instant Brands und Instant Pot sind eingetragene  
Marken von Instant Pot Brands

© 2025 Instant Pot Brands LLC

# Instant Pot®

## MULTICUISEUR CLASSIC MINI 3,8 L



### **Guide de démarrage**

- 1 Bienvenue
- 2 Contenu de l'emballage
- 3 Utilisation de votre Instant Pot
- 4 Configuration initiale
- 6 Fonctions
- 7 Garantie
- 9 Précautions essentielles

## Voici votre nouvel Instant Pot !

Ce Multicuiser Instant Pot peut vous aider à préparer des repas sains et délicieux plus facilement et rapidement. Nous espérons que vous adorerez cuisiner avec votre Instant Pot et que vous pourrez en profiter dans votre cuisine pour les années à venir !



### Faites connaissance avec votre nouvel Instant Pot !

Afin de rendre votre expérience culinaire avec Instant aussi facile que possible, nous avons créé des étapes simples, accompagnées de vidéos explicatives pour vous guider.

[instantpot.eu/getting-started](https://instantpot.eu/getting-started)



### Téléchargez le manuel de l'utilisateur complet

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

[instantpot.eu/produkt-handbucher](https://instantpot.eu/produkt-handbucher)



### Besoin d'inspiration ?

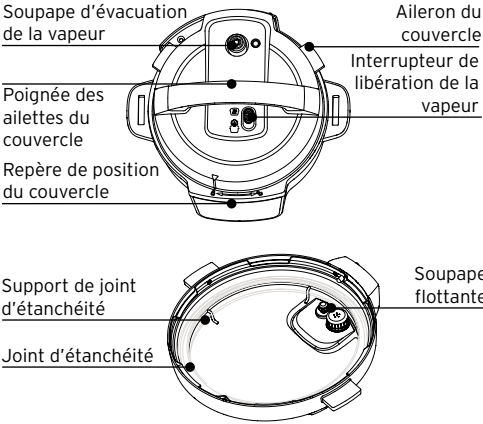
Téléchargez l'application Instant Connect™ pour accéder à plus de 3000 idées de recettes.

## Caractéristiques du produit

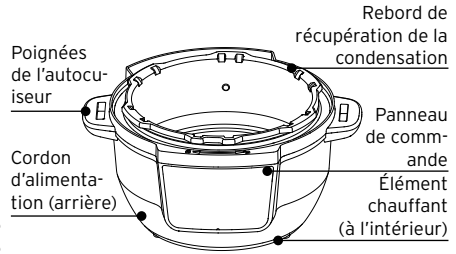
Modèles	Volume	Puissance	Alimentation	Pression d'utilisation
RIPC41-BK (Black Pepper)	3,8 litres	800 Watts	220-240V ~ 50/60Hz	80 kPa
RIPC41-WM (Daydream)				
RIPC41-ST (Sea Salt)				

# CONTENU DE L'EMBALLAGE

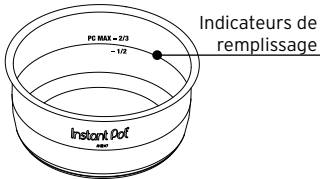
## Couvercle



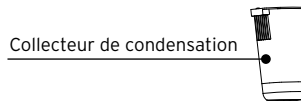
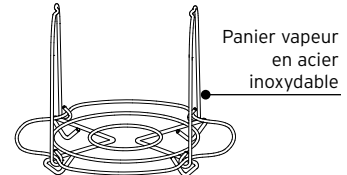
## Base de l'autocuiseur



## Récipient de cuisson en acier inoxydable



## Pièces + accessoires



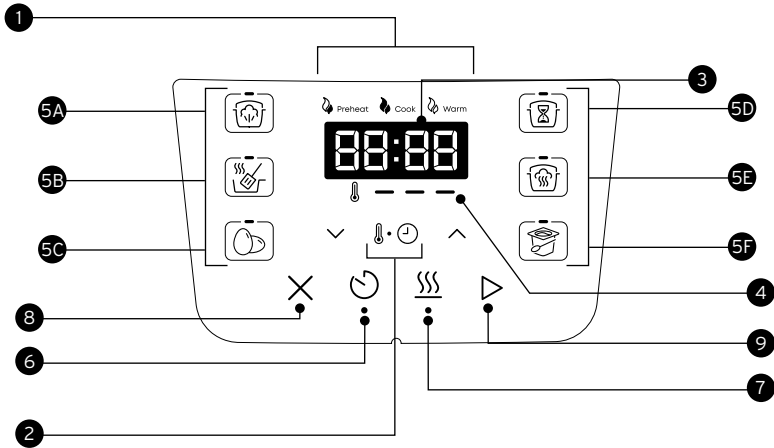
*Les illustrations sont fournies à titre indicatif et peuvent différer du produit réel.*

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

# UTILISATION DE VOTRE INSTANT POT

## Panneau de commande

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



### 1. Indicateur de cuisson guidée

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

### 2. Commandes de la température / de la durée

### 3. Écran d'affichage

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

### 4. Voyants de niveau de température

### 5. Boutons de programme intelligent

- Le voyant indique le programme intelligent actif

5A. Cuisson cocotte minute

5B. Cuisson à la sauteuse

5C. Œufs

5D. Cuisson basse température

5E. Cuisson vapeur

5F. Yaourt

### 6. Démarrage différé

- Le voyant indique l'état ALLUMÉ

### 7. Maintien au chaud

- Le voyant indique l'état ALLUMÉ

### 8. Annuler

### 9. Démarrer

# CONFIGURATION INITIALE

## Nettoyage avant utilisation

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

## Installation du collecteur de condensation

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







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

## Vérification du joint d'étanchéité

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

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





## Se familiariser avec les icônes

Cuisson cocotte minute	Cuisson à la sauteuse	Cuisson lente	Cuisson vapeur	Œufs	Yaourt	Démarrage différé	Maintien au chaud
							

# EFFECTUER UN TEST DE FONCTIONNEMENT

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

## Pour effectuer un test de fonctionnement

1. Placez la cuve de cuisson dans la base du cuiseur.
2. Ajoutez 750 ml d'eau dans le récipient de cuisson (750 ml est le niveau minimum de liquide requis pour la cuisson cocotte minute).
3. Placez le couvercle sur le récipient de cuisson et assurez-vous qu'il est en position verrouillée.
4. Sélectionnez la fonction de cuisson  cocotte minute et réglez la durée sur 5 minutes à l'aide des flèches vers le haut et vers le bas.
5. Maintien au chaud. Le réglage du maintien au chaud  est **ACTIVÉ** par défaut. Appuyez à nouveau sur Maintenir au chaud  pour l'éteindre.
6. Appuyez sur Démarrer . Le voyant du préchauffage est **ALLUMÉ**, l'écran affiche que l'Instant Pot est en marche et la pression augmente.
7. Lorsque la pression a atteint son maximum, votre Instant Pot commence la cuisson et le minuteur commence le décompte. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.

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

8. Une fois la cuisson terminée, effectuez une libération rapide de la pression (QPR) en plaçant l'interrupteur de libération de vapeur sur la position Évacuation. La soupape flottante tombe dans le couvercle lorsque toute la vapeur est libérée.
9. Une fois la vapeur libérée, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
10. Jetez l'eau restante, puis lavez et séchez le récipient de cuisson intérieur.

Vous êtes maintenant prêt à cuisiner un repas dans votre Instant Pot !

## **⚠ AVERTISSEMENT**

### Attention à la cuisson cocotte minute

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



### Téléchargez le manuel de l'utilisateur complet

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

[instantpot.eu/produkt-handbucher](https://instantpot.eu/produkt-handbucher)

# FONCTIONS

## CUISSON COCOTTE MINUTE

Deux des programmes intelligents utilisent la pression pour cuire les aliments : cuisson cocotte minute et œufs.

Programme intelligent	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Cuisson cocotte minute	10 minutes (00:10)	0 minutes (00:00)	4 hours (04:00)
Œufs	5 minutes (00:05)	0 minutes (00:00)	1 hours (01:00)

## CUISSON VAPEUR

Utilisez la Cuisson vapeur comme un cuiseur vapeur ordinaire, en faisant bouillir du liquide pour cuire les aliments avec de la vapeur chaude. Le programme vapeur n'utilise pas de pression pour cuire les ingrédients.

Programme intelligent	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Cuisson vapeur	10 minutes (00:10)	0 minutes (00:00)	1 hours (01:00)

## CUISSON À LA SAUTEUSE

Utilisez le programme Cuisson à la sauteuse pour remplacer une poêle ou une casserole. La cuisson à la sauteuse peut intensifier les saveurs des ingrédients ou permettre de faire mijoter, d'épaissir ou de réduire les sauces.

Réglage	Par défaut	Faible	Moyenne	Élevée
Température	Élevée (190 °C)	104°C	149°C	190°C

## CUISSON LENTE

Ce programme n'utilise pas la pression pour cuire les aliments, vous devrez donc régler l'évacuation de la vapeur sur Evacuation. Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Cuisson à basse température :

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min	Temps de cuisson max.	Température par défaut	Options de température
6 heures (06:00)	30 minutes (00:30)	24 heures (24:00)	Élevée	Faible, Élevée

## RÉCHAUFFER ET MAINTENIR AU CHAUD

Le réglage Maintenir au chaud s'active automatiquement après la cuisson pour tous les programmes intelligents à l'exception de la cuisson à la sauteuse.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min	Temps de cuisson max.	Température par défaut	Options de température
10 heures (10:00)	10 minutes (00:10)	10 heures (10:00)	Élevée	Faible, Moyenne, Élevée

## YOGHURT

Préparez facilement de délicieux yaourts fermentés à base de produits laitiers et non laitiers.

Processus	Temps de cuisson par défaut	Température par défaut	Personnalisé
Pasteurisation	3 minutes (00:03)	Élevée	S/O
Fermentation (produits laitiers)	8 heures (08:00)	Faible	S/O
Fermentation (produits non-laitiers, personnalisé)	8 heures (08:00) Réglable	Faible Réglable	Min 30 minutes (00:30) Max. 99 heures et 30 minutes (99:30)

## DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

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

*Le démarrage différé n'est pas disponible pour les programmes intelligents Cuisson à la sauteuse Yaourt et Maintenir au chaud.*

# GARANTIE

---

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

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

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

---

## Limitation et Exclusions

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

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

Dans la limite autorisée par la loi, la responsabilité éventuelle de l'Entreprise vis-à-vis de tout appareil ou pièce supposé(e) défectueux(-euse) sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce, et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable. Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la limite autorisée par la loi, (1) l'Entreprise n'offre aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, par rapport à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie, et (2) l'Entreprise ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif, découlant de ou lié à l'utilisation ou au fonctionnement de l'appareil, ni de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, perte de profits, perte de jouissance ou perte d'usage, ni de tous les frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous les autres dommages consécutifs, de quelque nature qu'ils soient. Aux termes de la législation en vigueur, vous pouvez disposer de droits et de recours supplémentaires à ceux que vous octroie cette garantie limitée.

# GARANTIE

---

Allez sur le site [instantpot.eu/fr/product-registration](https://instantpot.eu/fr/product-registration) pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse électronique, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux indiqués sur l'appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement du développement des produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable de la publication d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements qui accompagnent l'appareil.

## Service de garantie

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

Instant Brands (Ireland) Limited,  
Block A, George's Quay Plaza,  
George's Quay Dublin, D02 E440,  
Republic of Ireland  
Email: [EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.com)  
Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

## Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive n° 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la Directive n° 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (CEM), telle que modifiée, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension, telle que modifiée. Ce marquage indique que, au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Pour éviter l'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matières premières. Veuillez utiliser les services de retour et de collecte pour retourner votre appareil usagé ou contacter le Service Client pour tout complément d'information sur le recyclage et la DEEE.





# PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

---

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

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

### **Positionnement**

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

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

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

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

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

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

### **Usage général**

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

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

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

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

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

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

## **⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

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

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

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

### **Cuisson sous pression**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

### **Remplissage excessif lors de la cuisson sous pression**

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

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

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

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

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

### **Accessoires**

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

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

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

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

## **⚠ AVERTISSEMENT**

### **Entretien et stockage**

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

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

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

### **Cordon d'alimentation**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Précautions électriques**

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

## **⚠ AVERTISSEMENT**

### **Afin d'éviter les chocs électriques :**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## **⚠ AVERTISSEMENT**

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

**Obtenir le manuel de l'utilisateur complet**  
[instantpot.eu/produkt-handbuecher](https://instantpot.eu/produkt-handbuecher)



**Recettes**  
Téléchargez l'application Instant Connect™



**Pièces et accessoires de rechange**  
[instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts](https://instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts)

**Contact Customer Care**  
[instantpot.eu/contact-us](https://instantpot.eu/contact-us)  
[UKSupport@instantpot.com](mailto:UKSupport@instantpot.com)  
[EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.com)  
+44 (0) 3331 230051

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

**Instant Brands (Ireland) Limited**  
Block A, George's Quay Plaza  
George's Quay, Dublin, D02 E440  
Republic of Ireland

Instant Brands et Instant Pot sont des marques  
déposées d'Instant Pot Brands

© 2025 Instant Pot Brands LLC

# Instant Pot®

**CLASSIC MINI MULTI-COOKER DA 3,8 L**



## **Guida rapida**

- 1** Benvenuto
- 2** Contenuto della confezione
- 3** Uso dell'Instant Pot
- 4** Configurazione iniziale
- 6** Funzioni
- 7** Garanzia
- 9** Precauzioni importanti

## Benvenuto nel mondo del nuovo Instant Pot!

Questa pentola Instant Pot Multi-Cooker può aiutarti a cucinare dei pasti sani e deliziosi in modo più facilmente e in meno tempo. Lasciati conquistare dall'Instant Pot e fatti aiutare in cucina per i prossimi anni!



### Comincia a usare la tua nuova Instant Pot!

Per rendere la tua esperienza in cucina con Instant il più facile possibile, abbiamo creato dei video dimostrativi.

[instantpot.eu/getting-started](https://instantpot.eu/getting-started)



### Scarica il manuale d'uso completo

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

[instantpot.eu/produkt-handbuecher](https://instantpot.eu/produkt-handbuecher)



### Ti serve ispirazione?

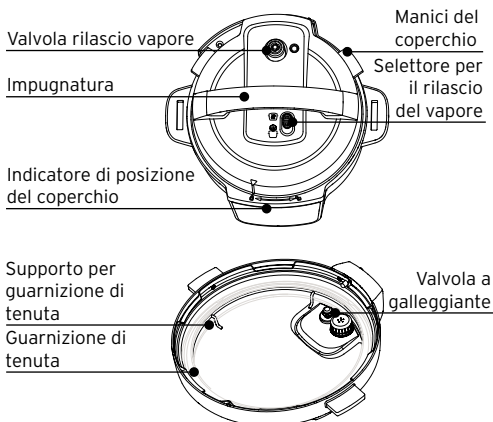
Scarica l'app Instant Connect™ e accedi a più di 3000 ricette.

## Specifiche del prodotto

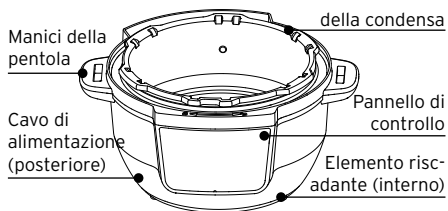
Modelli	Volume	Potenza	Alimentazione	Pressione di funzionamento
RIPC41-BK (Black Pepper) RIPC41-WM (Daydream) RIPC41-ST (Sea Salt)	3.8 litri	800 Watts	220-240V ~ 50/60Hz	80 kPa

# CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

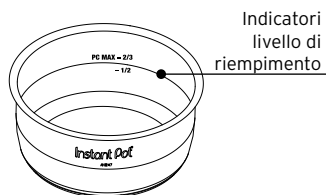
## Coperchio



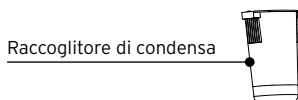
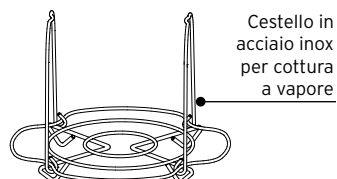
## Pentola di base



## Pentola da cottura in acciaio inox



## Parti e accessori



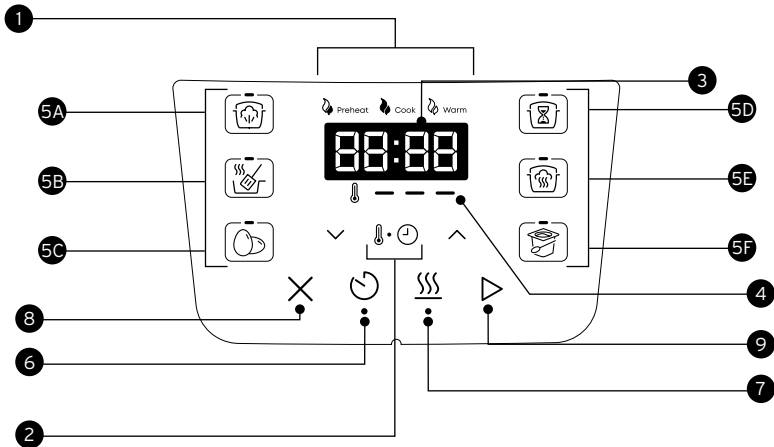
*Le immagini hanno carattere puramente indicativo e potrebbero differire dal prodotto reale.*

*Ricordarsi di riciclare! Abbiamo progettato la confezione tenendo conto della sostenibilità. Si prega di riciclare tutto ciò che è possibile riciclare nella rispettiva località.*

# USO DELL'INSTANT POT

## Pannello di controllo

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



### 1. Indicatore di cottura guidata

- Le fasi di cottura sono attive quando la spia è accesa

### 2. Controllo della temperatura/ tempo

### 3. Display dello stato

- Temperatura
- Tempo di cottura
- Ritarda il momento di avvio
- Tempo di mantenimento in caldo
- Messaggi sullo stato

### 4. Spie del livello della temperatura

### 5. Pulsanti dei programmi intelligenti

- La luce mostra il programma intelligente attivo

5A. Cottura a pressione

5B. Soffriggere

5C. Uova

5D. Cottura lenta

5E. Al vapore

5F. Yogurt

### 6. Ritarda avvio

- La spia accesa indica che è attivo

### 7. Tieni in caldo

- La spia accesa indica che è attivo

### 8. Annulla

### 9. Avvio

# CONFIGURAZIONE INIZIALE

## Pulire prima dell'uso

1. Lavare con acqua calda e detersivo per piatti il recipiente interno di cottura. Risciacquare e utilizzare un panno morbido per asciugare l'esterno. Puoi anche lavare il recipiente interno di cottura in lavastoviglie.
2. Pulire l'elemento riscaldante all'interno della base di cottura con un panno morbido per assicurarsi che non siano presenti dei residui di imballaggio.

## Installare il collettore di condensa

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




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

## Controllo della guarnizione di tenuta

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

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






## Familiarizzare con i simboli

Cottura a pressione	Soffriggere	Cottura lenta	Al vapore	Uova	Yogurt	Avvio ritardato	Tieni in caldo
							

## EFFETTUARE UN TEST DI PROVA

Fare una prova con la tua nuova Instant Pot è un ottimo modo per familiarizzare con il funzionamento dell'apparecchio prima di cucinare un pasto.

### Per eseguire un test di funzionamento:

1. Collocare la pentola di cottura interna nella base di cottura.
2. Aggiungere 750 ml di acqua nel recipiente di cottura (750 ml è il livello di liquido minimo richiesto per cuocere a pressione).
3. Collocare il coperchio sul recipiente di cottura e assicurarsi che sia nella posizione di chiusura.
4. Selezionare la funzione della cottura a pressione  e impostare il tempo su 5 minuti usando le frecce su e giù.
5. La funzione  Mantenere caldo è ATTIVO per impostazione predefinita. Per disattivarla, premere nuovamente  Mantenere caldo.
6. Premere Start . La spia dello stato Preriscaldare è ACCESA, il display mostra On e l'Instant Pot sta accumulando pressione.
7. Quando la pressione è pronta, l'Instant Pot inizia a cucinare e il timer della cottura inizia il conto alla rovescia. Quando il timer arriva a 00:00, la cottura si interrompe. *È possibile premere Annulla  per interrompere il programma in qualsiasi momento*
8. A cottura terminata, eseguire un QPR (Uscita rapida della pressione) impostando l'interruttore di uscita del vapore nella posizione Sfiato. La valvola a galleggiante scende nel coperchio quando fuoriesce tutto il vapore.
9. Dopo l'uscita del vapore, girare il coperchio in senso antiorario e toglierlo.
10. Eliminare l'acqua residua e poi lavare e asciugare il recipiente interno di cottura.

Ora si è pronti per cucinare con l'Instant Pot!

### **⚠ AVVERTIMENTO**

#### **Cautela nella cottura a pressione**

Questo apparecchio utilizza la pressione per cuocere. Prima di aprire il coperchio, lasciare che l'apparecchio scarichi tutta la pressione e il vapore in eccesso. L'apertura del coperchio prima che la pressione sia stata scaricata può provocare ustioni, lesioni personali e/o danni materiali. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Salvaguardie importanti".



### **Scarica il manuale d'uso completo**

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

[instantpot.eu/produkt-handbucher](https://instantpot.eu/produkt-handbucher)

# FUNZIONI

## COTTURA A PRESSIONE

Due dei programmi intelligenti utilizzano la pressione per cuocere gli alimenti: Cottura a pressione e uova.

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

## VAPORE

Utilizzare Vapore come si farebbe con una normale vaporiera, facendo bollire il liquido per cuocere il cibo con il vapore caldo. Questo programma non utilizza la pressione per cucinare.

Programma intelligente	Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
Al vapore	10 minuti (00:10)	0 minuti (00:00)	1 ore (01:00)

## SOFFRIGGERE

Utilizzare la funzionalità Sauté al posto di una padella o di una casseruola. Il Sauté è in grado di intensificare i sapori dei cibi o di cuocere a fuoco lento, addensare o ridurre le salse.

Impostazione	Predefinito	Bassa	Media	Alta
Temperatura	Alta (190°C)	104°C	149°C	190°C

## COTTURA LENTA

Questo programma non utilizza la pressione per cuocere gli alimenti, quindi è necessario impostare il rilascio del vapore su Vent (Sfiato). Scegliere tra queste impostazioni nel Programma Smart Cottura lenta:

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

## RISCALDARE E MANTENERE CALDO

L'impostazione Keep Warm (Tenere in caldo) si accende automaticamente dopo la cottura in tutti i programmi smart ad eccezione di Sauté.

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

## YOGURT

Preparare facilmente yogurt deliziosi fermentati, con e senza lattosio.

Il processo	Tempo di cottura predefinito	Temperatura predefinita	Personalizza
Pastorizzare	3 minuti (00:03)	Alta	N/D
Fermentazione (latticini)	8 ore (08:00)	Bassa	N/D
Fermentazione (senza lattosio, personalizzati)	8 ore (08:00) Regolabile	Bassa Regolabile	Minimo 30 minuti (00:30). Massimo 99 ore, 30 minuti (99:30)

## RITARDA AVVIO

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

L'avvio ritardato non è disponibile per il programma Soffriggere, Yogurt e Mantenere caldo.

# GARANZIA

---

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

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

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

## Limitazioni ed esclusioni

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

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

Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotto componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile.

Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura. L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

# GARANZIA

---

Per registrare l'apparecchio, [instantpot.eu/it/product-registration](http://instantpot.eu/it/product-registration) È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

## Servicio de Garantía

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

Instant Brands (EMEA) Limited, Floor 6,  
Block A, George's Quay Plaza,  
George's Quay,  
Dublin, D02 E440,  
Republic of Ireland  
Email: [EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.com)  
Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

## Smaltimento

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





# PRECAUZIONI IMPORTANTI

---

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

## LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

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

### **Collocazione**

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

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

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

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

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

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

### **Uso generale**

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

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

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

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

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

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

**NON** usare l'apparecchio senza il recipiente interno.

## **⚠AVVERTIMENTO**

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

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

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

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

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

**NON** lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

### **Cottura a pressione**

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

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

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

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

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

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

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

**NON** rimuovere il coperchio a pressione a mani nude.

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

**NON** spostare l'apparecchio mentre è pressurizzato.

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

## **⚠AVVERTIMENTO**

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

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

### **Quanti ingredienti mettere per la cottura a pressione**

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

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

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

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

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

### **Accessori**

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

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

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

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

### **Cura e conservazione**

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

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

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

## **⚠️ AVVERTIMENTO**

### **Cavo di alimentazione**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Avvertenze elettriche**

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

### **Per proteggersi dalle scosse elettriche:**

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

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

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

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

## **⚠️ AVVERTIMENTO**

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

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

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

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

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

# CONSERVARE LE ISTRUZIONI

## **⚠️ AVVERTIMENTO**

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

**Ottieni il Manuale utente completo**  
[instantpot.eu/produkt-handbuecher](https://instantpot.eu/produkt-handbuecher)



**Ricette**  
Scarica l'app Instant Connect™



**Pezzi di ricambio e accessori**  
[instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts](https://instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts)

**Contatta l'Assistenza clienti**  
[instantpot.eu/contact-us](https://instantpot.eu/contact-us)  
[UKSupport@instantpot.com](mailto:UKSupport@instantpot.com)  
[EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.com)  
+44 (0) 3331 230051

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

**Instant Brands (Ireland) Limited**  
Block A, George's Quay Plaza  
George's Quay, Dublin, D02 E440  
Republic of Ireland

Instant Brands e Instant Pot sono marchi registrati di  
Instant Pot Brands

© 2025 Instant Pot Brands LLC

# Instant Pot®

## OLLA MULTIFUNCIÓN CLASSIC MINI DE 3,8 L



### Guía de puesta en marcha

- 1 Le damos la bienvenida:
- 2 Contenido de la caja
- 3 Cómo usar el Instant Pot
- 4 Configuración inicial
- 6 Funciones
- 7 Garantía
- 9 Advertencias importantes

# ¡Les presentamos su nueva Instant Pot!

Esta olla multifunción Instant Pot puede ayudarle a cocinar platos sanos y deliciosos con más facilidad y en menos tiempo. ¡Enamórese de la cocina Instant Pot y disfrútela en su propia cocina durante años!



## Comience a cocinar con su Instant Pot!

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

[instantpot.eu/es/getting-started](https://instantpot.eu/es/getting-started)



## Descargue el manual de usuario completo

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

[instantpot.eu/es/produkt-handbuecher](https://instantpot.eu/es/produkt-handbuecher)



## ¿Necesita inspiración?

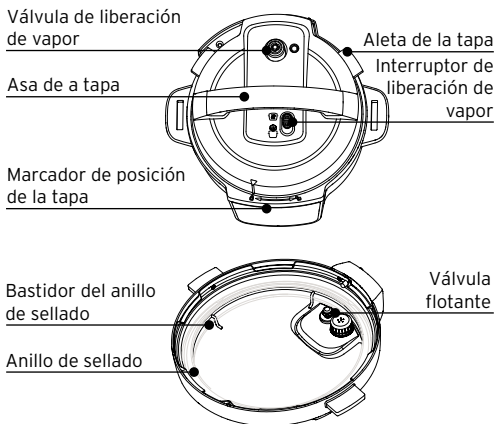
Descargue la Instant Connect™ app para acceder a más de 3000 ideas de recetas.

## Especificaciones del producto

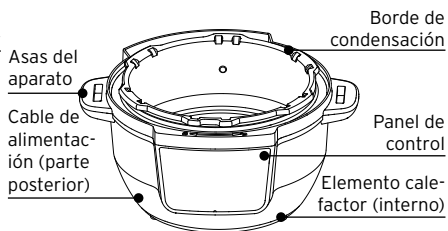
Modelos	Volumen	Voltaje	Potencia	Presión de trabajo
RIPC41-BK (Black Pepper)	3.8 litros	800 vatios	220-240V ~ 50/60Hz	80 kPa
RIPC41-WM (Daydream)				
RIPC41-ST (Sea Salt)				

# CONTENIDO DE LA CAJA

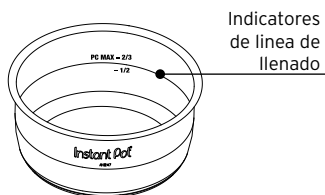
## Tapa



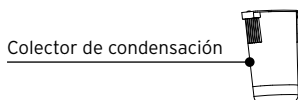
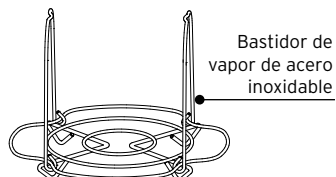
## Base del aparato



## Olla de cocción de acero inoxidable



## Piezas + accesorios



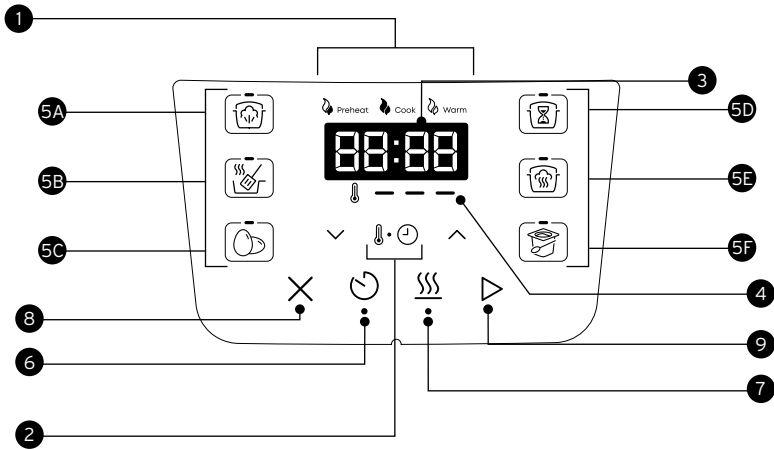
*Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real.*

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

# CÓMO USAR LA INSTANT POT

## Panel de control

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



### 1. Indicador de cocción con guía

- Las fases de cocción están activas cuando está iluminado

### 2. Controles de temperatura/tiempo

### 3. Pantalla de estado

- Temperatura
- Tiempo de cocción
- Tiempo de Inicio retardado
- Tiempo de Conservar caliente
- Mensajes de estado

### 4. Luces de los niveles de temperatura

### 5. Botones de programa inteligente

- La luz muestra el programa inteligente activo

5A. Cocción a presión

5B. Saltar

5C. Huevo

5D. Cocción lenta

5E. Vapor

5F. Yogur

### 6. Retardar inicio

- Luz ENCENDIDA

### 7. Mantener caliente

- Luz ENCENDIDA

### 8. Cancelar

### 9. Inicio

# CONFIGURACIÓN INICIAL

## Limpieza previa

1. Lave el recipiente de cocción interior con agua caliente y jabón. Aclárelos y seque su exterior con un trapo suave. También puede lavar el recipiente de cocción interior en el lavavajillas.
2. Limpie el elemento calefactor del interior de la base de la olla con un paño suave para asegurarse de que no quedan restos de embalaje.

## Colocación del colector de condensación

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





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

## Comprobación del anillo de sellado

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

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






## Familiarícese con los iconos

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

# REALICE UNA PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO

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

## Para realizar una prueba de funcionamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base de la olla.
  2. Añada 750 ml de agua al recipiente de cocción (750 ml es el nivel de líquido mínimo para cocinar a presión).
  3. Coloque la tapa en la parte superior del recipiente de cocción y asegúrese de que queda bloqueada en su lugar.
  4. Seleccione la función de cocción a presión  y ajuste el tiempo a 5 minutos utilizando las flechas de arriba y abajo.
  5. Mantener caliente  función activada por defecto. Vuelva a pulsar Mantener caliente  para desactivarla.
  6. Pulse Inicio (Start) . La luz de estado de Pre calentamiento se encenderá, la pantalla mostrará «ON» (Encendido) y la Instant Pot comienza a generar presión.
  7. Cuando se alcance la presión correcta, la Instant Pot comienza a cocinar y el contador de cocción inicia la cuenta atrás. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá.
- Puede pulsar Cancelar  para detener el programa inteligente en cualquier momento*
8. Cuando haya finalizado la cocción, libere la presión rápidamente colocando el interruptor de liberación de vapor en la posición de ventilación. La válvula flotante cae hacia la tapa cuando se haya liberado todo el vapor.
  9. Tras liberar el vapor, gire la tapa en sentido contrario al de las agujas del reloj y retírela.
  10. Deseche el agua restante y, a continuación, lave y seque el recipiente interior.

¡Ahora su Instant Pot ya está lista para cocinar!

## **⚠ADVERTENCIA**

### Precaución al cocinar a presión

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



## Descargue el manual de usuario completo

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

[instantpot.eu/es/produkt-handbucher](https://instantpot.eu/es/produkt-handbucher)

# FUNCIONES



## COCCIÓN A PRESIÓN

Dos de los programas inteligentes utilizan la presión para cocinar los alimentos: Cocción a presión y huevo.

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



## VAPOR

Utilice el programa Vapor como una vaporera normal, hirviendo líquido para cocinar los alimentos con vapor caliente. El vapor no usa presión para cocinar.

Programa inteligente	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
Vapor	10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	1 hora (01:00)



## SALTEADO

Use la opción Saltear en lugar de una sartén o cacerola. Al saltear los alimentos, sus sabores se intensifican. Además, también sirve para hervir a fuego lento y espesar o reducir salsas.

Configuración	Ajuste de cocción	Baja	Media	Alta
Temperatura	Alta (190°C)	104°C	149°C	190°C



## COCCIÓN LENTA

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

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.	Temperatura por defecto	Opciones de temp.
6 horas (06:00)	30 minutos (00:30)	24 horas (24:00)	Alta	Baja, Alta



## RECALENTAR Y MANTENER CALIENTE

El ajuste de mantener caliente se enciende automáticamente después de la cocción con todos los programas inteligentes, excepto con Saltear.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.	Temperatura por defecto	Opciones de temp.
10 horas (10:00)	10 minutos (00:10)	10 horas (10:00)	Alta	Baja, Media, Alta



## YOGUR

Elaborar fácilmente deliciosos yogures fermentados lácteos y no lácteos.

Proceso	Tiempo de cocción por defecto	Temperatura por defecto	Personaliz.
Pasteurizar	3 minutos (00:03)	Alta	No procede
Fermentación (láctea)	8 horas (08:00)	Baja	No procede
Fermentar (no láctea, personalizada)	8 horas (08:00) Ajustable	Baja Ajustable	Mín. 30 min (00:30). Máx. 99 horas, 30 minutos (99:30)



## INICIO RETARDADO

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

*El inicio retardado no está disponible en los programas inteligentes Saltear, Yogur o Mantener caliente.*

# GARANZIA

---

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Pot Brands Inc. (en conjunto, la «Compañía») garantizan que este aparato no presenta defectos de fabricación o de materiales, bajo condiciones de uso doméstico normales, durante un periodo de un (1) año desde la fecha de la compra original. Esta Garantía limitada se aplica solo al comprador original y a un uso del aparato dentro de la UE. Esta garantía no cubre el uso del aparato fuera de la UE.

Se requiere una prueba de la fecha de compra original y la devolución del aparato, si así se solicita, para disfrutar de los servicios en virtud de esta Garantía limitada. Siempre que el uso y el mantenimiento del aparato se realicen de acuerdo con las indicaciones escritas incluidas con el mismo (también disponibles en [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk)), la Compañía podrá, bajo su único criterio: (i) reparar los defectos de material y fabricación; o (ii) reemplazar el aparato. En el caso de que el aparato sea reemplazado, la Garantía limitada del aparato reemplazado será de 12 meses desde la fecha de la primera compra.

La Compañía no se responsabiliza de los gastos de envío del servicio de garantía.

## Limitación y exclusions

---

Cualquier modificación o intento de modificación del aparato puede interferir con el funcionamiento seguro del aparato y puede provocar lesiones o daños graves. Cualquier modificación o intento de modificación del aparato o de cualquier elemento que este incluya eliminará la garantía, excepto en el caso de que la/s modificación/es o alteración/es hayan sido autorizadas expresamente por la Compañía.

Esta garantía no cubre (1) el desgaste normal por el uso; (2) los daños causados por un uso negligente, no razonable o indebido del aparato, un montaje o desmontaje incorrecto, un uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, el hecho de no proporcionar un mantenimiento razonable y necesario, casos fortuitos (como incendios, huracanes y tornados), o la reparación o modificación realizada por otra persona, excepto en el caso de que se haya llevada a cabo bajo la dirección y a autorización de la Compañía; y (3) reparaciones en las que se utilice el aparato para otros usos que no sean los habituales y de una manera contraria a las instrucciones del usuario o del operador indicadas.

En la medida permitida por las leyes aplicables, la responsabilidad de la Compañía, si la hubiera, para un aparato o elemento presuntamente defectuoso se limitará a la reparación o reemplazo del aparato o del elemento que corresponda, y no superará el precio de compra de un aparato de reemplazo de las mismas características. Salvo indicación expresa y en la medida permitida por la ley, (1) la Compañía no proporciona garantías, condiciones o representaciones, expresas o implícitas, uso, uso comercial o de otro tipo en lo que respecta al aparato o a los elementos cubiertos por esta garantía y (2) la Compañía no se hace responsable por los daños indirectos, accidentales o derivados relacionados o vinculados al uso del aparato o los daños que impliquen cualquier pérdida económica, de propiedad, de ingresos o ganancias, pérdida de uso o disfrute, costes de retirada, instalación u otros daños derivados de cualquier tipo. Tienes a tu disposición otros derechos y recursos, que se añaden a cualquier derecho y recurso que esté disponible bajo esta garantía limitada.

# GARANZIA

---

Entra en [instantpot.eu/es/product-registration](https://instantpot.eu/es/product-registration) para registrar tu aparato. Te pediremos que nos des tu nombre, dirección de correo electrónico, el nombre de la tienda, la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie (estarán indicados en el aparato). Este registro nos permitirá mantenerte informado de las novedades y recetas del producto, y contactar contigo en el caso improbable de que debamos informarte sobre algún tema de seguridad del aparato. Al registrarte, aceptas que has leído y entendido las instrucciones de uso y los avisos que acompañan el aparato.

## Servicio de garantía

Para disfrutar del servicio de garantía, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente creando un recibo de asistencia en línea en [instantpot.eu/es/contact-us](https://instantpot.eu/es/contact-us). Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Pot Brands no asumirá los gastos de envío relacionados con el servicio de garantía. Al devolver el aparato, indique su nombre, domicilio, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original además de la descripción del problema que ha observado en el aparato.

Instant Brands (EMEA) Limited,  
Block A, George's Quay Plaza,  
George's Quay,  
Dublin, D02 E440,  
Republic of Ireland  
Email: [EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.com)  
Telephone: +44 (0) 3331 230051

La presente garantía se actualizó por última vez el 1 de septiembre de 2019 para todos los productos vendidos a partir del [1 noviembre de 2019]. Si tu producto tiene una versión antigua de la garantía, la garantía seguirá en vigor.

## Reciclaje

Este aparato cumple con la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Este aparato cumple con la Directiva europea 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética (CEM) y sus revisiones, así como la Directiva 2014/35/EU de bajo voltaje (LVD) y sus revisiones. Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar que se produzcan posibles daños en el medio ambiente o en la salud humana debido al desecho incontrolado de residuos, recíclalo de forma responsable para potenciar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de recogida y devolución o ponte en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener más información sobre reciclaje y RAEE.



# **ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

---

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

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

### **Ubicación**

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

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

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

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

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

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

### **Uso general**

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

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

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

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

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

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

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

## **⚠ADVERTENCIA**

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

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

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

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

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

**NO DEJE** el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.

### **Cocción a presión**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **⚠ADVERTENCIA**

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

### **Llenado en exceso durante la cocción a presión**

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

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

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

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

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

### **Accesorios**

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

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

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

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

### **Cuidado y almacenamiento**

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

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

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

## **⚠ADVERTENCIA**

### **Cable de alimentación**

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

**ADVERTENCIA:** Los alimentos calientes derramados pueden causar quemaduras graves.

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

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

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

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

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

**NO RETIRE** la clavija de toma de tierra del enchufe.

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

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

### **Precauciones eléctricas**

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

### **Para protegerse frente a descargas eléctricas:**

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

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

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

## **⚠ADVERTENCIA**

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

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

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

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

**NO LIMPIE** el aparato mojándolo bajo el grifo.

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

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## **⚠ADVERTENCIA**

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

**Obtenga el manual de usuario completo**  
[instantpot.eu/es/produkt-handbuecher](https://instantpot.eu/es/produkt-handbuecher)



**Recetas**  
Descargue la Instant Connect™ app



**Piezas de repuesto y accesorios.**  
[instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts](https://instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts)

**Póngase en contacto con atención al cliente**

[instantpot.eu/contact-us](https://instantpot.eu/contact-us)  
[UKSupport@instantpot.com](mailto:UKSupport@instantpot.com)  
[EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.com)  
+44 (0) 3331 230051

**Instant Brands (EMEA) Limited**

Floor 6, Block C, Dukes Court,  
Duke Street, Woking, GU21 5BH  
United Kingdom

**Instant Brands (Ireland) Limited**

Block A, George's Quay Plaza  
George's Quay, Dublin, D02 E440  
Republic of Ireland

Instant Brands e Instant Pot son marcas registradas de  
Instant Pot Brands

© 2025 Instant Pot Brands LLC