

Instant Pot®

DUO™

MULTI-USE PRESSURE COOKER
3, 5.7 and 8 Litre



Getting started guide

- 2 Important safeguards
- 6 Welcome
- 7 Products, parts and accessories
- 9 Get started
- 11 Pressure cooking 101
- 12 Releasing pressure
- 14 Control panel
- 16 Pressure control features
- 21 Cooking
- 24 Care, cleaning and storage
- 28 Warranty
- 32 Contact

Full manual, how-to videos, FAQs and more available at instantpot.co.uk.
Download the Instant Pot app with 1000+ recipes at instantpot.com/app.



IMPORTANT SAFEGUARDS

(Yes, we have to)

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

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

▲ WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 12 Use the appropriate heat source(s) according to the Getting Started Guide.
- 13 After cooking meat with a skin (such as ox tongue), which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen as you may be scalded.
- 14 The heating element surface inside the Instant Pot base is subject to residual heat after use; do not touch.
- 15 Before each use, check that the valves are not obstructed. Refer to the Getting Started Guide.
- 16 Never use the pressure cooker in its pressurised mode for deep or shallow frying of food.
- 17 Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- 18 Only use Instant Pot spare parts and accessories in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- 19 Do not operate any appliance with a damaged lead or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. If the power supply lead is damaged, users should contact Customer Care for further assistance.
- 20 For domestic use only. Not intended for commercial or outdoor use.
- 21 Be aware that certain foods such as stewed apples, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti can foam, froth and clog the steam release. These foods should not be cooked under pressure cooking settings unless as directed in Instant Pot cooker recipes.
- 22 This appliance should not be used by children, by individuals whose physical, sensory or mental abilities prevent safe use of the appliance, or by individuals with limited knowledge of how to use a pressure cooker. Close supervision is needed when using this appliance near these individuals.
- 23 Spilled food can cause serious burns. A short power-supply lead is provided to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement and tripping.
 - Keep the appliance and lead away from children.
 - Never drape the power lead over edges of tables or counters.

WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Never use below-counter power sockets, and never use with an extension lead.
- 24 Unplug your Instant Pot and let it cool before cleaning. Allow all surfaces to dry thoroughly before use.
 - 25 The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
 - 26 Do not immerse the cooker base in water. To protect against electric shock, do not immerse the lead, power plug or cooker base in any liquid.
 - 27 Always make sure the sealing ring is completely set in the groove on the inside of the sealing ring rack.
 - 28 Avoid spillage on the connector.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNING

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

WARNING

Electric shock hazard. Use earthed socket only.

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

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

WARNING

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

WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Special lead set instructions

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

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

Product specifications

The tables below represent all available models in the 7-in-1 Duo family. To view a full list of sizes, colours and patterns, go to instantpot.co.uk.

				
Duo Mini	700 W	220-240V~ 50/60 Hz	3 Litres	3.9 kg
Duo 60	1000 W	220-240V~ 50/60 Hz	5.7 Litres	5.4 kg
Duo 80	1200 W	220-240V~ 50/60 Hz	8 Litres	7.2 kg

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

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

Find your model name and serial number

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

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

WARNING

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

Welcome to the world of Instant Cooking

As the new owner of an Instant Pot® Duo™ 7-in-1 Multi Pressure Cooker, we'd like to welcome you to the Instant Community. At Instant Brands™, we are committed to helping homechefs worldwide to cook healthier, and get delicious meals on the table, quicker and easier than ever before. Our multifunctional cooking appliances will ignite your passion for making mealtimes amazing. We have created a world of cooking resources to help you on your journey to create a variety of culinary masterpieces at home.



Download the **Instant Pot app** to access 1000+ recipe ideas.



Join other Instant home chefs on the **Instant Pot UK community on Facebook** for tips, tricks, and inspiration from the recipes they have created.



Subscribe to our e-newsletter to receive regular recipe e-books and find your next dinner favourite.



And of course, we want to hear from you, so don't forget to tag us online **@instantpotuk** and share your experiences and the dishes you create using **#InstantChefAtHome** **#instantpot**.

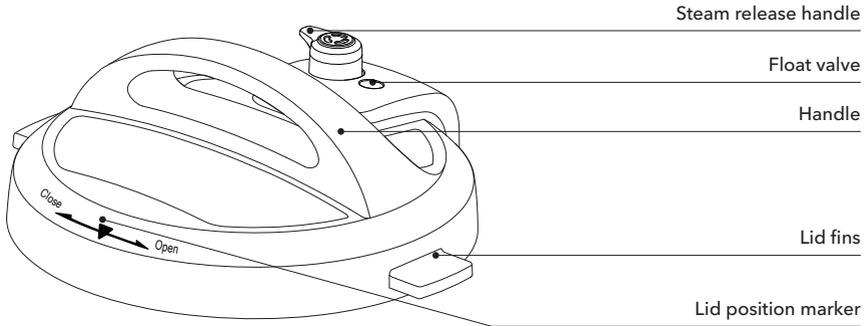
The Instant Pot® simplifies the joys of home cooking. The Duo™ does everything you can do with 7 other appliances: pressure cooker, sauté pan, steamer, slow cooker, rice cooker, food warmer, and yogurt maker. Clear the clutter from your counter and do it all with just one tool.

If you have any comments or queries, please get in touch with us via the helpdesk on **www.instantpot.co.uk/support/instant-pot-help-desk/** or by sending an email to **EUSupport@instantbrands.com**. You may also find the Frequently Asked Questions page on our website useful, which answers common Pressure Cooking questions. Finally, don't forget to register your appliance online, simply head to **www.instantpot.co.uk**.

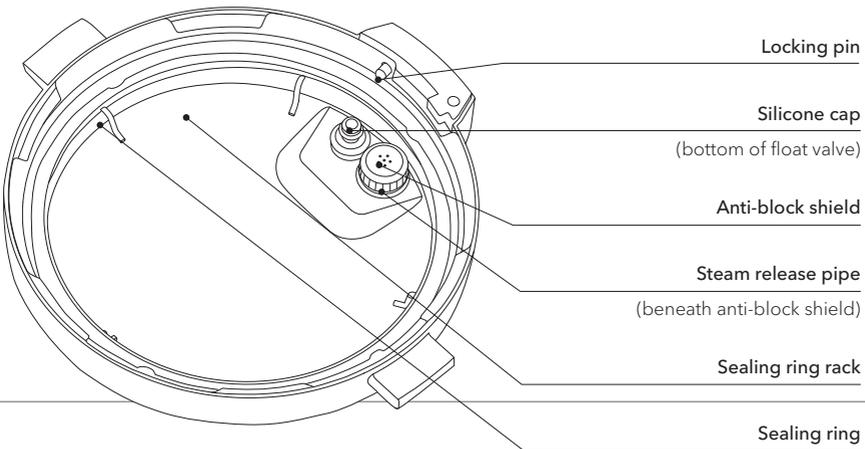
Product, parts and accessories

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

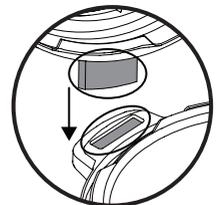
Top of lid



Bottom of lid



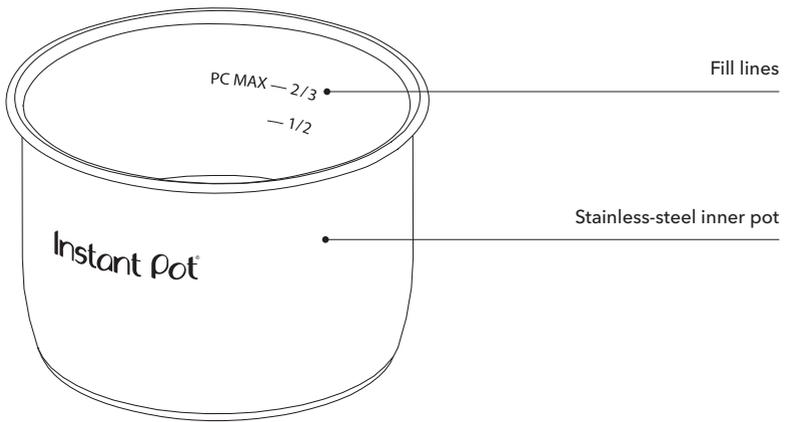
Stand the lid up in the multicooker base to keep it off your countertop! Insert the left or right lid fin into the corresponding slot in the multicooker base handles to stand it up and save some space.



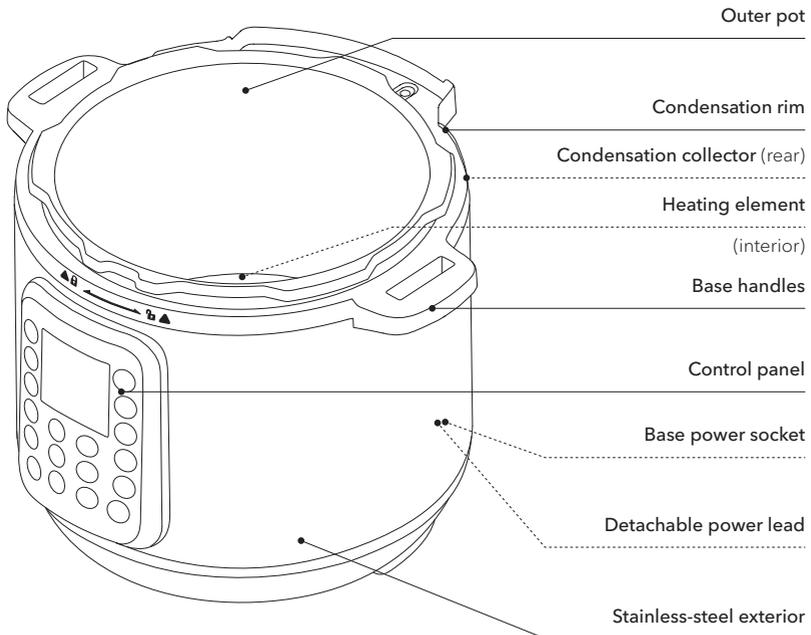
Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product. Always refer to the actual product.

Product, parts and accessories

Inner pot



Multicooker base



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

Get started

Initial set up (It won't bite!)

You – yes, you – can do this!



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

- Julia Child

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

Is anything missing or damaged?

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

Feeling keen?

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

WARNING

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

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

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

Get started

Initial test run (water test)

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

Stage 1: Setting up the Duo for pressure cooking

01 Remove the inner pot from the multicooker base and add 750 mL of water to the inner pot, then place it back inside the multicooker base.

02 Secure the power lead to the base power socket at the back of the multicooker base. Make sure the connection is tight.

Connect the power lead to a 220–240V power source.

The display shows **OFF**.

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

04 Turn the steam release handle to the **Sealing** position.

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

01 Select **Pressure Cook**.

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

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

03 Press **Keep Warm** to turn the automatic Keep Warm setting off.

04 The multicooker beeps after 10 seconds and the display shows **On**.

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

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

Stage 3: Releasing pressure

01 Follow instructions for a Quick Release in **Releasing pressure: Venting methods**.

02 Wait for the float valve to drop, then carefully open and remove the lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.

03 Using proper hand protection, remove the inner pot from the multicooker base, discard the water and thoroughly dry the inner pot.

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

CAUTION

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

DANGER

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

CAUTION

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

Pressure cooking 101

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

Behind the magic curtain

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

Pre-heating

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

Cooking

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

Releasing pressure

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

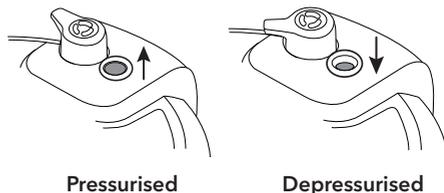
For Troubleshooting tips, view the full user manual online at instantpot.co.uk.

Releasing pressure

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

Venting methods

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



⚠ WARNING	
Steam ejected from the steam release handle is hot. DO NOT place hands, face or any exposed skin over the steam release handle when releasing pressure.	DO NOT cover the steam release handle.
⚠ DANGER	
DO NOT attempt to remove the lid while the float valve is up and NEVER attempt to force the lid open. Contents are under extreme pressure. Float valve must be down before attempting to remove the lid. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or property damage.	

Natural Release (NR or NPR)

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

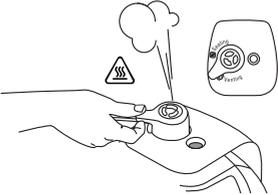
What to do	What to expect
Once cooking is finished, leave the steam release handle in the Sealing position until all pressure is released.	Your meal continues to cook even after the Smart Programme has ended.
 <p>Sealing position</p>	<p> This is called “carryover cooking” or “resting”, and it’s great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

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

Releasing pressure

Quick Release (QR or QPR)

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

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

Timed natural release

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

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

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

CAUTION

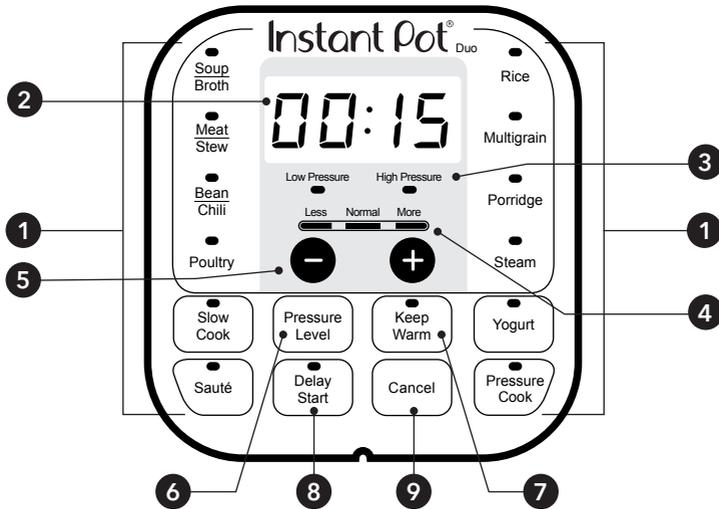
Steam ejected from the steam release handle is hot. **DO NOT** place hands, face or any exposed skin over the steam release handle when releasing pressure.

NOTICE

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

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

Control panel



		Pressure cooking	Non-pressure cooking
1	Smart Programmes	<ul style="list-style-type: none"> • Soup/Broth • Meat/Stew • Bean/Chili • Poultry • Rice • Multigrain • Porridge • Steam • Pressure Cook 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook • Sauté • Yogurt • Keep Warm
2	Time display	Shows the time in HH:MM format. Counts up or down, depending on the Smart Programme.	
3	Pressure fields	LEDs show if the multicooker is using Low or High pressure during pressure cooking.	
4	Less / Normal / More	Pre-set cooking time or temperature levels, depending on the Smart Programme.	
5	- / + buttons	Adjust time for cooking, Delay Start and Keep Warm.	
6	Pressure level	Toggle between Low Pressure and High Pressure.	
7	Keep Warm	Turns the Keep Warm setting on or off.	
8	Delay Start	Delay the start of cooking.	
9	Cancel	Stop a Smart Programme at any time.	

Status messages

OFF	The Instant Pot is in standby mode, ready for action!
Lid	May indicate that the lid is missing or is not properly secured.
On	The multicooker is pre-heating.
Auto	The Rice Smart Programme is running.
boil	The Yogurt Smart Programme is in the process of pasteurising milk (i.e., the Yogurt Smart Programme is set to More).
Hot	The inner pot has reached the perfect temperature and is ready to start cooking your food.  Only applies to Sauté.
00:00	Display shows one of the following: <ul style="list-style-type: none"> • When Delay Start is running, the multicooker counts down until the Smart Programme begins; • When a Smart Programme is running, the multicooker counts down the remaining cooking time; • When Keep Warm is running, the multicooker counts the length of time that food has been warming.
End	The Smart Programme has finished and Keep Warm is off.
Food burn	The multicooker is overheating due to insufficient liquid. See Troubleshooting for more information.

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

View the full user manual online at instantpot.co.uk for more information.

Pressure control features (Your little bag of tricks!)

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

Pressure cooking lid

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

Removing the lid

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



Closing the lid

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



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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

Pressure control features

Steam release handle

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

What we love about it	What you should know about it
<p>It's easy to tell when the handle is in the Sealing or Venting position.</p> <div data-bbox="214 450 349 582"></div> <p data-bbox="219 594 358 616">Sealing position</p> <div data-bbox="453 450 588 582"></div> <p data-bbox="453 594 592 616">Venting position</p>	<p>The steam release handle sits loosely on the steam release pipe to pivot easily while under pressure, so it may feel a bit wobbly. This is normal!</p>

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

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

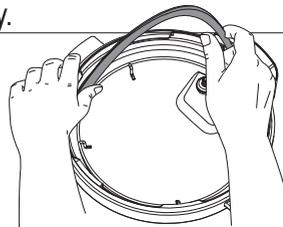
⚠ WARNING

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

Sealing ring

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

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



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

⚠ CAUTION

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

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

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

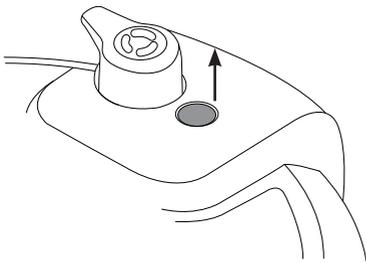
Pressure control features

Float valve

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

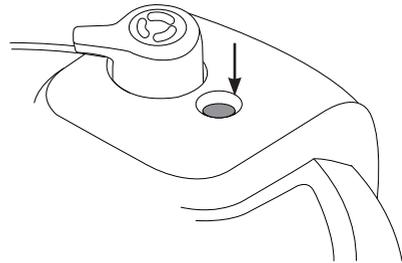
Pressurised

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



Depressurised

The float valve has dropped down into the lid.



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

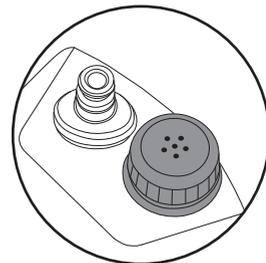
⚠ DANGER

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

Anti-block shield

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

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



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

Pressure cooking

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

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



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

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

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

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

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

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

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

Pressure cooking

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

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

**Unless otherwise specified by your recipe.*

To get pressure cooking, follow the same basic steps as you did in the **Initial test run (water test)** – but add food this time!

 Using the multi-functional rack will ensure your food items are steamed and not boiled. It helps to heat food evenly, prevents nutrients from leeching into the cooking liquid, and stops food items from scorching on the bottom of the inner pot.

When the Smart Programme is complete, follow your recipe to select the appropriate venting method. See **Releasing pressure: Venting methods** for safe venting techniques.

Find full instructions for use and pressure cooking timetables online at instantpot.co.uk.

Find tried and trusted recipes as well as pressure cooking timetables under the Recipes tab at instantpot.co.uk, and download the Instant Pot app from instantpot.com/app!

DANGER

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

CAUTION

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

Other cooking styles

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

- Slow Cook
- Sauté
- Yogurt



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

⚠ WARNING

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

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

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

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

Other cooking styles

Slow Cook

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

 If the float valve rises, make sure the steam release handle is set to the **Venting** position. See **Pressure control features: Steam release handle**.

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

Find full instructions for use online at instantpot.co.uk.

Sauté

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

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

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

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

Find full instructions for use online at instantpot.co.uk.

CAUTION

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

Other cooking styles

Yogurt

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

Instant Pot Size	Minimum Milk Volume	Maximum Milk Volume
3 Litres	500 mL	1.9 L
5.7 Litres	1000 mL	3.8 L
8 Litres	1500 mL	5.8 L

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

Find full instructions for use online at instantpot.co.uk.

Care, cleaning and storage

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

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

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

Parts	Cleaning methods and instructions
Accessories <ul style="list-style-type: none"> • Steam rack 	Dishwasher safe if placed on the top rack.
Lid and parts <ul style="list-style-type: none"> • Condensation collector • Anti-block shield • Sealing ring • Steam release handle • Float valve • Silicone cap 	Dishwasher safe if placed on the top rack. Remove all the parts from the lid before cleaning. See Care, cleaning and storage: Removing and installing parts. <ul style="list-style-type: none"> • Check the condensation collector after each use and empty as needed. Do not allow food or moisture to stagnate in the condensation collector. • With steam release handle and anti-block shield removed, clean the interior of the steam release pipe to prevent clogging. • To drain water from the lid after dishwashing, take the lid handle and hold the lid vertically over a sink, then turn it 360°— like turning a steering wheel. • After cleaning, store the lid upside down on the multicooker base. • Store sealing rings in a well-ventilated area to decrease residual odour from highly-flavoured meals. To eliminate odours, add 250 mL water and 250 mL white vinegar to inner pot and run Pressure Cook for 5-10 minutes, then QR pressure.
Inner pot	Dishwasher safe. <ul style="list-style-type: none"> • Heavy hard water staining may require a vinegar dampened sponge and some scrubbing to remove. • If there is tough or burned food residue at the bottom, soak in hot water for a few hours for easy cleaning. • Make sure all exterior surfaces are dry before placing in multicooker base.
Detachable power lead	Hand wash only. Do not wash in a dishwasher. <ul style="list-style-type: none"> • Use a barely-damp cloth to wipe any particles off the lead.
Multicooker base	Hand wash only. Do not wash in a dishwasher. <ul style="list-style-type: none"> • Wipe the inside of the outer pot as well as the condensation rim with a barely damp cloth. Allow them to dry completely before inserting inner pot. • Clean multicooker base and control panel with a soft, barely damp cloth or sponge.

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

Care, cleaning and storage

⚠ WARNING

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

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

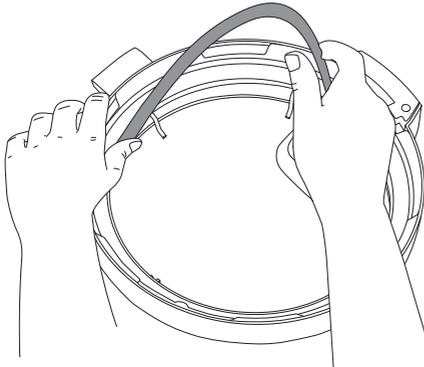
Removing and installing parts

Silicone sealing ring

Remove the sealing ring

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

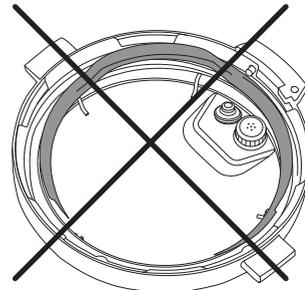
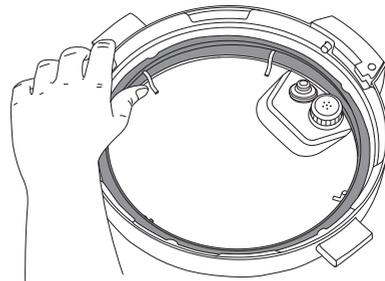
With the sealing ring removed, inspect the steel rack to make sure it is secured, centred and an even height all the way around the lid. Do not attempt to repair a deformed sealing ring rack.



Install the sealing ring

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

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



Incorrect

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

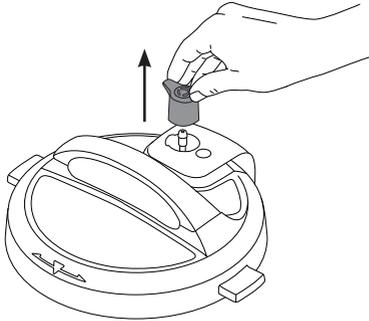
Care, cleaning and storage

Steam release handle

Remove the steam release handle

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

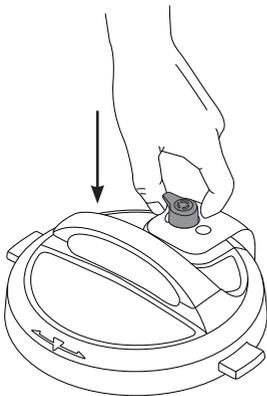
The steam release handle must be installed before using the multicooker.



Install the steam release handle

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

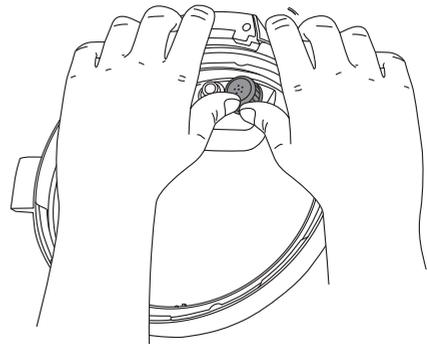
The steam release handle sits loosely on the steam release pipe when installed properly but should remain in place when the lid is turned over.



Anti-block shield

Remove the anti-block shield

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

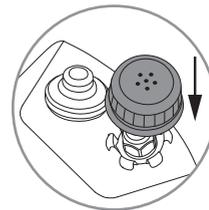


Remove

Install the anti-block shield

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

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



Install

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

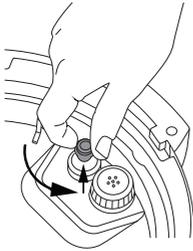
Care, cleaning and storage

Float valve and silicone cap

Remove the float valve

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

 Do not discard the float valve or silicone cap.

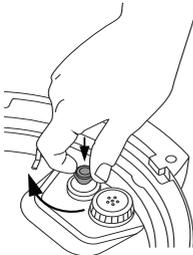


Top of lid

Install the float valve

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

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



Bottom of lid

Condensation collector

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

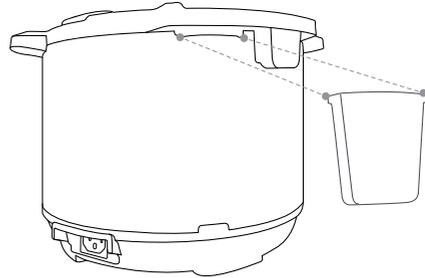
It should be installed before cooking, then emptied and rinsed out after each use.

Remove the condensation collector

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

Install the condensation collector

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



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

Warranty

Limited Warranty

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

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

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

Limitation and Exclusions

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

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

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

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

Warranty

Warranty Registration

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

Warranty Service

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

Warranty Registration

Instant Brands (Ireland) Limited,
One Spencer Dock,
North Wall Quay,
Dublin 1, Ireland.

Email: EUSupport@instantbrands.com

Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

Recycling

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

This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the United Kingdom. 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.



Notes

Notes

Instant Pot™

Instant Brands (Ireland) Limited,
One Spencer Dock,
North Wall Quay,
Dublin 1, Ireland.

Register your product today

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Subscribe to our newsletter

Contact us

+44 (0) 3331 230051
EUSupport@instantbrands.com
instantpot.co.uk

Join the Official Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Download Free App



-  @instantpotUK
-  @instantpotUK
-  @InstantpotUK
-  @InstantpotUK
-  @InstantBrandsUK

Made in China

Copyright© 2021 Instant Brands™ Inc.
801-0323-91

Instant Pot®

DUO™

MULTIFUNKTIONALER SCHNELLKOCHTOPF
3, 5, 7, 8 Liter



Kurzanleitung

- 2 Wichtige Sicherheitshinweise
- 7 Produkt, Teile und Zubehör
- 9 Der Einstieg
- 12 Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)
- 14 Ablassen von Druck
- 16 Bedienkonsole
- 16 Druckregelfunktionen
- 23 Garen
- 26 Pflege, Reinigung und Lagerung
- 30 Gewährleistung
- 32 Kontakt



Die vollständige Anleitung, Videoanleitungen, Antworten auf häufig gestellte Fragen und mehr finden Sie auf instantpot.co.uk.

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

(Das lässt sich leider nicht vermeiden.)

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

- 01** LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS DIE KURZANLEITUNG UND ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE. DAS NICHTBEACHTEN DIESER SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN KANN VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.
- 02** Die Verwendung eines anderen Schnellkochtopfdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen. Für das Garen ohne Druck kann der separat erhältliche Deckel aus gehärtetem Glas von Instant Pot verwendet werden.
- 03** Halten Sie Kinder vom Schnellkochtopf fern, während dieser in Gebrauch ist. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Verwenden Sie das Gehäuse des Instant Pot Duo nur mit dem Deckel für den Instant Pot Duo.
- 04** Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen oder auf eine heiße Oberfläche.
- 05** Bewegen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn er unter Druck steht.
- 06** Nutzen Sie den Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Zweck.
- 07** Dieses Gerät gart mithilfe von Druck. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Schnellkochtopfs kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn aufheizen. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.
- 08** Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sicher sind, dass sich der Druck im Inneren vollständig abgebaut hat. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.
- 09** Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser, da andernfalls das Gerät ernsthaft beschädigt werden kann.
- 10** Befüllen Sie den Schnellkochtopf nicht zu mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln wie Reis oder Trockengemüse, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt, darf das Gerät maximal bis zur Hälfte gefüllt werden.

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 11 Öffnen Sie den Deckel bei der Zubereitung von breiigen Lebensmitteln vorsichtig, damit die Speisen nicht herausspritzen.
- 12 Verwenden Sie eine geeignete Wärmequelle. Beziehen Sie sich dazu auf die Kurzanleitung.
- 13 Stechen Sie nach dem Garen von Fleisch mit Haut (wie Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut noch geschwollen ist. Sie können sich verbrühen.
- 14 Die Oberfläche des Heizelements im Gehäuse des Instant Pot weist nach Gebrauch noch Restwärme auf. Berühren Sie sie nicht.
- 15 Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.
- 16 Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren oder Anbraten von Speisen, wenn er unter Druck steht.
- 17 Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe vor, die über die in der Bedienungsanleitung angegebenen Wartungsvorschriften hinausgehen.
- 18 Verwenden Sie nur Ersatzteile und -Zubehöerteile für Instant Pot, die zum jeweiligen Modell gehören. Verwenden Sie insbesondere Gehäuse und Deckel desselben Herstellers, die als kompatibel angegeben sind.
- 19 Nehmen Sie Geräte nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät in irgendeiner Form beschädigt ist. Falls das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- 20 Ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für den gewerblichen Gebrauch oder die Nutzung im Freien gedacht.
- 21 Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelkompott, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken/Porridge oder andere Getreidearten, Schälerbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti, unter Umständen schäumen oder spritzen und dadurch der Dampfablass verstopft werden kann. Diese Lebensmittel sollten nicht druckgegart werden, es sei denn, dies ist in Instant Pot-Rezepten angegeben.
- 22 Dieses Gerät sollte nicht von Kindern, von Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten die sichere Verwendung des Geräts verhindern, oder von Personen mit begrenztem Wissen über die Handhabung eines Schnellkochtopfs benutzt werden. Wenn solche Personen in der Nähe sind, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzt werden.

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 23** Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängen.
 - Benutzen Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte bzw. ein Verlängerungskabel.
- 24** Trennen Sie den Instant Pot vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen. Lassen Sie vor dem Gebrauch alle Oberflächen gut trocknen.
- 25** Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- 26** Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser. Tauchen Sie das Kabel, den Netzstecker oder das Gehäuse nicht in Flüssigkeiten. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- 27** Vergewissern Sie sich immer, dass der Dichtungsring vollständig in der Nut an der Innenseite der Dichtungsringaufnahme sitzt.
- 28** Schützen Sie den Stecker vor eventuell austretenden Flüssigkeiten.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

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

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

Technische Daten des Produkts

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

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

				
Duo Mini	700 W	220-240V~ 50/60 Hz	3 Liter	3,9 kg
Duo 60	1000 W	220-240V~ 50/60 Hz	5,7 Liter	5,4 kg
Duo 80	1200 W	220-240V~ 50/60 Hz	8 Liter	7,2 kg

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

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

Suchen Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts

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

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

WARNUNG

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr. Nutzen Sie ausschließlich geerdete Steckdosen mit dem Gerät.

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

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

WARNUNG

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

WARNUNG

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

Willkommen in der Welt von Instant Cooking!

Als Besitzer/in eines neuen Instant Pot® Duo™ Schnellkochtopf / Elektro-Multikocher 7 in 1 möchten wir Sie zur Instant Community begrüßen. Wir von Instant Brands™ versuchen engagiert Hobbyköchen weltweit zu helfen, gesünder zu kochen, damit sie köstliche Mahlzeiten auf den Tisch bringen, und zwar schneller und einfacher als je zuvor. Unsere multifunktionalen Kochgeräte werden Ihre Leidenschaft dafür entfachen, das Essen zu einem tollen Erlebnis zu machen. Wir haben eine Welt der Kochressourcen entwickelt, um Ihnen dabei zu helfen, zuhause kulinarische Meisterwerke zu schaffen.



Laden Sie die Instant Pot App herunter, um Zugang zu über 1000 Rezeptideen zu erhalten.



Schließen Sie sich auf Facebook über die Community von Instant Pot Deutschland den anderen Instant-Hobbyköchen an, um Tipps, Tricks und Inspirationen für Rezepte zu erhalten, die sie kreiert haben.



Abonnieren Sie unseren E-Newsletter, um regelmäßig E-Books mit Rezepten zu erhalten und Ihr nächstes Lieblingsessen zu finden.



Und natürlich möchten wir von Ihnen hören, also vergessen Sie nicht, uns online zu taggen **@instantpotuk** und Ihre Erfahrungen und die von Ihnen kreierten Gerichte mit uns über **#InstantChefAtHome #instantpot** zu teilen.

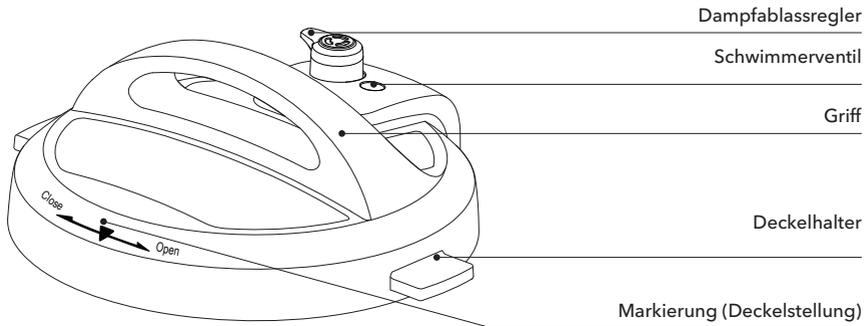
Der Instant Pot® steht für die Freude am unkomplizierten Selberkochen. Der Duo™ kann alleine, was 7 andere Geräte können: er ist Schnellkochtopf, Pfanne, Dampfgarer, Schongarer, Reiskocher, Speisenwärmer und Joghurtbereiter. Dieses Multitalent schafft Platz in Ihrer Küche.

Falls Sie Kommentare oder Fragen haben, kontaktieren Sie uns bitte über unseren Helpdesk, den Sie auf www.instantpot.co.uk/support/instant-pot-help-desk/ erreichen können oder indem Sie eine E-Mail senden an EUSupport@instantbrands.com. Die FAQ-Seite auf unserer Website könnte ebenfalls nützlich für Sie sein, da dort häufige Fragen zu den Themen Schnellkochtopf und Heißluftfritteuse beantwortet werden. Vergessen Sie außerdem nicht, Ihr Gerät online zu registrieren. Gehen Sie dazu einfach auf www.instantpot.co.uk.

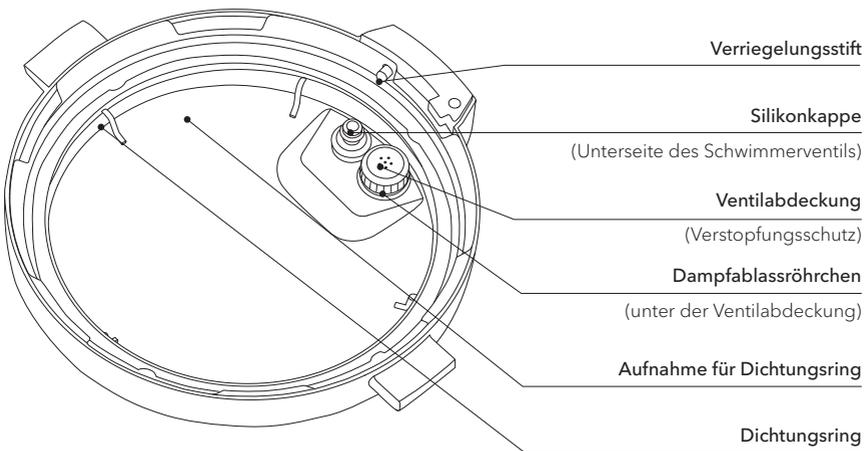
Produkt, Teile und Zubehör

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

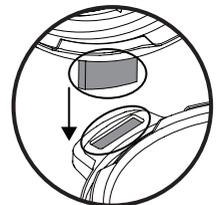
Oberseite des Deckels



Unterseite des Deckels



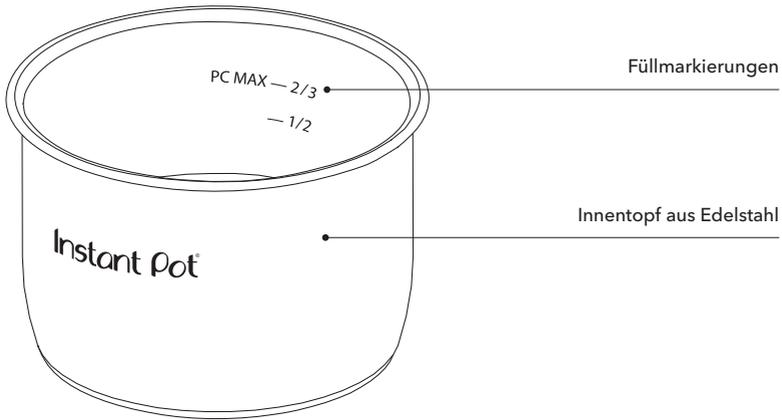
Stecken Sie den Deckel in das Multikochergehäuse, damit er keinen Platz auf Ihrer Arbeitsplatte wegnimmt! Stecken Sie den linken oder rechten Deckelhalter in den entsprechenden Schlitz in einem der Griffe des Multikochergehäuses, um den Deckel aufrecht zu lagern und Platz zu sparen.



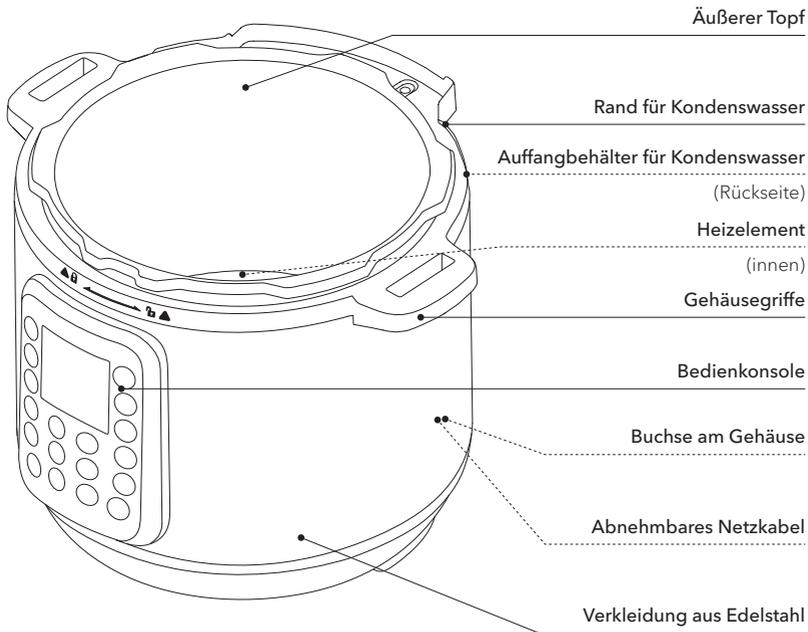
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

Innentopf



Multikochergehäuse



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

Der Einstieg

Inbetriebnahme (der Instant Pot beißt nicht!)

Sie – ja, Sie – schaffen das!

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

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

Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?

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

Sie möchten noch mehr erfahren?

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

WARNUNG

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

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

Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Halten Sie den Dampfablassregler und die Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) auf dem Gerätedeckel stets frei.

Der Einstieg

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

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

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

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

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

- 01** Wählen Sie „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren).
 - 02** Verwenden Sie die Tasten **-/+**, um die Garzeit auf 5 Minuten (**00:05**) einzustellen.
-  Bei Start eines Smart-Programms werden alle Änderungen gespeichert. Wenn Sie also das nächste Mal das Programm „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) verwenden, sind automatisch 5 Minuten eingestellt.

03 Drücken Sie „Keep Warm“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion zu deaktivieren.

04 Der Multikocher piept nach 10 Sekunden und das Display zeigt „On“ (Ein) an.

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

05 Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.

Stufe 3: Druck ablassen

- 01** Folgen Sie zum Schnellabdampfen den Anweisungen im Abschnitt **Ablassen von Druck: Abdampfmethoden**.
- 02** Warten Sie, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt, und öffnen und entfernen Sie anschließend vorsichtig den Deckel wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren) beschrieben**.
- 03** Nehmen Sie den Innentopf unter Verwendung eines geeigneten Handschutzes aus dem Multikochergehäuse, schütten Sie das Wasser weg und trocknen Sie den Innentopf gründlich.

Das war es schon! Jetzt kann es losgehen :)

Der Einstieg

⚠ GEFAHR

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

⚠ VORSICHT

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

⚠ VORSICHT

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

Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)

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

Hinter den Kulissen

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

Vorheizen

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

Garen

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

Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)

Druck ablassen

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

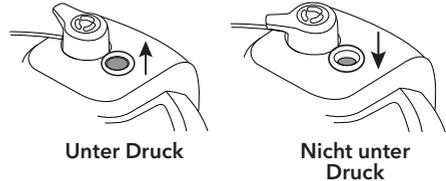
Auf instantpot.co.uk finden Sie Tipps zur Fehlerbehebung sowie die vollständige Bedienungsanleitung.

Druck ablassen

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

Abdampfmethoden

- Langsames Abdampfen
- Schnellabdampfen
- Zeitlich festgelegtes langsames Abdampfen



⚠️ WARNUNG

Der über den Dampfablassregler austretende Dampf ist heiß. Halten Sie **NIEMALS** Hände, Gesicht oder ungeschützte Haut über den Dampfablassregler, wenn Druck abgelassen wird.

Decken Sie den Dampfablassregler **NIEMALS** ab.

⚠️ GEFAHR

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

Langsames Abdampfen

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

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

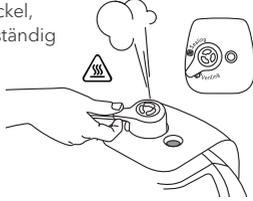
HINWEIS

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

Druck ablassen

Schnellabdampfen

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

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

Zeitlich festgelegtes langsames Abdampfen

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

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

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

VORSICHT

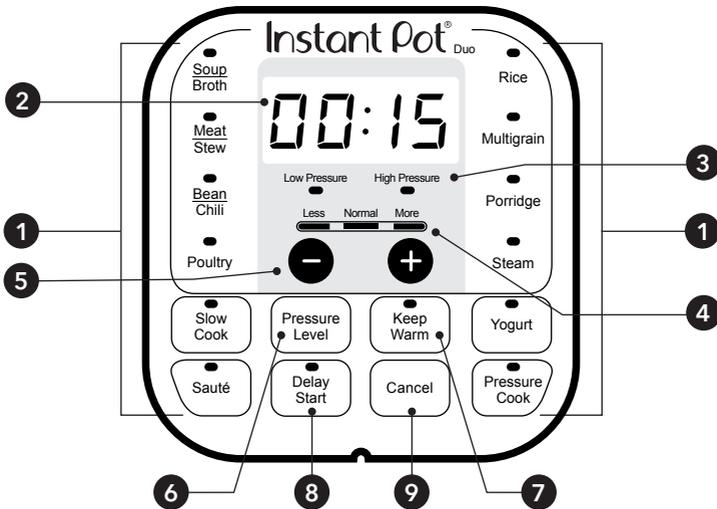
Der über den Dampfablassregler austretende Dampf ist heiß. Halten Sie **NIEMALS** Hände, Gesicht oder ungeschützte Haut über den Dampfablassregler, wenn Druck abgelassen wird.

HINWEIS

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

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

Bedienkonsole



1	Smart-Programme	Schnellkochen (Druckgaren) <ul style="list-style-type: none"> „Soup/Broth“ (Suppe/Brühe) „Meat/Stew“ (Fleisch/Eintopf) „Bean/Chili“ (Bohnen/Chili) „Poultry“ (Geflügel) „Rice“ (Reis) „Multigrain“ (Mehrkorn) „Porridge“ (Haferflocken) „Steam“ (Dampfgaren) „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) 	Garen ohne Druck <ul style="list-style-type: none"> „Slow Cook“ (Schongaren) „Sauté“ (Sautieren) „Yogurt“ (Joghurt) „Keep Warm“ (Warmhalten)
2	Zeitanzeige	Zeigt die Zeit im Format hh:mm (Stunden, Minuten) an. Zählt je nach Smart-Programm auf- oder abwärts.	
3	Druckfelder	LEDs zeigen an, ob der Multikocher während des Schnellkochens (Druckgarens) mit niedrigem („Low“) oder hohem („High“) Druck gart.	
4	Less/Normal/More	Zum Ändern der Garzeit bzw. der Gartemperatur, je nach Smart-Programm.	
5	Tasten -/+	Zum Einstellen der Garzeit und der Zeit für „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) bzw. „Keep Warm“ (Warmhalten).	
6	Druckstufe	Zum Wechseln zwischen niedrigem Druck („Low“) und hohem Druck („High“).	
7	„Keep Warm“ (Warmhalten)	Zum Aktivieren oder Deaktivieren der Einstellung „Keep Warm“ (Warmhalten).	
8	Delay Start (Zeitversetztes Garen)	Zum Verwenden der Funktion „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen).	
9	Cancel (Abbrechen)	Zum Abbrechen eines Smart-Programms zu jeder Zeit.	

Statusmeldungen

OFF	Der Instant Pot befindet sich im Standby-Modus und ist einsatzbereit!
Lid	Kann bedeuten, dass der Deckel fehlt oder nicht richtig angebracht ist.
On	Der Multikocher befindet sich in der Vorheizphase.
Auto	Das Smart-Programm „Rice“ (Reis) läuft.
boil	Das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) befindet sich im Zyklus Pasteurisieren (d. h. das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) ist auf „More“ (Länger) gestellt).
Hot	Der Innentopf hat die perfekte Temperatur erreicht, und Sie können mit dem Garen beginnen.  Trifft nur auf „Sauté“ (Sautieren) zu.
00:00	Das Display zeigt eine der folgenden Optionen an: <ul style="list-style-type: none"> • Wenn „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) läuft, zählt der Multikocher abwärts, bis das Smart-Programm beginnt. • Wenn ein Smart-Programm läuft, zeigt der Multikocher die verbleibende Garzeit an. • Wenn „Keep Warm“ (Warmhalten) läuft, zeigt der Multikocher die Dauer der Warmhaltezeit an.
End	Das Smart-Programm ist abgeschlossen und „Keep Warm“ (Warmhalten) ist deaktiviert.
Food burn	Der Multikocher überhitzt aufgrund unzureichender Flüssigkeit. Weitere Informationen finden Sie unter Beseitigen von Störungen .

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

Weitere Informationen finden Sie in der vollständigen Bedienungsanleitung auf instantpot.co.uk.

Druckregelfunktionen (Ihre kleine Trickkiste!)

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

Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)

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

Öffnen des Deckels

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



Schließen des Deckels

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



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

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ VORSICHT

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

Druckregelfunktionen

Dampfablassregler

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

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

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

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

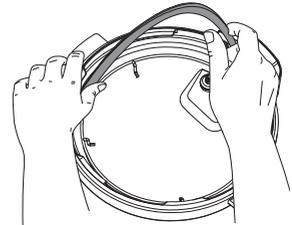
⚠️ WARNUNG

Bedecken oder blockieren Sie den Dampfablassregler niemals in irgendeiner Form.

Dichtungsring

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

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



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

⚠️ VORSICHT

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

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

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

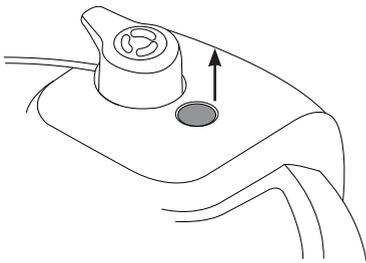
Druckregelfunktionen

Schwimmerventil

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

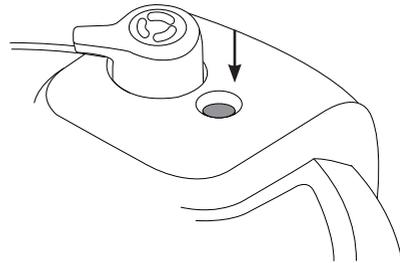
Unter Druck

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



Nicht unter Druck

Das Schwimmerventil ist nach unten in den Deckel gesunken.



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

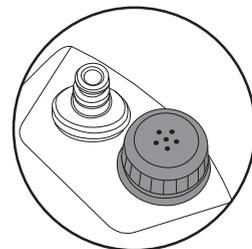
⚠ GEFAHR

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

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

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

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



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

Schnellkochen (Druckgaren)

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

- „Soup/Broth“ (Suppe/Brühe)
- „Meat/Stew“ (Fleisch/ Eintopf)
- „Bean/Chili“ (Bohnen/Chili)
- „Poultry“ (Geflügel)*



- „Rice“ (Reis)
- „Multigrain“ (Mehrkorn)*
- „Porridge“ (Haferflocken)
- „Steam“ (Dampfgaren)
- „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)

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

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

⚠ VORSICHT

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

⚠ WARNUNG

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

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

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

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

⚠ VORSICHT

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

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

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

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

Schnellkochen (Druckgaren)

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

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

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

*Sofern im Rezept nicht anders angegeben.

Um mit dem Schnellkochen (Druckgaren) zu beginnen, befolgen Sie dieselben grundlegenden Schritte wie beim **ersten Testlauf (Test mit Wasser)** - dieses Mal jedoch mit Lebensmitteln!

 Der Dampfeinsatz gewährleistet, dass Ihre Lebensmittel dampfgegart und nicht gekocht werden. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung, vermeidet das Auswaschen der Nährstoffe in die Kochflüssigkeit und verhindert das Anbrennen der Lebensmittel am Boden des Innentopfs.

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

Die vollständige Anleitung und eine Liste der Garzeiten finden Sie online auf instantpot.co.uk.

Bewährte Rezepte und eine Liste der Garzeiten finden Sie unter den Rezepten auf instantpot.co.uk. Auf instantpot.com/app können Sie außerdem die Instant Pot App herunterladen.

GEFAHR

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

VORSICHT

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

Andere Garstile

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

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

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



⚠️ WARNUNG

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

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

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

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

⚠️ VORSICHT

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

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

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

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

Andere Garstile

„Slow Cook“ (Schongaren)

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

 Wenn das Schwimmerventil nach oben steigt, stellen Sie den Dampfablassregler in die Stellung „**Venting**“ (Abdampfen). Siehe **Druckregelfunktionen: Dampfablassregler**.

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

Die vollständige Anleitung zur Online-Nutzung finden Sie auf instantpot.co.uk.

„Sauté“ (Sautieren)

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

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

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

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

Die vollständige Anleitung zur Online-Nutzung finden Sie auf instantpot.co.uk.

VORSICHT

Beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) werden hohe Temperaturen erreicht. Ohne Beaufsichtigung können Speisen bei dieser Einstellung anbrennen.

Verwenden Sie keinen Deckel und lassen Sie den Multikoher während des Sautierens nicht unbeaufsichtigt.

Andere Garstile

„Yogurt“ (Joghurt)

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

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

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

Die vollständige Anleitung zur Online-Nutzung finden Sie auf instantpot.co.uk.

Pflege, Reinigung und Lagerung

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

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

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

Teile	Reinigungsmethoden und -anweisungen
Zubehöerteile <ul style="list-style-type: none"> • Dampfeinsatz 	Im oberen Fach spülmaschinenfest.
Deckel und Teile <ul style="list-style-type: none"> • Auffangbehälter für Kondenswasser • Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) • Dichtungsring • Dampfablassregler • Schwimmerventil • Silikonkappe 	Im oberen Fach spülmaschinenfest. Entfernen Sie vor der Reinigung alle anderen Teile aus dem Deckel. Siehe Pflege, Reinigung und Lagerung: Entfernen und Einsetzen von Teilen . <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie den Auffangbehälter nach jedem Gebrauch und leeren Sie ihn gegebenenfalls. Es dürfen keine Speisereste oder Kondenswasser im Auffangbehälter verbleiben. • Nachdem der Dampfablassregler und die Ventilabdeckung entfernt wurden, reinigen Sie das Innere des Dampfablassröhrchens, um ein Verstopfen zu vermeiden. • Um nach dem Spülen des Deckels in der Spülmaschine Restwasser zu entfernen, halten Sie ihn am Griff senkrecht über der Spüle und drehen Sie ihn um 360° - wie ein Lenkrad. • Lagern Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf dem Multikochergehäuse. • Lagern Sie die Dichtungsringe in einem gut belüfteten Raum, um eventuell anhaftende Essenserüche zu mindern. Um Gerüche ganz zu beseitigen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Innentopf und lassen Sie das Programm „Pressure Cook“ (Druckgaren) 5-10 Minuten laufen. Lassen Sie das Gerät anschließend mit der Schnellabdampfmethode abdampfen.
Innentopf	Spülmaschinenfest. <ul style="list-style-type: none"> • Hartnäckige Flecken infolge harten Wassers können durch Scheuern mit einem mit Essig angefeuchteten Schwamm entfernt werden. • Befinden sich hartnäckige oder eingebrannte Essensereste am Boden, lassen Sie den Innentopf vor dem Reinigen einige Stunden in heißem Wasser einweichen. • Achten Sie darauf, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse einsetzen.
Abnehmbares Netzkabel	Ausschließlich von Hand reinigen. Nicht in der Spülmaschine spülen. <ul style="list-style-type: none"> • Wischen Sie das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
Multikochergehäuse	Ausschließlich von Hand reinigen. Nicht in der Spülmaschine spülen. <ul style="list-style-type: none"> • Wischen Sie das Innere des äußeren Topfs sowie den Rand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie Topf und Rand vollständig trocknen, bevor Sie den Innentopf einsetzen. • Reinigen Sie das Multikochergehäuse und die Bedienkonsole mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.

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

Pflege, Reinigung und Lagerung

⚠ WARNUNG

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

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

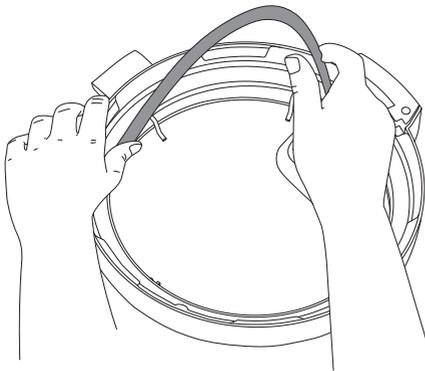
Entfernen und Einsetzen von Teilen

Silikon-Dichtungsring

Entfernen des Dichtungsringes

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

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

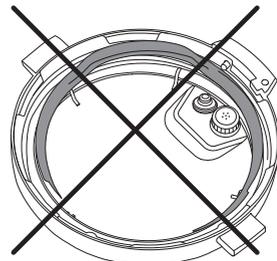
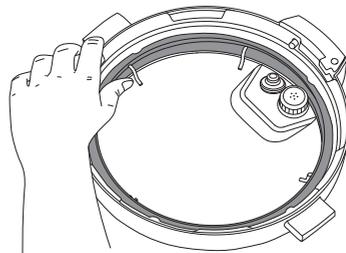


Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Einsetzen des Dichtungsringes

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

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



Falsch

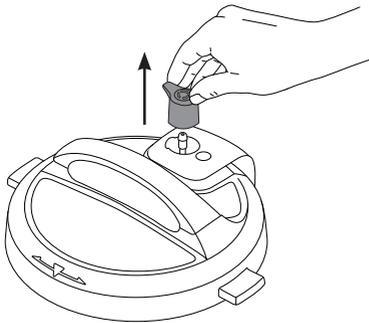
Pflege, Reinigung und Lagerung

Dampfablassregler

Entfernen des Dampfablassreglers

Ziehen Sie den Dampfablassregler vom Dampfablassröhrchen ab.

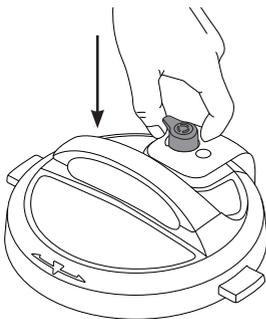
Der Dampfablassregler muss vor dem Gebrauch des Multikochers angebracht werden.



Anbringen des Dampfablassreglers

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

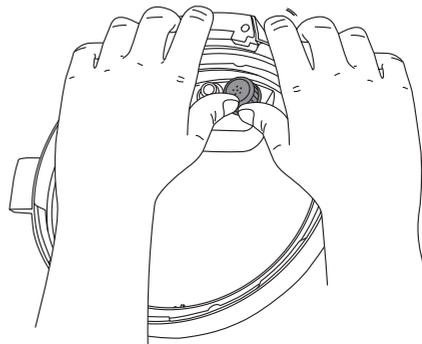
Der Dampfablassregler sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen, wenn er korrekt angebracht wurde. Er sollte jedoch nicht abfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.



Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

Entfernen der Ventilabdeckung

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

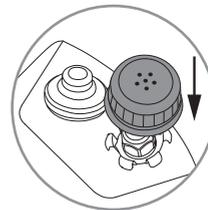


Entfernen

Aufsetzen der Ventilabdeckung

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

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



Einsetzen

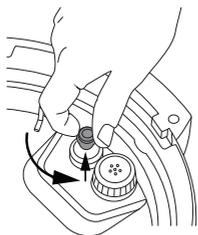
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Pflege, Reinigung und Lagerung

Schwimmerventil und Silikonkappe

Entfernen des Schwimmerventils

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



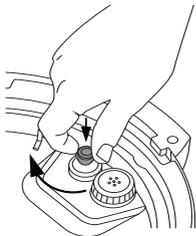
Oberseite des Deckels

 Bewahren Sie das Schwimmerventil und die Silikonkappe auf.

Einsetzen des Schwimmerventils

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

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



Unterseite des Deckels

Auffangbehälter für Kondenswasser

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

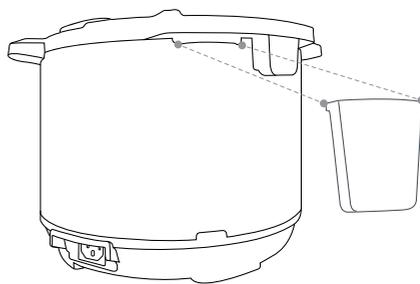
Der Auffangbehälter muss vor dem Garen angebracht werden und sollte nach jedem Gebrauch geleert und gespült werden.

Entfernen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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

Anbringen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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



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

Gewährleistung

Eingeschränkte Gewährleistung

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

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

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

Beschränkungen und Ausschlüsse

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

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

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

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

Gewährleistung

Registrierung der Gewährleistung

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

Inanspruchnahme der Gewährleistung

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

Registrierung der Gewährleistung

Instant Brands (Ireland) Limited,
One Spencer Dock,
North Wall Quay,
Dublin 1, Ireland.

E-Mail: EUSupport@instantbrands.com

Telefon: +44 3331 23 0051

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

Recycling

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

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



Instant Pot®

Instant Brands (Ireland) Limited,
One Spencer Dock,
North Wall Quay,
Dublin 1, Ireland.

Abonnieren Sie unseren Newsletter

Registrieren Sie Ihr Gerät auf

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Kontaktieren Sie uns

+44 (0) 3331 230051

EUSupport@instantbrands.com

instantpot.co.uk

Werden Sie Teil der offiziellen Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Laden Sie die kostenlose App herunter



-  @instantpotUK
-  @instantpotUK
-  @InstantpotUK
-  @InstantpotUK
-  @InstantBrandsUK

Hergestellt in China

Copyright© 2021 Instant Brands™ Inc.
801-0323-91