

Instant Pot®

PRO™

MULTIFUNKTIONALER SCHNELLKOCHTOPF - 5,7 UND 7,6 LITER



Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise

Produkt, Teile und Zubehör

Der Einstieg

Das Einmaleins des
Schnellkochens
(Druckgarens)

Druck ablassen

Bedienkonsole

Druckregelfunktionen

Garen

Pflege, Reinigung und
Lagerung

Beseitigen von Störungen

Gewährleistung

Kontakt

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

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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


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

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

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

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

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

- stehenden Geräts kann zu einem plötzlichen Freisetzen des heißen Inhalts führen und Verbrennungen oder andere Verletzungen zur Folge haben.
- Halten Sie Gesicht, Hände oder ungeschützte Haut NICHT über das Dampfablassventil oder das Schwimmerventil, wenn das Gerät in Betrieb ist oder der Restdruck nicht vollständig abgebaut ist.
 - Lehnen Sie sich beim Abnehmen des Deckels NICHT über das Gerät, da dabei Hitze und Dampf entweichen.
 - Schalten Sie das Gerät aus, falls während des Vorheizens oder Garens kontinuierlich und länger als drei Minuten Dampf aus dem Dampfablassventil und/oder dem Schwimmerventil austritt.
 - Schalten Sie das Gerät ab, falls seitlich am Deckel Dampf austritt, und vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig sitzt. Siehe **Druckregelfunktionen: Dichtungsring**.
 - Entfernen Sie den Deckel NICHT mit Gewalt vom Multikohergehäuse des Instant Pot. Siehe **Druck ablassen**.
- 10** Beim Kochen von Fleisch mit Haut (z. B. Würste mit Haut) kann diese bei Erwärmung anschwellen. Stechen Sie nicht in die Haut, solange sie noch geschwollen ist; dies kann Verbrühungen zur Folge haben.
- 11** Beim Druckgaren von Lebensmitteln mit breiiger oder dicker Konsistenz oder einem hohen Fett-/Ölanteil kann der Inhalt beim Öffnen des Deckels herauspritzen. Folgen Sie den Anweisungen im Rezept, um den Druck abzulassen. Siehe **Druck ablassen**.
- 12** Es dürfen keine zu großen Lebensmittel und/oder Metallutensilien in den Innentopf gegeben werden, da dies zu Brandgefahr und/oder Verletzungen führen kann.
- 13** Es wird empfohlen, das Gerät vor und nach jedem Gebrauch angemessen zu pflegen:
- Überprüfen Sie das Dampfablassventil, das Dampfablassröhrchen, die Ventilabdeckung und das Schwimmerventil auf Verstopfungen.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Innentopfs in das Multikohergehäuse, dass beide Teile trocken und frei von Speiseresten sind.

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

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung auf Zimmertemperatur abkühlen.
- 14** Verwenden Sie Gerät nicht zum Frittieren oder Druckfrittieren mit Öl.
- 15** Drücken Sie zum Ausschalten **Cancel** (Abbrechen) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie immer den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile oder Zubehör entnehmen bzw. einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen. Fassen Sie hierfür den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel selbst.
- 16** Überprüfen Sie Gerät und Netzkabel regelmäßig. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät heruntergefallen bzw. in irgendeiner Form beschädigt ist. Wenden Sie sich zwecks Unterstützung per **E-Mail**, oder telefonisch unter +44 (0) 3331 23005 an den Kundendienst.
- 17** Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.
- Lassen Sie das Netzkabel NICHT über die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängen oder mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen in Berührung kommen, einschließlich der Herdoberfläche.
 - Benutzen Sie KEINE Steckdosen unter der Arbeitsplatte und benutzen Sie niemals ein Verlängerungskabel.
 - Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern.
- 18** Verwenden keine Zubehörteile, die nicht durch Instant Brands Inc. autorisiert wurden. Bei der Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, besteht die Gefahr von Verletzungen, Bränden oder Stromschlägen.
- Um das Risiko eines Druckverlusts zu mindern, kochen Sie nur in einem für dieses Modell zugelassenen Instant Pot Innentopf aus Edelstahl.
 - Verwenden Sie das Gerät NICHT ohne den entnehmbaren Innentopf.
 - Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu verhindern, ersetzen Sie den Dichtungsring nur durch einen zugelassenen Instant Pot Dichtungsring.

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

- 19 Versuchen Sie NIEMALS, Gerätekomponenten selbst zu reparieren, zu ersetzen oder zu modifizieren, da dies Stromschläge, Brände oder Verletzungen zur Folge haben kann und dazu führt, dass die Gewährleistung erlischt.
- 20 Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
- 21 Das Multikohergehäuse enthält elektrische Bauteile. Um Stromschläge zu vermeiden:
 - Geben Sie KEINERLEI Flüssigkeiten in das Multikohergehäuse.
 - Tauchen Sie Netzkabel, Stecker oder das Gerät NICHT in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
 - Spülen Sie das Gerät NICHT unter fließendem Wasser ab.
- 22 Verwenden Sie das Gerät nur mit 220–240 V ~ 50–60 Hz. Verwenden Sie keine Umrichter oder Adapter.
- 23 Dieses Gerät darf NICHT von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden. Wenn Kinder oder solche Personen in der Nähe sind, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzt werden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- 24 Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Schaltzeituhr oder an eine separate Fernsteuerung an.
- 25 Bewahren Sie nichts im Multikohergehäuse oder Innentopf auf, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- 26 Geben Sie keine brennbaren Stoffe in das Multikohergehäuse oder in den Innentopf, wie z. B. Papier, Karton, Plastik, Styropor oder Holz.
- 27 Das mitgelieferte Zubehör eignet sich nicht für Mikrowellen, Toaster oder Grills.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

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.

Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

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

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

Technische Daten des Produkts

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

So finden Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts

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

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

WARNUNG

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

Inhalt

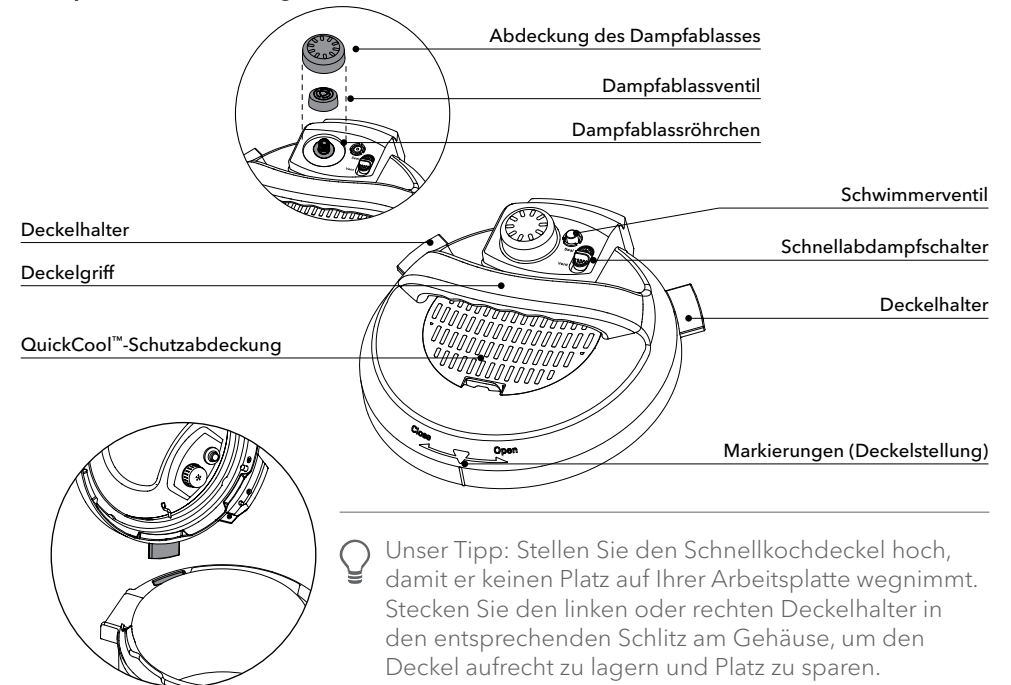
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	2
Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels.....	7
Technische Daten des Produkts.....	7
Produkt, Teile und Zubehör	9
Der Einstieg	11
Inbetriebnahme (der Instant Pot beißt nicht!)	11
Erster Testlauf (Test mit Wasser).....	12
Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)	14
Bedienkonsole	18
Statusmeldungen.....	21
Einstellungen	22
Druckregelfunktionen	24
Garen	29
Smart-Programme - Übersicht.....	30
Schnellkochen bzw. Druckgaren und Reis	31
Dampfgaren.....	34
Sautieren	36
Ablöschen.....	37
Schongaren.....	38
Vakuumgaren	39
Joghurt.....	44
Backen	47
Warmhalten	49
Lieblingsprogramme verwenden	50
Pflege, Reinigung und Lagerung	51
Beseitigen von Störungen	56
Gewährleistung	59
Kontakt	60

Produkt, Teile und Zubehör

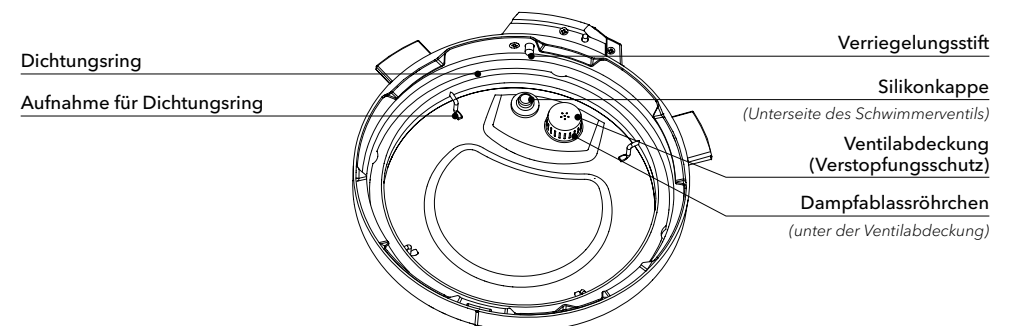
Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind, bevor Sie Ihren neuen Instant Pot Pro verwenden. In **Pflege, Reinigung und Lagerung: Entfernen und Einsetzen von Teilen** erfahren Sie, wie alle Teile zusammengehören.

Oberseite des Schnellkochdeckels

Dampfablassvorrichtung



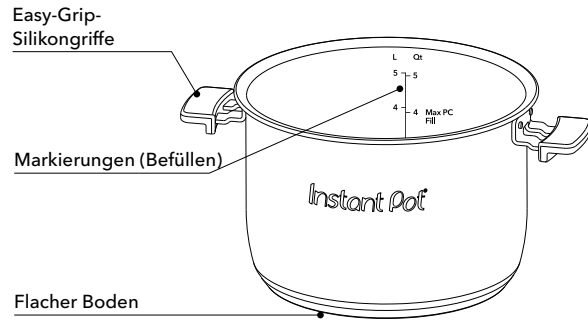
Unterseite des Schnellkochdeckels



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

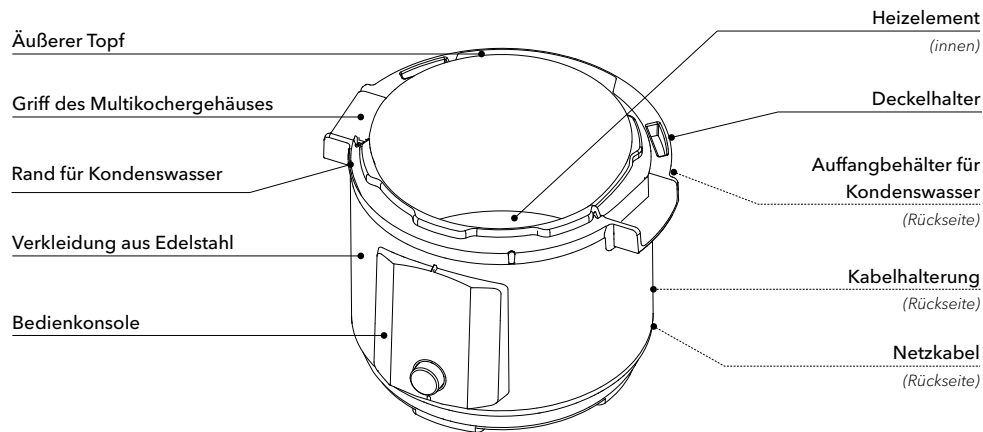
Produkt, Teile und Zubehör

Innentopf

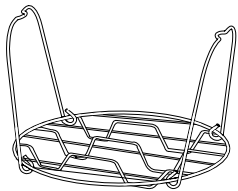


💡 Unser Tipp: Geeignet für Herdplatten und backofenfest bis 230 °C! Der Innentopf verfügt über einen Sandwichboden mit Impact-Bonding-Technologie in Kochgeschirrgüte. Das hört sich kompliziert an, bedeutet aber im Prinzip, dass Sie ihn überall verwenden können – vom Multikocheergehäuse bis zu jedem Elektro-, Ceran-, Gas- oder Induktionskochfeld.

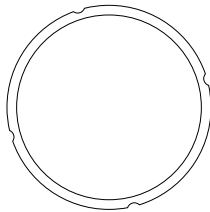
Multikocheergehäuse



Zubehörteile



Dampfeinsatz



Extra Dichtungsring

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

Der Einstieg

Inbetriebnahme (der Instant Pot beißt nicht!)

Sie – ja, Sie – schaffen das!



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

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

Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?

Wenden Sie sich über unser Chat-Widget auf instantpot.co.uk/#chat, per E-Mail an support@instantpot.co.uk oder per Telefon unter +44 (0) 3331 230051 an den Kundendienst, der Ihnen sehr gern weiterhilft!

Sie möchten noch mehr erfahren?

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

Der Einstieg

⚠️ WARNUNG


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

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

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


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

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

 Der Deckel wird beim Schnellkochen (Druckgaren) automatisch verriegelt.

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

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


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

Der Einstieg

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

- 06 Wählen Sie **Off** (Aus) und drücken Sie zur Bestätigung den Drehregler.

- 07 Drücken Sie **Start**, um zu beginnen.

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

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



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

Stufe 3: Druck ablassen

- 01 Wenn **Cooking** (Garen) abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an.
- 02 Wenn Sie die Abdampfen-Erinnerung auf 5 oder 10 Minuten eingestellt haben, wird nun die verbleibende Zeit angezeigt.
- 03 Folgen Sie zum Schnellabdampfen den Anweisungen im Abschnitt **Druck ablassen: Abdampfmethode**.
- 04 Warten Sie, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt und öffnen und entfernen Sie anschließend vorsichtig den Deckel wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.
- 05 Nehmen Sie den Innentopf unter Verwendung eines geeigneten Handschutzes aus dem Multikochergehäuse, schütten Sie das Wasser weg und trocknen Sie den Innentopf gründlich.

Das war es schon! Jetzt kann es losgehen :)

⚠️ 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 Dampfablassventil abgelassen. Halten Sie niemals ungeschützte Haut über das Dampfablassventil, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)

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

Hinter den Kulissen

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


Vorheizen

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

Garen

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

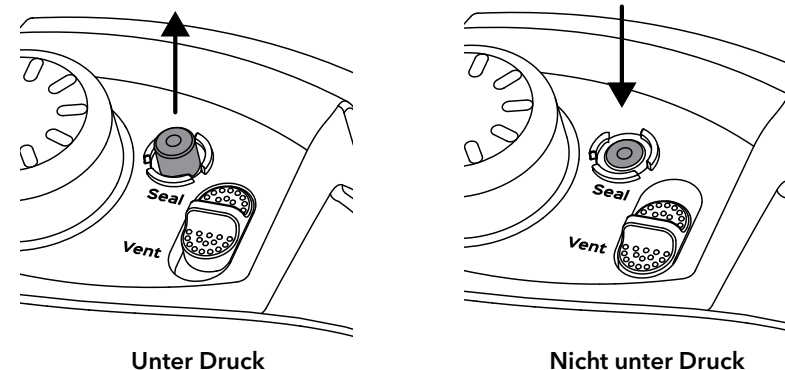
Abdampfen

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

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.



⚠️ WARNUNG

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

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

⚠️ GEFAHR

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

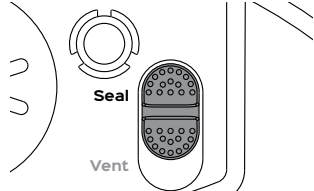

Abdampfmethoden

- Langsames Abdampfen
- Schnellabdampfen
- Zeitlich festgelegtes langsames Abdampfen

Druck ablassen

Langsames Abdampfen

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

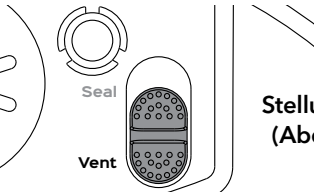
Das müssen Sie tun	Das passiert
<p>Belassen Sie den Schnellabdampfschalter nach Ende des Garvorgangs auf Seal (Verriegeln), bis das Schwimmerventil nach unten in den Deckel sinkt.</p>  <p>Stellung „Seal“ (Verriegeln)</p>	<p>Die Lebensmittel werden auch nach Ende des Smart-Programms weiter gegart.</p> <p> Unser Tipp: 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. Sofern Sie keine QuickCool™-Technologie verwenden, kann die langsame Abdampfmethode bei einigen Speisen bis zu 40 Minuten dauern. Planen Sie dies ein, denn das Warten lohnt sich!</p> <p>Unter QuickCool wird erläutert, wie Sie auf natürliche Weise schneller als je zuvor Druck ablassen können!</p>

HINWEIS

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

Schnellabdampfen

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

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


Druck ablassen

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).

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

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

Abdampfen-Erinnerung

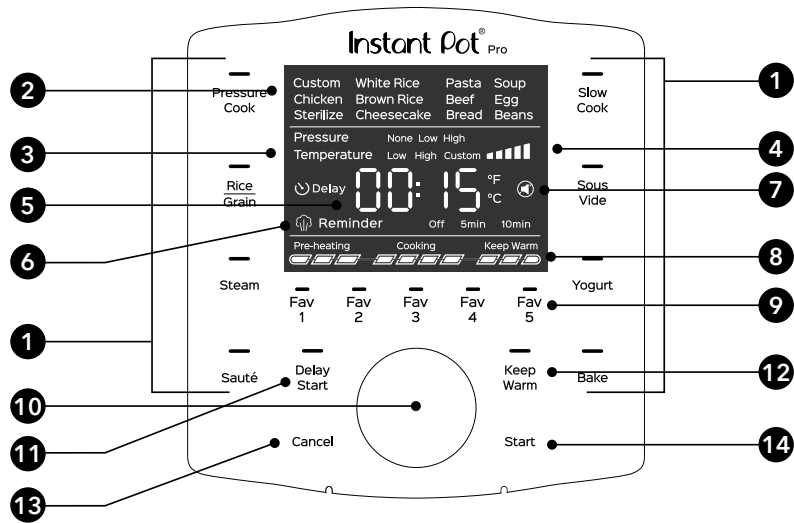
Stellen Sie eine Erinnerung für das zeitlich festgelegte langsame Abdampfen ein, um nicht beim Gerät warten zu müssen.

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

⚠ VORSICHT

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

Bedienkonsole



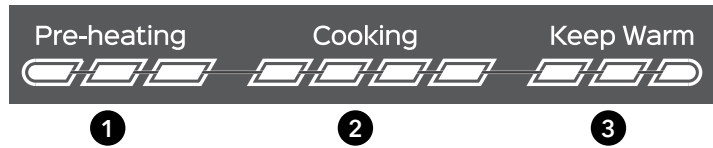
1	Smart-Programme	<ul style="list-style-type: none"> „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) „Rice/Grain“ (Reis/Körner) „Steam“ (Dampfgaren) „Sauté“ (Sautieren) „Slow Cook“ (Schongaren) „Sous Vide“ (Vakuulgaren) „Yogurt“ (Joghurt) „Bake“ (Backen)
Details Garen .		
2	Voreingestellte Garzeitoptionen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

Bedienkonsole

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

Bedienkonsole

Fortschrittsanzeige





1	„Pre-Heating“ (Vorheizen)	Pre-heating (Vorheizen) läuft. Das Gerät zeigt während des Vorheizens On (Ein) an und signalisiert damit, dass die Temperatur aufgebaut wird.
2	„Cooking“ (Garen)	Cooking (Garen) startet, wenn der Pro den erforderlichen Druck bzw. die erforderliche Temperatur für das Smart-Programm erreicht hat. Auf dem Display wird die verbleibende Garzeit angezeigt.
3	„Keep Warm“ (Warmhalten)	Keep Warm (Warmhalten) startet automatisch, sobald der Garvorgang beendet ist, um Ihr Gericht bis zum Servieren warm zu halten. Der Timer zeigt die abgelaufene Zeit bis maximal 10 Stunden (10:00) an. Wenn Keep Warm (Warmhalten) abgeschlossen ist, zeigt das Display End (Ende) an.

Statusmeldungen



OFF	Der Pro befindet sich im Standby-Modus und ist bereit!
On	Der Multikocher befindet sich in der Vorheizphase .
Hot	Der Innentopf hat die perfekte Gartemperatur erreicht und Sie können Lebensmittel hinzufügen. Trifft nur auf „Sauté“ (Sautieren) und „Sous Vide“ (Vakuulgaren) zu.
00:15	Das Display zeigt eine der folgenden Optionen an: <ul style="list-style-type: none"> die verbleibende Garzeit, wenn ein Smart-Programm läuft den Countdown für Delay Start (Zeitversetztes Garen) wie lange Speisen mit Keep Warm warmgehalten wurden
boil	Das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) wurde auf den Pasteurisierungsmodus gestellt. Weitere Details finden Sie unter Garen: Joghurt .
149°F	Erscheint im Modus „Sous Vide“ (Vakuulgaren), um die voreingestellte Temperatureinstellung anzuzeigen. Drehen Sie den Drehregler, wenn die Temperatur blinkt, um eine benutzerdefinierte Gartemperatur einzustellen. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen.
SEt2	Erscheint, wenn Sie eine der Fav-Tasten drücken, um ein Lieblingsrezept zu speichern.
3tbd	Erscheint, wenn Sie eine der Fav-Tasten drücken, die noch nicht als ein Favorit gespeichert wurde. Die Zahl ändert sich entsprechend der gedrückten Fav-Taste (1-5).
End	Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display End (Ende) an, bis Sie den Deckel entfernen oder Cancel (Abbrechen) drücken.

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

Einstellungen

Einstellung	Beschreibung
Ändern der angezeigten Temperatur (°C und °F)	Halten Sie im Standby-Modus den Drehregler 5 Sekunden lang gedrückt. Wenn die Temperatureinheit blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen °C und °F zu wechseln. Drücken Sie dann Start , um die Änderung zu bestätigen.
Ton ein- oder ausschalten	Halten Sie im Standby-Modus den Drehregler 5 Sekunden lang gedrückt. Wenn die Temperatureinheit blinkt, drücken Sie den Drehregler, um zur Toneinstellung zu gelangen. Wenn das Tonsymbol blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen Ton ein und Ton aus zu wechseln. Drücken Sie dann Start , um die Änderung zu bestätigen.  Akustische Sicherheitswarnungen und Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.
Benutzerdefinierte Garzeiten und -temperaturen einstellen und speichern	Änderungen der Garzeit, Gartemperatur und Druckstufe werden gespeichert, sobald das Smart-Programm beginnt. Weitere Details finden Sie unter Garen .
Spontane Änderungen der Gareinstellungen.	Nachdem ein Smart-Programm begonnen hat, drücken Sie den Drehregler, um die Gareinstellungen einzugeben. Drehen Sie den Drehregler, um die Änderung vorzunehmen, und drücken Sie ihn anschließend, um Ihre Änderungen zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen. Wenn Sie mit den Einstellungen zufrieden sind, drücken Sie Start , um Ihre Änderungen zu bestätigen und das Garen fortzusetzen.  Während des Garens vorgenommene Änderungen werden nicht gespeichert.

Einstellungen

Einstellung	Beschreibung				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Voreingestellte Zeit</th> <th>Zeitbereich</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 Stunden (06:00)</td> <td>10 Minuten bis 24 Stunden (00:10 bis 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Wählen Sie ein Smart-Programm und nehmen Sie die nötigen Einstellungen vor.</p>	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	6 Stunden (06:00)	10 Minuten bis 24 Stunden (00:10 bis 24:00)
Voreingestellte Zeit	Zeitbereich				
6 Stunden (06:00)	10 Minuten bis 24 Stunden (00:10 bis 24:00)				
Die Funktion „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) verwenden	Drücken Sie nach der Programmierung des Smart-Programms „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen). Wenn die Zeit blinkt, drehen Sie den Drehregler, um die Verzögerungszeit nach Bedarf einzustellen. Drücken Sie Start, um den Countdown für „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) zu beginnen.  Bei „Sauté“ (Sautieren), „Yogurt“ (Joghurt), „Sous Vide“ (Vakuulgaren) und „Steam“ (Dampfgaren) kann „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) nicht verwendet werden.				
Einstellung	Beschreibung				
Ein bestimmtes Smart-Programm zurücksetzen	Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie die Taste des Smart-Programms, das Sie zurücksetzen möchten, 5 Sekunden lang gedrückt. Garzeit, Druckstufe und/oder Temperatur des Smart-Programms werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.  Die 5 Fav-Programme können nicht einzeln zurückgesetzt werden.				
Alle Smart-Programme zurücksetzen	Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie Cancel (Abbrechen) gedrückt, bis der Multikoher piept. Die Garzeiten, Druckstufen und/oder Temperaturen aller Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.				

Druckregelfunktionen (Ihre kleine Trickkiste!)

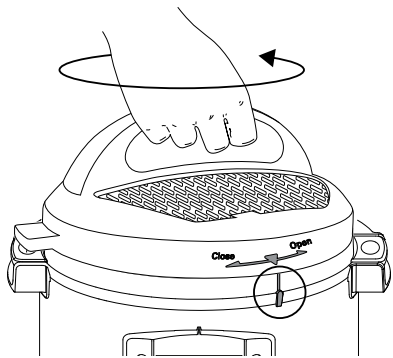
Siehe **Pflege, Reinigung und Lagerung** zum Einsetzen und Entfernen von Teilen.

Schnellkochdeckel

Was wir daran schätzen	Was Sie darüber wissen sollten
<p>Wenn Sie den Deckel schließen (über den Griffen am neuen Innentopf!), wird er automatisch auf Seal (Verriegeln) gestellt - damit ist das Schnellkochen (Druckgaren) <i>so leicht wie noch nie</i>.</p> <p>Der Deckelgriff ist sowohl für Links- als auch für Rechtshänder bequem zu bedienen und lässt sich aufrecht in das Multikochergehäuse stellen!</p> <p>Ist der Pro 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 Multikocher 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 Multikochergehäuses I aufeinander auszurichten.
- 02 Heben Sie den Deckel des Multikochergehäuses an und nehmen Sie ihn zu Ihrem Körper hin ab.

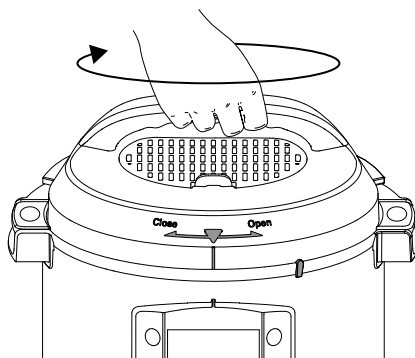


Sichere Abdampfmethode
finden Sie unter **Druck ablassen:
Abdampfmethode**.

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

Schließen des Deckels

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



Druckregelfunktionen

QuickCool™

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

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

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

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

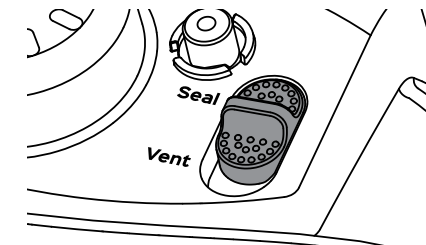
*Die QuickCool-Schale kann separat über instantbrands.co.uk/product/instant-pot/accessories bezogen werden.

⚠ VORSICHT

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

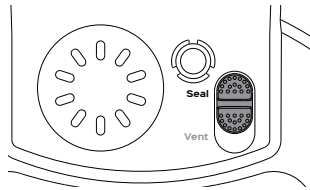
Schnellabdampfschalter

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

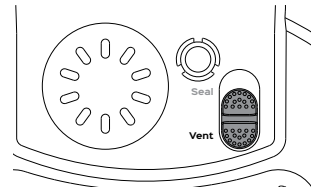


Was wir daran schätzen	Was Sie darüber wissen sollten
<p>Der Schnellabdampfschalter lässt sich <i>super</i> einfach verwenden und sorgt dafür, dass Ihre Hände nicht in die Nähe des Dampfes kommen, der aus dem Multikocher austritt.</p>	<p>Er schaltet sich automatisch auf Seal (Verriegeln), wenn Sie den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

Druckregelfunktionen



Stellung Seal (Verriegeln)

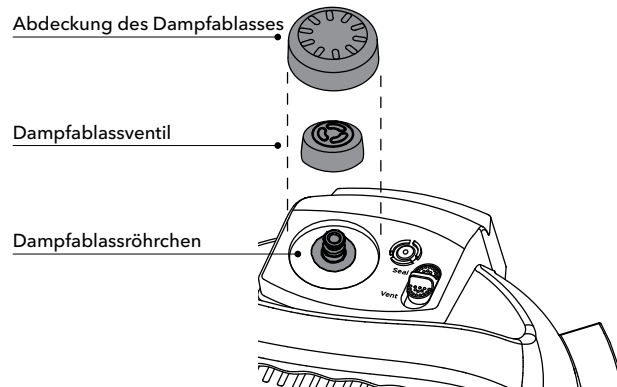


Stellung Vent (Abdampfen)

Sichere Abdampfmethode finden Sie unter Druck ablassen: Abdampfmethode.

Dampfablassvorrichtung

Die Dampfablassvorrichtung muss vor dem Gebrauch vollständig angebracht sein.



Was wir daran schätzen

Wenn das Ventil abdampft, verteilt die Abdeckung des Dampfablasses den Dampf, sodass das Schnellabdampfen vorsichtig und allmählich erfolgt.

Was Sie darüber wissen sollten

Beim Ablassen des Drucks steigt der Dampf vom Innentopf durch das Dampfablassröhrchen nach oben und tritt oben aus dem Dampfablassventil aus - daher ist es wichtig, den Bereich sauber und frei zu halten.

Das Dampfablassventil sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen.

⚠️ WARNUNG

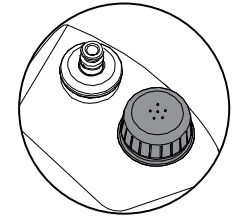
Bedecken oder blockieren Sie die Dampfablassvorrichtung niemals in irgendeiner Form, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

Druckregelfunktionen

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

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

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

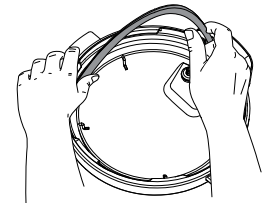


Dichtungsring

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

Der Dichtungsring muss vor dem Gebrauch eingesetzt werden.

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



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

⚠️ VORSICHT

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

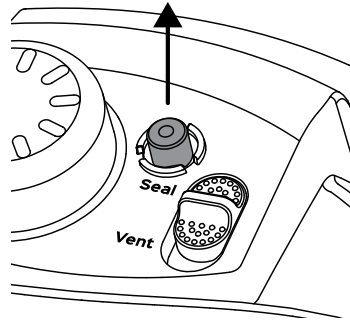
Tauschen Sie den Dichtungsring alle 12 bis 18 Monate oder früher aus und verwenden Sie nur zugelassene Instant Pot Dichtungsringe.

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

Druckregelfunktionen

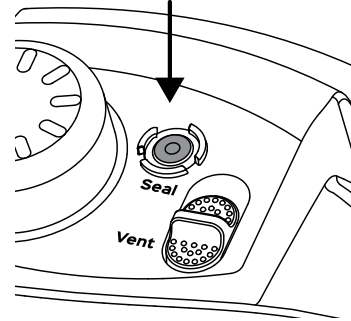
Schwimmerventil

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



Unter Druck

Das Schwimmerventil ragt deutlich über die Oberfläche des Deckels hinaus.



Nicht unter Druck

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

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

Berühren Sie das Schwimmerventil während des Gebrauchs nicht.

⚠ GEFAHR

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

Garen

Der Instant Pot Pro ist in der Küche erstaunlich vielseitig. Egal, wie Sie Ihre Speisen zubereiten wollen, der Pro kann Ihnen helfen.

⚠ 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 das Heizelement sauber und trocken ist, 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.

⚠ WARNUNG

Füllen Sie den Innentopf **NUR** bis zur Markierung **Max PC Fill** im Innentopf, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

Füllen Sie den Innentopf beim Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt (z. B. Reis, Bohnen oder Nudeln), nur bis zur Markierung **Half Fill** im Innentopf.

Garen Sie Lebensmittel nur mit eingesetztem Innentopf.

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

⚠ VORSICHT

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

Garen

Übersicht über die Smart-Programme

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

Garen

Schnellkochen bzw. Druckgaren und Reis

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

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

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

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

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

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

*Sofern im Rezept nicht anders angegeben.

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

⚠ VORSICHT

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

Garen

Schnellkochen bzw. Druckgaren und Reis

Smart-Programm	Voreinstellungen	Voreingestellter Druck	Voreingestellte Garzeiten	Zeitbereich
„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	Hoch	10 Minuten (00:10)	1 Minute bis 8 Stunden (00:01 bis 08:00)
	„Pasta“ (Nudeln)	Hoch	1 Minute (00:01)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)
	„Soup“ (Suppe)	Hoch	30 Minuten (00:30)	1 Minute bis 4 Stunden (00:01 bis 04:00)
	„Chicken“ (Hühnchen)	Hoch	10 Minuten (00:10)	
	„Beef“ (Rindfleisch)	Hoch	30 Minuten (00:30)	
	„Beans“ (Bohnen)	Hoch	20 Minuten (00:20)	1 bis 10 Minuten (00:01 bis 00:10)
	„Egg“ (Eier)	Hoch	5 Minuten (00:05)	
„Sterilize“ (Sterilisieren)	Hoch	10 Minuten (00:10)	1 bis 30 Minuten (00:01 bis 00:30)	
„Rice/Grain“ (Reis/Körner)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	Niedrig	12 Minuten (00:12)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)
	„Brown Rice“ (Nurreis)	Hoch	30 Minuten (00:30)	
	„White Rice“ (Weißer Reis)	Niedrig	12 Minuten (00:12)	1 bis 30 Minuten (00:01 bis 00:30)

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

- Geben Sie nach Rezept Zutaten und Flüssigkeit in den Innentopf. Setzen Sie den Innentopf in das Multikochegehäuse ein.
- Setzen Sie den Schnellkochdeckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.

Stufe 2: Schnellkochen (Druckgaren)

- Wählen Sie das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten: **Pressure Cook** (Schnellkochen bzw. Druckgaren) oder **Rice** (Reis).
- Wenn **Custom** (Benutzerdefiniert) blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen den voreingestellten Optionen zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen und zum nächsten Feld zu gelangen.

Garen

Schnellkochen bzw. Druckgaren und Reis

- Wenn die Druckstufe blinkt, drücken Sie den Drehregler, um zwischen den Optionen zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Wahl zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- Wenn die Zeit blinkt, drehen Sie den Drehregler, um die Garzeit entsprechend Ihrem Rezept einzustellen. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- Die individuellen Einstellungen werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
- Wenn **Reminder** (Erinnerung) blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen den Optionen für die Abdampfen-Erinnerung zu wechseln. Weitere Details finden Sie unter **Bedienkonsole**. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

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

Stufe 3: Druck ablassen

- Wenn **Cooking** (Garen) abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an, wenn Warmhalten deaktiviert ist. Ist „Keep Warm“ (Warmhalten) aktiviert, zeigt der Timer die verstrichene Zeit von **00:00** bis 10 Stunden (**10:00**) an.

- Speisen sollten nicht länger als 10 Stunden warmgehalten werden. Beim Garen dickflüssiger oder stärkehaltiger Lebensmittel verteilt sich die Wärme eventuell nicht gleichmäßig. Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, rühren Sie dickflüssigere Speisen alle 40 bis 60 Minuten um. Wenn Sie die Abdampfen-Erinnerung auf 5 oder 10 Minuten eingestellt haben, wird nun die verbleibende Zeit angezeigt.
- Wenn Sie soweit sind, wählen Sie die laut Ihrem Rezept beste Abdampfmethode. Im Abschnitt **Druck ablassen** finden Sie Informationen zu den sicheren Abdampfmethoden.
- Warten Sie, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt und öffnen und entfernen Sie anschließend vorsichtig den Deckel wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.

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

Ein Timer für zeitversetztes Garen kann so eingestellt werden, dass das Schnellkochen (Druckgaren) automatisch startet, während Sie im Bett liegen, arbeiten, Besorgungen machen oder mit anderen Speisen beschäftigt sind. Wie Sie den Timer für zeitversetztes Garen einstellen, finden Sie unter **Bedienkonsole: Einstellungen**.

Garen

Dampfgaren (ohne Druck)

Das Programm „Steam“ (Dampfgaren) funktioniert auf zweierlei Weise: wie ein herkömmlicher Dampfgarer für Herdplatten, bei dem mithilfe einer kochenden Flüssigkeit die Lebensmittel mit heißem Dampf gegart werden, und als Sanitisierungskammer für Glas und Kunststoffe. Hinweis: Die Dauer und Temperatur für die Sanitisierung entnehmen Sie bitte den Anweisungen des Herstellers.

 Unser Tipp: Verwenden Sie den Mehrzweckinsatz beim Dampfgaren, um Lebensmittel über der Kochflüssigkeit zu dämpfen.

Smart-Programm	Voreinstellungen	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Garzeiten	Temperaturbereich	Zeitbereich
„Steam“ (Dampfgaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	Hoch	30 Minuten (00:30)	Niedrig 83 °C	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)
		Niedrig		Hoch 100 °C (Nicht anpassbar)	

VORSICHT

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

HINWEIS

Das Schwimmerventil sollte während des Dampfgarens nicht nach oben steigen. Wenn das Schwimmerventil nach oben steigt, überprüfen Sie, ob der Schnellabdampfschalter auf **Vent** (Abdampfen) gestellt ist.

HINWEIS


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

Garen

Dampfgaren

Stufe 1: Den Pro auf das Dampfgaren vorbereiten

- 01 Geben Sie Wasser in den Innentopf.
Setzen Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse ein.
- 02 Setzen Sie den Dampfinsatz in den Innentopf ein und legen Sie die Lebensmittel darauf.
- 03 Setzen Sie den Schnellkochdeckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.

 Sie können jeden beliebigen Glasdeckel mit einem Entlüftungsloch verwenden, damit Sie ihn während des Garens leicht abnehmen können oder wenn Sie Ihr Essen während des Garkvorgangs beobachten wollen.

Stufe 2: Dampfgaren


- 01 Drücken Sie **Steam** (Dampfgaren).
- 02 Wenn **Custom** (Benutzerdefiniert) blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen den voreingestellten Optionen zu wechseln.

Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 03 Wenn die Temperatur blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen **High** (Hoch) und **Low** (Niedrig) zu wechseln.

Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 04 Wenn die Zeit blinkt, drehen Sie den Drehregler, um die Garzeit einzustellen.
- 05 Drücken Sie **Start**, um zu beginnen.

Das Display zeigt **On** (Ein) und die Fortschrittsanzeige **Pre-heating** (Vorheizen) an.
- 06 Sobald der Pro die nötige Temperatur erreicht hat, wechselt die Fortschrittsanzeige zu **Cooking** (Garen) und die angezeigte Zeit läuft ab.
- 07 Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an.


Beim Dampfgaren kann die Funktion „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verwendet werden.

 Für das Dampfgaren wird die Verwendung eines Untersetzers oder anderen zugelassenen Instant Pot Zubehörs empfohlen.

Garen

Sautieren

Wie bei der Zubereitung in einer Bratpfanne, auf einer Grillplatte oder auf dem Grillblech eines Ofens können Sie „Sauté“ (Sautieren) verwenden, um Flüssigkeiten zu köcheln, zu reduzieren und einzudicken, kurzgebratene Pfannengerichte zuzubereiten, Gemüse zu karamellisieren und Fleisch vor oder nach anderen Garmethoden scharf anzubraten.

 Unser Tipp: Auf Wunsch können Sie den Innentopf auf jedem Elektro-, Keramik-, Gas- oder Induktionskochfeld verwenden. Die Silikongriffe ermöglichen ein einfaches Festhalten und Rühren ohne Rutschen!

Smart-Programm	Voreinstellungen	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Garzeit	Temperaturbereich	Zeitbereich
„Sauté“ (Sautieren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	Hoch	30 Minuten (00:30)	Benutzerdefiniert Niedrig Hoch	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)

Stufe 1: Den Pro auf das Sautieren vorbereiten

- 01 Setzen Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse ein. **Nur ohne Deckel verwenden.**
- 02 Drücken Sie **Sauté** (Sautieren).
- 03 Wenn **Custom** (benutzerdefiniert) blinkt, drücken Sie den Drehregler, um die Funktion auszuwählen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 04 Wenn die Temperatur blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen **High** (Hoch), **Low** (Niedrig) und **Custom** (Benutzerdefiniert) zu wechseln.


Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, wählen Sie **Custom** (Benutzerdefiniert) und drehen den Drehregler, um zwischen 5 Temperatur levels zu wechseln. Das Display zeigt **LE 1** (die niedrigste Temperatur) bis zu **LE 5** (die höchste Temperatur) an. Diese Levels sind vergleichbar mit den Temperaturstufen Ihrer Herdplatte.

Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen und zum nächsten Feld zu gelangen.

- 05 Wenn die Zeit blinkt, drehen Sie den Drehregler, um die Garzeit einzustellen.
- 06 Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt **On** (Ein) und die Fortschrittsanzeige **Pre-heating** (Vorheizen) an.

Garen

Stufe 2: Sautieren

- 01 Sobald der Pro die nötige Temperatur erreicht hat, wechselt die Fortschrittsanzeige zu **Cooking** (Garen) und das Display zeigt einige Sekunden lang **Hot** (Heiß) an, bevor es zum Countdown-Timer wechselt.
- 02 Geben Sie die Zutaten in den Innentopf.
-  Falls Sie die Zutaten hinzugeben, bevor der Innentopf die nötige Temperatur erreicht hat, wird die Meldung „Hot“ (Heiß) unter Umständen nicht angezeigt. Das ist normal.

- 03 Wenn die Zutaten vor Ablauf der Zeit fertig gegart sind, drücken Sie **Cancel** (Abbrechen), um das Smart-Programm zu beenden. Anderenfalls zeigt das Display **End** (Ende) an, sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist.

Beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) ist „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verfügbar.

Beim Sautieren können die Funktionen „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verwendet werden.

Ablöschen

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

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

WARNUNG

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

Garen

Schongaren

Die Programm „Slow Cook“ (Schongaren) ist vergleichbar mit dem eines herkömmlichen Schongarers, sodass Sie weiterhin alle Lieblingsgerichte Ihrer Familie zubereiten können!

Smart-Programm	Voreinstellungen	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Garzeiten	Zeitbereich	Tipps
„Slow Cook“ (Schongaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	Hoch	4 Stunden (04:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)	Die Speisen sollten mindestens 3 Stunden (03:00) garen, sofern in Ihrem Rezept nicht anders angegeben.
	„Chicken“ (Hähnchen)	Hoch			
	„Beef“ (Rindfleisch)	Hoch	6 Stunden (06:00)		
	„Soup“ (Suppe)	Hoch			
	„Beans“ (Bohnen)	Hoch	8 Stunden (08:00)		

Stufe 1: Den Pro auf das Schongaren vorbereiten

01 Geben Sie Gargut und flüssige Zutaten laut Rezept in den Innentopf. Setzen Sie den Innentopf in das Multikochegehäuse ein.

 Setzen Sie den Schnellkochdeckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.

Sie können den Schnellkochdeckel während des Garens abnehmen, um weitere Zutaten hinzuzugeben. Wenn Sie Ihr Essen während des Garvorgangs beobachten möchten, können Sie auch jeden beliebigen Glasdeckel mit einem Entlüftungsloch verwenden.

Stufe 2: Schongaren

- 01** Drücken Sie **Slow Cook** (Schongaren).
- 02** Wenn **Custom** (Benutzerdefiniert) blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen den voreingestellten Optionen zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 03** Wenn die Temperatur blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen **High** (Hoch) und **Low** (Niedrig) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 04** Wenn die Zeit blinkt, drehen Sie den Drehregler, um die Garzeit einzustellen.
- 05** Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Fortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an und der Timer beginnt sofort mit dem Countdown.
- 06** Sobald der Pro die nötige

Garen

Temperatur erreicht hat, wechselt die Fortschrittsanzeige zu **Cooking** (Garen).

07 Wenn **Cooking** (Garen) abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an, wenn Warmhalten deaktiviert ist.

Ist „Keep Warm“ (Warmhalten) aktiviert, zeigt der Timer die verstrichene Zeit von **00:00** bis 10 Stunden (**10:00**) an.

Ein Timer für zeitversetztes Garen kann so eingestellt werden, dass das Schongaren automatisch startet, während Sie im Bett liegen, arbeiten, Besorgungen machen oder mit anderen Speisen beschäftigt sind. Wie Sie den Timer für zeitversetztes Garen einstellen, finden Sie unter **Bedienkonsole: Einstellungen**.

HINWEIS

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

Vakuulgaren

Beim Vakuulgaren werden Lebensmittel für lange Zeit in einem luftdicht verschlossenen, lebensmittelechten Beutel unter Wasser gegart. Die Lebensmittel werden in ihrem eigenen Saft gegart. Dies führt zu extrem leckeren und unglaublich zarten Speisen.

VORSICHT

Überfüllen Sie den Innentopf nicht, um Sachschäden am Multikoher zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Gesamthalt (Wasser und Beutel) und dem oberen Rand des Innentopfs mindestens 5 cm Platz bleiben.

Smart-Programm	Voreinstellungen	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Garzeiten	Zeitbereich
„Sous Vide“ (Vakuulgaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	60 °C 140 °F	3 Stunden (03:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)
	„Chicken“ (Hähnchen)	60 °C 140 °F	2 Stunden (02:00)	10 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:10 bis 99:30)
	„Beef“ (Rindfleisch)	54 °C 130 °F	2 Stunden (02:00)	
	„Egg“ (Eier)	70 °C 145 °F	30 Minuten (00:30)	10 Minuten bis 24 Stunden (00:10 bis 24:00)


Sie benötigen:

- Zange
- Thermometer
- Lebensmittelechte, luftdichte, wiederverschließbare Lebensmittelbeutel oder
- Vakuum-Versiegelungsgerät und lebensmittelechte Vakuumbbeutel

Garen

Vakuulgaren

Stufe 1: Das Wasserbad für das Vakuulgaren vorbereiten

- 01 Füllen Sie den Innentopf bis zur Markierung **Half Fill** im Topf und setzen Sie ihn dann in das Multikohergehäuse ein.
 - 02 Setzen Sie den Schnellkochdeckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.
-  Der Schnellkochdeckel kann während des Garvorgangs jederzeit bequem geöffnet werden.


Stufe 2: Den Pro auf das Vakuulgaren vorbereiten

- 01 Drücken Sie **Sous Vide** (Vakuulgaren).
- 02 Wenn **Custom** (Benutzerdefiniert) blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen den voreingestellten Optionen zu wechseln.
Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 03 Wenn die Temperatur blinkt, drehen Sie den Drehregler, um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen.
Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 04 Wenn die Zeit blinkt, drehen Sie den Drehregler, um die Garzeit einzustellen.
- 05 Drücken Sie **Start**, um zu beginnen.
Das Display zeigt **On** (Ein) und die Fortschrittsanzeige **Pre-heating** (Vorheizen) an.

Stufe 3: Lebensmittel vorbereiten

- 01 Während das Wasser erhitzt wird, würzen Sie die Lebensmittel nach Wunsch. Tipps finden Sie im Abschnitt **Zutaten und Gewürze** auf der nächsten Seite!
- 02 Wenn Sie fertig sind, füllen Sie die einzelnen Beutel mit den gewünschten Portionen.
- 03 Drücken Sie die Luft aus den Beuteln und verschließen Sie sie fest.


Stufe 4: Garen

- 01 Wenn das Wasserbad bereit ist, zeigt das Display für einige Sekunden **Hot** (Heiß) an, bevor es zum Countdown-Timer wechselt.
- 02 Entfernen Sie den Deckel und tauchen Sie die verschlossenen Beutel vorsichtig ein.
 Die Lebensmittel in den Beuteln sollten vollständig mit Wasser bedeckt sein. Geben Sie also bei Bedarf erhitztes Wasser in den Innentopf. Wenn Sie wiederverschließbare Beutel verwenden, muss der Verschluss jedoch über dem Wasser bleiben.
- 03 Setzen Sie den Schnellkochdeckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.
- 04 Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an. Öffnen Sie den Multikoher und nehmen Sie die Beutel mithilfe einer Zange vorsichtig aus dem heißen Wasser.
- 05 Öffnen Sie die Beutel und prüfen Sie mit einem Thermometer, ob die Speisen gar sind.

Garen

Anbraten nach dem Garen

Das Anbraten nach dem langsamen und präzisen Garen ist die einfachste Methode, um ohnehin schon leckere Speisen noch köstlicher zu machen, ohne sie zu übergaren. Versuchen Sie doch einmal, Fleisch nach dem Schongaren anzubraten. Es wird zart und saftig und bekommt eine aromatische Kruste.

- 01 Nehmen Sie das Fleisch nach dem Vakuulgaren aus dem Beutel und tupfen Sie es vorsichtig trocken, um soviel Feuchtigkeit wie möglich von der Außenseite zu entfernen.
 - 02 Verwenden Sie „Sauté“ (Sautieren) auf hoher Stufe, um das Fleisch kurz anzubraten. Alternativ können Sie auch eine gusseiserne Pfanne, einen Brenner oder einen Grill verwenden – Hauptsache heiß, damit die Feuchtigkeit eingeschlossen wird!
-  Steaks müssen nach dem Sautieren in der Regel ruhen, damit sich die Temperaturen im Inneren ausgleichen können. Beim Vakuulgaren sind die inneren Temperaturen jedoch bereits konsistent. Steaks müssen also nicht ruhen, sondern können gleich serviert werden.

Zutaten und Gewürze

- Verwenden Sie etwas weniger Salz als gewöhnlich, insbesondere bei der Zubereitung von Fleisch, Geflügel und Fisch. Schmecken Sie die Speisen stattdessen nach dem Garen mit Salz ab.
- Verwenden Sie beim Vakuulgaren hochwertige, frische Zutaten, um den bestmöglichen Geschmack zu gewährleisten.
- Verwenden Sie anstelle von Knoblauchpulver frischen Knoblauch. Knoblauchpulver kann beim Vakuulgaren bitter werden. Frischer Knoblauch liefert die besten Ergebnisse.

Garen

Garübersicht für das Vakuumgaren

Lebensmittel	Empfohlene Dicke	Erwarteter Gargrad	Gartemperatur*	Mindestgarzeit*	Maximale Garzeit*
Rind und Lamm					
Zarte Fleischstücke: Filet, Schnitzel, Lende, Rib Eye, Hüfte, T-Bone, Koteletts	2-5 cm	Rare (blutig bis rosa)	50 °C	1 Stunde	4 Stunden
		Medium-rare (rosa)	54 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
Weniger zarte Fleischstücke: Schaufelstück, Nacken, Schulter, Schenkel, Wildfleisch	4-6 cm	Medium	60 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
		Medium-well (halb durchgebraten bis durchgebraten)	63 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
Geflügel					
Hähnchenbrust	3-5 cm	Zart und saftig	63 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
		Gut durchgebraten	69 °C	1 Stunde	4 Stunden
Hähnchenschenkel	3-5 cm	Zart und saftig	74 °C	1 Stunde	4 Stunden
		Fleisch löst sich vom Knochen	74 °C	4 Stunden	8 Stunden
Hähnchenkeule	5-7 cm	Zart und saftig	74 °C	2 Stunden	7 Stunden
Entenbrust	3-5 cm	Zart und saftig	64 °C	2 Stunden	4 Stunden
Schwein					
Schweinebauch	3-6 cm	Gut durchgebraten	82 °C	10 Stunden	22 Stunden
Rippchen	2-3 cm	Fleisch löst sich vom Knochen	59 °C	10 Stunden	22 Stunden

Garen

Garübersicht für das Vakuumgaren

Lebensmittel	Empfohlene Dicke	Erwarteter Gargrad	Gartemperatur*	Mindestgarzeit*	Maximale Garzeit*
Koteletts	2-4 cm	Rosa und saftig	57 °C	1 Stunde	4 Stunden
		Gut durchgebraten und saftig	64 °C	1 Stunde	4 Stunden
Fisch und Meeresfrüchte					
Fisch	2-3 cm	Butterzart	43 °C	10 Minuten	30 Minuten
		Glasig gegart	46 °C	20 Minuten	45 Minuten
		Medium-rare (rosa)	52 °C	20 Minuten	45 Minuten
		Medium, trocken	54 °C	20 Minuten	45 Minuten
		Gut durchgebraten, zerfällt	57 °C	20 Minuten	45 Minuten
Shrimps	-	Gut durchgebraten	60 °C	30 Minuten	45 Minuten
Hummerschwanz	-	Butterzart	60 °C	1 Stunde	1 Stunde
Jakobsmuscheln	-	Butterzart	60 °C	30 Minuten	30 Minuten
Eier					
Eier	Groß/extra groß	Flüssig	60 °C	-	45 Minuten
		Weichgekocht	63 °C	-	45 Minuten
		Mittelhart gekocht	66 °C	-	1 Stunde
		Hartgekocht	73,9 °C	-	1 Stunde
Obst und Gemüse					
Obst	-	-	83,9 °C	15 Minuten	2 Stunden
Gemüse	-	-	83,9 °C	45 Minuten	2,5 Stunden

*Garzeiten und Temperaturen sind nur Empfehlungen. Halten Sie sich stets an ein bewährtes Rezept.

Garen

Joghurt

Eignet sich für einfache fermentierte Joghurtrezepte mit oder ohne Kuhmilch, die Sie immer wieder zubereiten können.

Größe des Instant Pot	Mindestvolumen Milch	Höchstvolumen Milch
5,7 Liter	1.000 ml	3,8 l
7,6 Liter	1.500 ml	5,7 l

Smart-Programm	Voreinstellungen	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Garzeit	Zeitbereich
„Yogurt“ (Joghurt)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	Niedrig (Fermentieren)	8 Stunden (08:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)
		Hoch (Pasteurisieren)	(boil)	Dauert je nach verwendeter Milchmenge 30 Minuten bis 1 Stunde
		Benutzerdefiniert 56 °C	8 Stunden (08:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)

Sie haben ...	Das müssen Sie tun!
Pasteurisierte oder nicht pasteurisierte Milch	Befolgen Sie alle unten beschriebenen Schritte.
Ultra-pasteurisierte Milch	Gehen Sie direkt zu Stufe 2: Milchferment hinzufügen . Diese Art der Joghurtherstellung wird als „Kaltstart“ bezeichnet.

Sie benötigen:

- Lebensmittelthermometer
- Milch oder milchfreie Alternative
- Aktive Joghurtkultur

Garen

Joghurt

Stufe 1: Milch pasteurisieren

- 01 Geben Sie Milch oder eine milchfreie Alternative und je nach Rezept eventuelle weitere Zutaten in den Innentopf.
- 02 Setzen Sie den Schnellkochdeckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.
 - ☞ Der Schnellkochdeckel kann während der Joghurtzubereitung jederzeit bequem geöffnet werden.
- 03 Drücken Sie **Yogurt** (Joghurt).
- 04 Wenn die Temperatur blinkt, drehen Sie den Drehregler, um sie auf **High** (Hoch) zu stellen.
 - ☞ Die Pasteurisierungszeit und -temperatur sind voreingestellt und können nicht geändert werden.
- 05 Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt **boil** (Kochen) und die Fortschrittsanzeige **Pre-heating** (Vorheizen) an.
- 06 Sobald die Pasteurisierung abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an.
 - Um Milch zu pasteurisieren, muss sie auf eine Temperatur von mindestens 72 °C erhitzt werden. Prüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer.

Stufe 2: Milchferment hinzufügen

- 01 Lassen Sie die Milch auf etwas unter 43 °C abkühlen (prüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer).
- 02 Fügen Sie der Milch das Milchferment gemäß den dem Milchferment beiliegenden Anweisungen hinzu.

- ☞ Naturjoghurt mit einer aktiven Kultur kann als Milchferment verwendet werden. Falls Sie Joghurt als Milchferment einsetzen, befolgen Sie die Angaben eines bewährten Instant Pot Joghurtrezepts.
- 03 Setzen Sie den Schnellkochdeckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.

Stufe 3: Milch fermentieren

- 01 Drücken Sie **Yogurt** (Joghurt).
- 02 Wenn die Temperatur blinkt, drehen Sie den Drehregler, um sie auf **Low** (Niedrig) oder **Custom** (Benutzerdefiniert) zu stellen.
 - Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, wählen Sie **Custom** (Benutzerdefiniert) und drehen den Drehregler auf die gewünschte Temperatur.
 - Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 03 Wenn die Zeit blinkt, drehen Sie den Drehregler, um die Garzeit einzustellen.
 - ☞ Die Fermentationszeit beträgt standardmäßig 8 Stunden, kann jedoch je nach Rezept und Geschmacksvorlieben abweichen.
- 04 Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt **On** (Ein) und die Fortschrittsanzeige **Pre-heating** (Vorheizen) an.
- 05 Sobald die Fermentation abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an.

Garen

Joghurt

Tipps für die Joghurtzubereitung

- Je dicker die Milch, desto dicker der Joghurt!
- Für noch dickeren Joghurt pasteurisieren Sie die Milch vor der Fermentation einfach zwei Mal.
- Den dicksten Joghurt können Sie zubereiten, indem Sie die Molke mithilfe eines Sehtuchs abseihen. So erhalten Sie cremigen Joghurt nach griechischer Art.
- Je länger Sie die Milch fermentieren, desto säuerlicher schmeckt der Joghurt.
- Lassen Sie den Joghurt abkühlen und stellen Sie ihn anschließend (abgedeckt) für 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank, damit sich das Aroma entfalten kann.
- Honig, Nüsse, Samen und frisches Obst eignen sich hervorragend zum Garnieren Ihres selbstgemachten Joghurts!

Tipps für die Joghurtzubereitung

Joghurtgläser sind eine praktische Möglichkeit, Joghurt zu portionieren.

- 01** Nach **Stufe 2: Milchferment hinzufügen** füllen Sie die Milch vorsichtig in Joghurtgläser ab und verschließen Sie diese fest.
- 02** Stellen Sie den Dampfeinsatz auf den Boden des Innentopfs.
- 03** Stellen Sie die Joghurtgläser auf den Einsatz und füllen Sie den Innentopf mit so viel Wasser, dass die Gläser zur Hälfte bedeckt sind.
- 04** Befolgen Sie danach ganz normal die Anweisungen in **Stufe 3: Joghurt fermentieren**.


Garen

Backen

Verwenden Sie „Bake“ (Backen) mit oder ohne Druck zum Gären von Teig und zum Backen von verführerischen Brownies, saftigem Bananenkuchen und vielen anderen Leckereien.

Smart-Programm	Voreinstellungen	Voreingestellte Temperatur bzw. Druck	Voreingestellte Garzeit	Zeitbereich
„Bake“ (Backen)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	Ohne, 176 °C	30 Minuten (00:30)	1 Minute bis 4 Stunden (00:01 bis 04:00)
	„Cheesecake“ (Käsekuchen)	Hoch	45 Minuten (00:45)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)
	„Bread“ (Brot)	Hoch	40 Minuten (00:40)	

Stufe 1: Den Pro auf das Backen vorbereiten

- 01** Setzen Sie den Dampfeinsatz in den Innentopf ein und stellen Sie dann Ihre Backform auf den Dampfeinsatz.
-  Lassen Sie etwa 2,5 cm Abstand um die Backform, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann.
- 02** Setzen Sie den Innentopf in das Gehäuse ein.
- 03** Setzen Sie den Schnellkochdeckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.

Stufe 2: Backen

- 01** Drücken Sie **Bake** (Backen).
- 02** Wenn **Custom** (Benutzerdefiniert) blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen den voreingestellten Optionen zu wechseln.
Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 03** Wenn die Druckstufe blinkt, drücken Sie den Drehregler, um zwischen den Optionen **None** (Ohne), **Low** (Niedrig) und **High** (Hoch) zu wechseln.
Wenn Sie **None** (Ohne) wählen, drehen Sie den Drehregler, um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen.
Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Wahl zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.
- 04** Wenn die Zeit blinkt, drehen Sie den Drehregler, um die Garzeit entsprechend Ihrem Rezept einzustellen.
Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.

Garen

05 Reminder (Erinnerung) blinkt, wenn Sie mit Druck garen.

Drehen Sie den Drehregler, um zwischen den Optionen für die Abdampfen-Erinnerung zu wechseln. Weitere Details finden Sie unter **Bedienkonsole**.

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

Stufe 3: Druck ablassen

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

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

03 Wenn Sie soweit sind, wählen Sie die laut Ihrem Rezept beste Abdampfmethode.

Im Abschnitt **Druck ablassen** finden Sie Informationen zu den sicheren Abdampfmethoden.

04 Wenn Sie mit Druck backen, warten Sie, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt und öffnen und entfernen Sie anschließend vorsichtig den Deckel wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben.

05 Nehmen Sie den Innentopf unter Verwendung eines geeigneten Handschutzes aus dem Multikochergehäuse und entnehmen Sie vorsichtig Ihre Backform.

Garen

Warmhalten

Perfekt zum Aufwärmen von Mahlzeiten oder zum Warmhalten von Speisen über längere Zeiträume.

Smart-Programm	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Zeitbereich
„Keep Warm“ (Warmhalten)	Hoch	Benutzerdefiniert 62 bis 90 °C	30 Minuten bis 10 Stunden (00:30 bis 10:00)
		Niedrig 62 °C	
		Hoch 77 °C	

01 Drücken Sie **Keep Warm** (Warmhalten).

02 Wenn die Temperatur blinkt, drehen Sie den Drehregler, um sie auf **Low** (Niedrig), **High** (Hoch) oder **Custom** (Benutzerdefiniert) zu stellen.

Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, wählen Sie **Custom** (Benutzerdefiniert) und drehen den Drehregler auf die gewünschte Temperatur. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu treffen und zum nächsten Feld zu gelangen.

03 Wenn die Zeit blinkt, drehen Sie den Drehregler, um die Garzeit einzustellen.

Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, drücken Sie das **Temperaturfeld**, um sie auf **Custom** (Benutzerdefiniert) zu stellen, und drehen dann den Drehregler auf die gewünschte Temperatur.

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

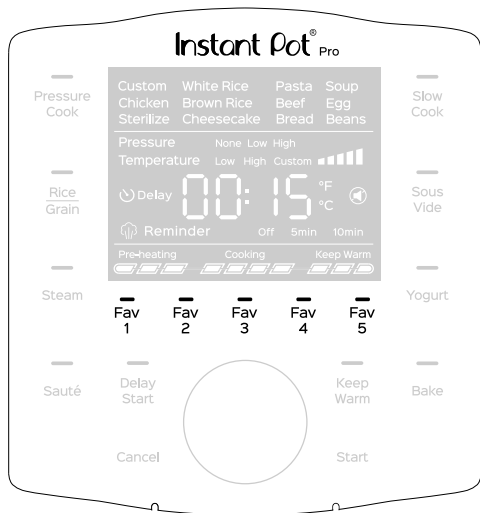
05 Wenn „Keep Warm“ (Warmhalten) abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an.

⚠ VORSICHT

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

Lieblingsprogramme verwenden

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



Rezepte als Favoriten speichern

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

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

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

Lieblingsrezepte verwenden

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

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

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

So leicht ist das!

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

Pflege, Reinigung und Lagerung

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

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

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

Teile	Reinigungsmethoden und -anweisungen
Zubehörteile <ul style="list-style-type: none"> • Dampfeinsatz 	Im oberen Fach spülmaschinenfest.
Deckel und Teile <ul style="list-style-type: none"> • Dampfablassventil • Abdeckung des Dampfablasses • Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) • Dichtungsring • Schwimmerventil • Silikonkappe • QuickCool-Abdeckung • Auffangbehälter für Kondenswasser 	Im oberen Fach spülmaschinenfest. Entfernen Sie vor der Reinigung alle anderen Teile aus dem Deckel. Siehe Pflege, Reinigung und Lagerung: Entfernen und Einsetzen von Teilen. <ul style="list-style-type: none"> • Nachdem das Dampfablassventil und die Ventilabdeckung entfernt wurden, reinigen Sie das Innere des Dampfablassröhrchens mit einem Pfeifenreiniger, um ein Verstopfen zu vermeiden. • Um nach dem Spülen des Deckels in der Spülmaschine Restwasser zu entfernen, halten Sie ihn am Griff senkrecht über der Spüle und drehen Sie ihn um 360 Grad – wie ein Lenkrad. • Lagern Sie den Deckel nach der Reinigung und Entfernung von Restwasser umgedreht auf dem Multikochergehäuse, damit er vollständig trocknen kann. • Lagern Sie die Dichtungsringe in einem gut belüfteten Raum, um eventuell anhaftende Essensgerüche zu mindern. Um Gerüche zu beseitigen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Innentopf und lassen Sie das Programm „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) 5-10 Minuten laufen. Lassen Sie das Gerät anschließend mit der Schnellabdampfmethode abdampfen. • Überprüfen Sie den Auffangbehälter nach jedem Gebrauch und leeren und reinigen Sie ihn gegebenenfalls. Es dürfen keine Speisereste oder Kondenswasser im Auffangbehälter verbleiben, da sich ansonsten schädliche Bakterien entwickeln können.
Innentopf	Spülmaschinenfest. <ul style="list-style-type: none"> • Hartnäckige Flecken infolge von hartem Wasser (regenbogenfarbene, bläuliche oder weiße Verfärbungen) erfordern möglicherweise das Scheuern mit einem mit Essig oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel wie Bar Keeper's Friend befeuchteten Schwamm. • Bei hartnäckigen oder angebrannten Speiseresten geben Sie kochendes Wasser und Geschirrspülmittel in den Innentopf und lassen ihn zur einfachen Reinigung einige Stunden einweichen. • Achten Sie darauf, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse einsetzen.
Netzkabel	Nur abwischen. <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie zum Reinigen des Netzkabels ein leicht angefeuchtetes Tuch. • Wickeln Sie es um das Multikochergehäuse und stecken Sie das Ende in die Kabelhalterung.
Multikochergehäuse	Nur abwischen. <ul style="list-style-type: none"> • Wischen Sie das Innere des äußeren Topfs sowie den Rand für Kondenswasser mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie den Innentopf einsetzen. • Reinigen Sie das Multikochergehäuse und die Bedienkonsole mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.

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

Pflege, Reinigung und Lagerung

⚠️ WARNUNG

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

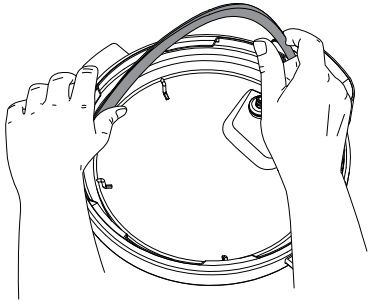
- Tauchen Sie das Multikohergehäuse NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie es NICHT im Geschirrspüler.
- Spülen Sie das Heizelement NICHT ab.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker NICHT in Wasser und spülen Sie sie nicht ab.

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.



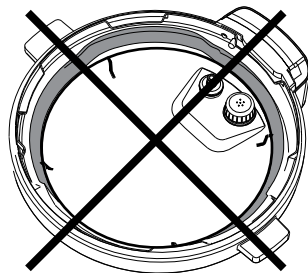
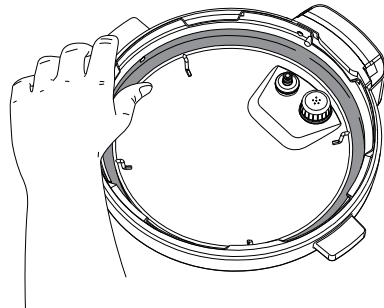
Wenn der Dichtungsring entfernt wurde, prüfen Sie, ob die Dichtungsringaufnahme sicher, mittig im Deckel und ringsherum auf gleicher Höhe sitzt. Versuchen Sie niemals, eine verformte Dichtungsringaufnahme zu reparieren.

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

Einsetzen des Dichtungsringes

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

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

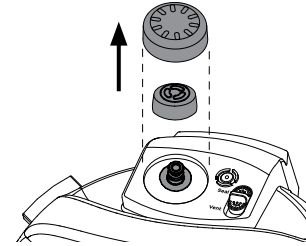


Pflege, Reinigung und Lagerung

Dampfablassvorrichtung

Entfernen der Dampfablassvorrichtung

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



Anbringen der Dampfablassvorrichtung

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

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

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

QuickCool-Schutzabdeckung

Entfernen der Schutzabdeckung

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

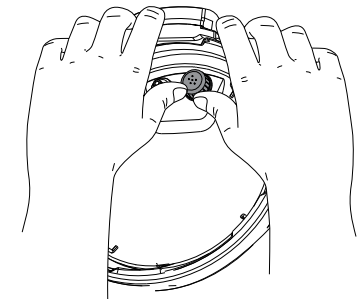
Anbringen der Schutzabdeckung

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

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

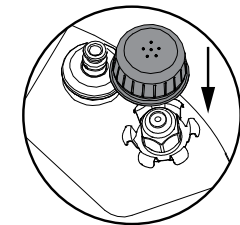
Entfernen der Ventilabdeckung

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



Aufsetzen der Ventilabdeckung

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




Pflege, Reinigung und Lagerung

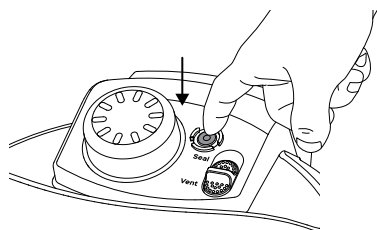
Schwimmerventil und Silikonkappe

Entfernen des Schwimmerventils vom Deckel

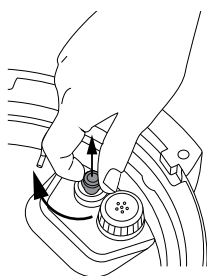
Legen Sie einen Finger auf die flache Oberseite des Schwimmerventils und drehen Sie den Deckel um. Entfernen Sie die Silikonkappe vom unteren Ende des Schwimmerventils und entfernen Sie das Schwimmerventil von der Oberseite des Deckels.

 Bewahren Sie das Schwimmerventil und die Silikonkappe auf!

Oberseite



Unterseite



Einsetzen des Schwimmerventils

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

Auffangbehälter für Kondenswasser

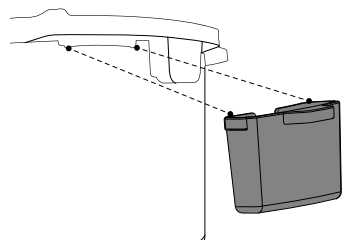
Der Auffangbehälter für Kondenswasser befindet sich an der Rückseite des Multikochergehäuses und sammelt überschüssiges Kondenswasser am Rand für Kondenswasser.

Entfernen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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

Anbringen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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

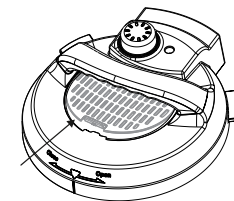


Pflege, Reinigung und Lagerung

QuickCool-Schutzabdeckung

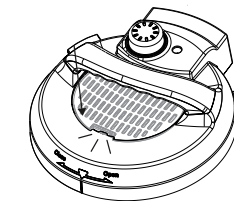
Entfernen der Schutzabdeckung

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



Anbringen der Schutzabdeckung

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



Beseitigen von Störungen

Registrieren Sie Ihren Instant Pot noch heute!

Wenn Ihr Problem weiterhin besteht oder Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte über unser Chat-Widget auf instantappliances.co.uk/#chat, per E-Mail an support@instantpot.co.uk oder per Telefon unter +44 (0) 3331 230051 an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Versuchen Sie dies
Gelegentliche klickende oder leise knackende Geräusche.	Durch das Netzteil bzw. die Druckplatte, die sich bei Temperaturänderungen ausdehnt, hervorgerufene Geräusche.	Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
	Der Boden des Innentopfs ist nass.	Außenflächen des Innentopfs abwischen. Achten Sie darauf, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Innentopf wieder in das Multikochegehäuse einsetzen.
Deckel lässt sich nur schwer schließen.	Der Dichtungsring ist nicht korrekt eingesetzt.	Sitz des Dichtungsringes überprüfen. Er muss fest hinter der Dichtungsringaufnahme sitzen.
	Das Schwimmerventil befindet sich in der oberen Stellung.	Schwimmerventil mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten drücken.
	Der Inhalt des Multikochers ist noch heiß.	Den Schnellabdampfschalter in der Stellung Vent (Abdampfen) halten. Den Deckel anschließend langsam auf das Multikochegehäuse aufsetzen, sodass die Wärme abgeführt wird.
Deckel lässt sich nur schwer öffnen.	⚠ GEFAHR Der Inhalt steht eventuell unter Druck. Den Deckel NICHT mit Gewalt öffnen, um Verbrühungen zu vermeiden.	
	Der Multikoche steht unter Druck.	Das Gerät nach Rezept abdampfen lassen. Den Deckel erst abnehmen, wenn das Schwimmerventil nach unten gesunken ist.
	Das Schwimmerventil klemmt wegen Speiseresten oder -rückständen in der oberen Stellung.	Druck vollständig ablassen und anschließend mit einem langen Gegenstand vorsichtig auf das Schwimmerventil klopfen. Um den Druck vollständig abzubauen, müssen Sie den Multikoche eventuell etwas abkühlen lassen.
		Vorsichtig den Deckel öffnen und vor dem nächsten Gebrauch das Schwimmerventil, den umgebenden Bereich und den Deckel gründlich reinigen.
Der Innentopf hängt beim Öffnen des Multikochers am Deckel fest.	Beim Abkühlen des Innentopfs kann sich ein Vakuum bilden, wodurch der Innentopf am Deckel festhängt.	Den Schnellabdampfschalter auf Vent (Abdampfen) stellen, um das Vakuum abzubauen.

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Versuchen Sie dies
Seitlich am Deckel tritt Dampf aus.	Im Deckel befindet sich kein Dichtungsring.	Einen Dichtungsring einsetzen.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder nicht korrekt eingesetzt.	Den Dichtungsring ersetzen.
	Am Dichtungsring haften Speisereste.	Dichtungsring entfernen und gründlich reinigen.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Den Deckel öffnen und schließen.
	Die Dichtungsringaufnahme ist verzogen oder nicht mittig.	Den Dichtungsring aus dem Deckel entfernen und prüfen, ob die Dichtungsringaufnahme verbogen oder verzogen ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Rand des Innentopfs ist eventuell verformt.	Auf Verformungen prüfen und an den Kundendienst wenden.
Das Schwimmerventil steigt nicht nach oben.	Am Schwimmerventil oder an der Silikonkappe des Schwimmerventils befinden sich Speisereste.	Das Schwimmerventil vom Deckel entfernen und gründlich reinigen. Einen Testlauf durchführen, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und das Ergebnis notieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Im Innentopf ist zu wenig Flüssigkeit.	Den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen prüfen. Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 5,7 l: 375 ml 7,6 l: 500 ml
	Die Silikonkappe des Schwimmerventils ist beschädigt oder fehlt.	Das Schwimmerventil und/oder die Silikonkappe einsetzen oder austauschen.
	Das Schwimmerventil wird durch die Deckelverriegelung blockiert.	Mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmerventil klopfen. Falls das Schwimmerventil nicht nach unten sinkt, den Multikoche ausschalten. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Es entsteht keine Wärme im Innentopf.	Einen Testlauf durchführen, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und das Ergebnis notieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Innentopf ist eventuell beschädigt.	Einen Testlauf durchführen, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und das Ergebnis notieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Während des Garvorgangs tritt etwas Dampf aus dem Dampflassventil aus bzw. es zischt.	Der Schnellabdampfschalter befindet sich nicht in der Stellung Seal (Verriegeln).	Den Schnellabdampfschalter auf Seal (Verriegeln) stellen. Mehr Flüssigkeit in den Innentopf geben.
	Der Multikoche gleicht übermäßigen Dampf aus.	Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
	Im Innentopf ist zu wenig Flüssigkeit.	Im Innentopf muss sich das Mindestvolumen an Flüssigkeit befinden.
Das Display bleibt nach Anschluss des Netzkabels ohne Anzeige.	Netzkabel nicht richtig angeschlossen oder kein Strom.	Steckdose überprüfen. Das Netzkabel auf Schäden prüfen. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Sie einen Schaden bemerken.
	Elektrische Sicherung des Multikochers ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Versuchen Sie dies	
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, während der Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln) gestellt ist.	Es ist nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf.	Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 5,7 l: 375 ml 7,6 l: 500 ml	
	Die Drucksensorregelung ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.	
	Das Dampfablassventil sitzt nicht richtig.	Den Schnellabdampfschalter auf Vent (Abdampfen) und anschließend zurück auf Seal (Verriegeln) stellen.	
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt.	C1 C3 C4 C6	Sensor ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	C7	Das Heizelement ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
		Nicht genügend Flüssigkeit. Für Schnellkochfunktionen wird nicht der Schnellkochdeckel verwendet.	Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 5,7 l: 375 ml 7,6 l: 500 ml Deckel aufsetzen und Programm neu starten.
	C8	Es wird ein falscher Innentopf verwendet.	Nur Edelstahl-Innentöpfe der Pro-Serie mit Easy-Grip-Griffen zusammen mit dem Pro verwenden.
	Lid	Der Deckel befindet sich nicht in der richtigen Stellung für das gewählte Programm.	Deckel öffnen und schließen. Die Funktion Sauté (Sautieren) darf nur ohne Deckel verwendet werden.
	Food burn	Hohe Temperatur am Boden des Innentopfs festgestellt; der Multikocher senkt die Temperatur automatisch ab, um ein Überhitzen zu verhindern.	Möglicherweise blockieren Stärkeablagerungen am Boden des Innentopfs die Wärmeabgabe. Den Multikocher ausschalten, abdampfen lassen und den Boden des Innentopfs überprüfen.
	PrSE	Während eines Garprogramms ohne Druck wurde Druck aufgebaut.	Cancel (Abbrechen) drücken und das Gerät mit der Schnellabdampfmethod abdampfen lassen.

Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Vertreter durchgeführt werden.

Gewährleistung

Eingeschränkte Gewährleistung

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

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

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

Beschränkungen und Ausschlüsse

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

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

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

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

Gewährleistung

Registrierung der Gewährleistung

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

Inanspruchnahme der Gewährleistung

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

Kontaktinformationen

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

E-Mail: support@instantpot.co.uk

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

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

Recycling

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

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



Instant Pot®

Instant Brands Inc.

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

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

Kontakt:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

[instantpot.co.uk/#chat](https://www.instantpot.co.uk/#chat)

instantpot.co.uk

store.instantpot.co.uk

Copyright© 2021 Instant Brands™ Inc
814-0104-91