

Instant Pot®

DUO™

MULTIFUNKTIONALER SCHNELLKOCHTOPF



Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise

Produkt, Teile und Zubehör

Der Einstieg

Druck ablassen

Bedienkonsole

Druckregelfunktionen
(Ihre kleine Trickkiste!)

Schnellkochen (Druckgaren)

Andere Garstile

Pflege, Reinigung
und Lagerung

Entfernen und Einsetzen
von Teilen

Beseitigen von Störungen

Gewährleistung

Kontakt

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

(Das lässt sich leider nicht vermeiden.)

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

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

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

- 09 Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser, da andernfalls das Gerät ernsthaft beschädigt werden kann.
- 10 Befüllen Sie den Schnellkochtopf nicht zu mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln wie Reis oder Trockengemüse, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt, darf das Gerät maximal bis zur Hälfte gefüllt werden.
- 11 Öffnen Sie den Deckel bei der Zubereitung von breiigen Lebensmitteln vorsichtig, damit die Speisen nicht herauspritzen.
- 12 Verwenden Sie eine geeignete Wärmequelle. Beziehen Sie sich dazu auf die Kurzanleitung.
- 13 Stechen Sie nach dem Garen von Fleisch mit Haut (wie Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut noch geschwollen ist. Sie können sich verbrühen.
- 14 Die Oberfläche des Heizelements im Gehäuse des Instant Pot weist nach Gebrauch noch Restwärme auf. Berühren Sie sie nicht.
- 15 Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.
- 16 Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren oder Anbraten von Speisen, wenn er unter Druck steht.
- 17 Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe vor, die über die in der Bedienungsanleitung angegebenen Wartungsvorschriften hinausgehen.
- 18 Verwenden Sie nur Ersatzteile und -Zubehörteile für Instant Pot, die zum jeweiligen Modell gehören. Verwenden Sie insbesondere Gehäuse und Deckel desselben Herstellers, die als kompatibel angegeben sind.
- 19 Nehmen Sie Geräte nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät in irgendeiner Form beschädigt ist. Falls das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- 20 Ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für den gewerblichen Gebrauch oder die Nutzung im Freien gedacht.

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

- 21** Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelkompott, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken/Porridge oder andere Getreidearten, Schälerbösen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti unter Umständen schäumen oder spritzen und dadurch der Dampfablass verstopft werden kann. Diese Lebensmittel sollten nicht druckgegart werden, es sei denn, dies ist in Instant Pot-Rezepten angegeben.
- 22** Dieses Gerät sollte nicht von Kindern, von Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten die sichere Verwendung des Geräts verhindern, oder von Personen mit begrenztem Wissen über die Handhabung eines Schnellkochtopfs benutzt werden. Wenn solche Personen in der Nähe sind, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzt werden.
- Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängen.
 - Benutzen Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte bzw. ein Verlängerungskabel.
- 23** Trennen Sie den Instant Pot vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen. Lassen Sie vor dem Gebrauch alle Oberflächen gut trocknen.
- 24** Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- 25** Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser. Tauchen Sie das Kabel, den Netzstecker oder das Gehäuse nicht in Flüssigkeiten. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- 26** Vergewissern Sie sich immer, dass der Dichtungsring vollständig in der Nut an der Innenseite der Dichtungsringaufnahme sitzt. Schützen Sie den Stecker vor eventuell austretenden Flüssigkeiten.

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

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr. Nutzen Sie ausschließlich geerdete Steckdosen mit dem Gerät.

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

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

WARNUNG

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

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE






Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels


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

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

Technische Daten des Produkts

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

				
Duo Mini v3	700 W	220-240 V~50/60 Hz	3 Liter	3,9 kg
Duo 60 v4	1000 W	220-240 V~50/60 Hz	5,7 Liter	5,44 kg
Duo 80 v3	1200 W	220-240 V~50/60 Hz	8 Liter	7,16 kg

	Duo Mini v3	Duo 60 v4	Duo 80 v3
	cm: L 29,0 x B 25,5 x H 28,5	cm: L 33,5 x B 31,0 x H 31,7	cm: L 37,6 x B 33,8 x H 36,1

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

Suchen Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts

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

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

WARNUNG

Lesen Sie 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.....	6
Technische Daten des Produkts.....	6
Suchen Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts	6
Produkt, Teile und Zubehör	9
Der Einstieg	11
Inbetriebnahme (der Instant Pot beißt nicht!)	11
Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?	11
Erster Testlauf (Test mit Wasser).....	12
Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)	14
Hinter den Kulissen.....	14
Druck ablassen	15
Abdampfmethoden.....	15
Bedienkonsole	17
Einstellung	18
Statusmeldungen.....	20
Druckregelfunktionen (Ihre kleine Trickkiste!)	21
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren).....	21
Dampfablassregler	22
Dichtungsring.....	22
Schwimmerventil.....	23
Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz).....	24
Schnellkochen (Druckgaren)	25
Kurzanleitung.....	27
Erläuterung der Smart-Programme.....	28
Tipps für das Schnellkochen (Druckgaren)	31
Das Schnellkochen (Druckgaren) von Getreide	33

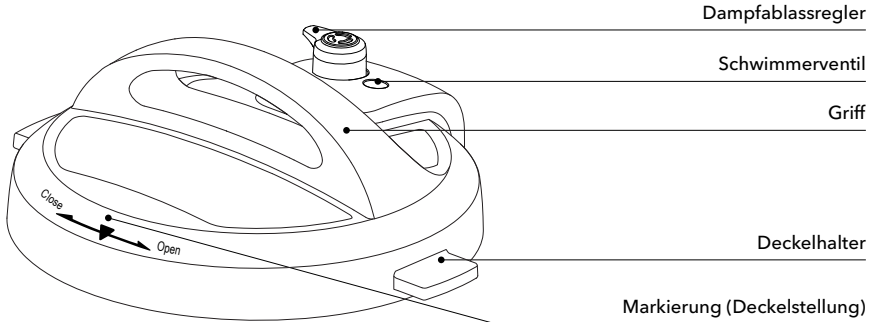
Inhalt

Andere Garstile	34
„Slow Cook“ (Schongaren)	35
„Sauté“ (Sautieren)	36
Ablöschen im Innentopf (Druckgaren nach Sautieren).....	37
„Yogurt“ (Joghurt)	37
Verwendung von Joghurtgläsern.....	39
Pflege, Reinigung und Lagerung	40
Entfernen und Einsetzen von Teilen	41
Silikon-Dichtungsring	41
Dampfablassregler	42
Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz).....	42
Schwimmerventil und Silikonkappe.....	43
Auffangbehälter für Kondenswasser.....	43
Beseitigen von Störungen	44
Gewährleistung	48
Kontakt	50

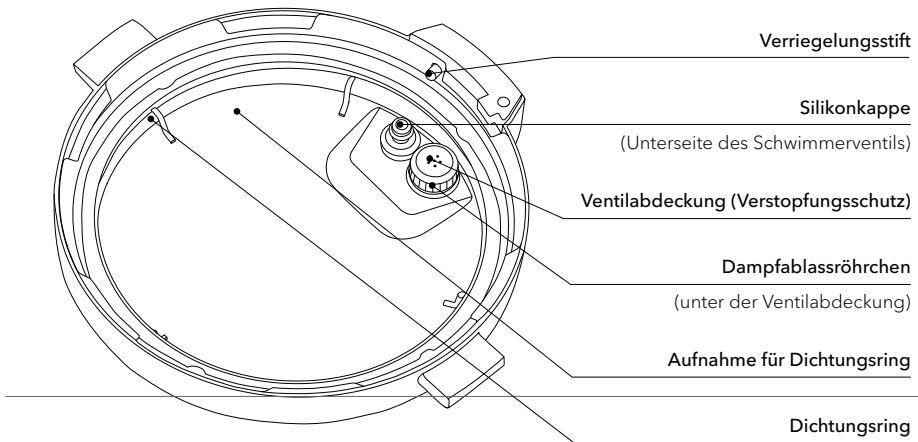
Produkt, Teile und Zubehör

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

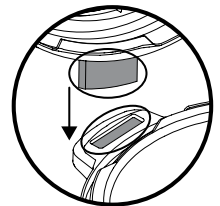
Oberseite des Deckels



Unterseite des Deckels



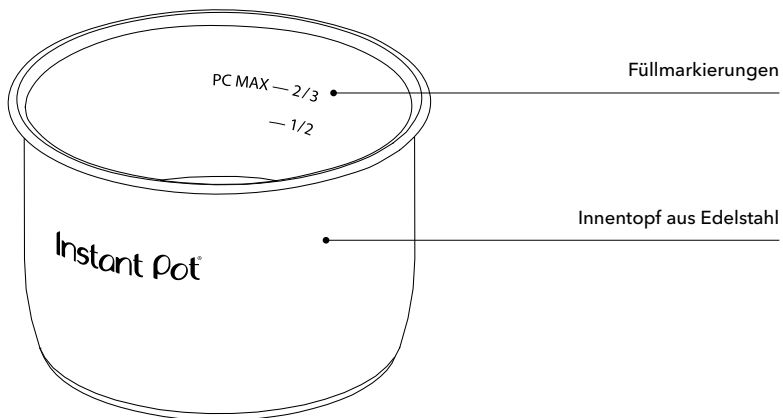
Stecken Sie den Deckel in das Multikochergehäuse, damit er keinen Platz auf Ihrer Arbeitsplatte wegnimmt! Stecken Sie den linken oder rechten Deckelhalter in den entsprechenden Schlitz in einem der Griffe des Multikochergehäuses, um den Deckel aufrecht zu lagern und Platz zu sparen.



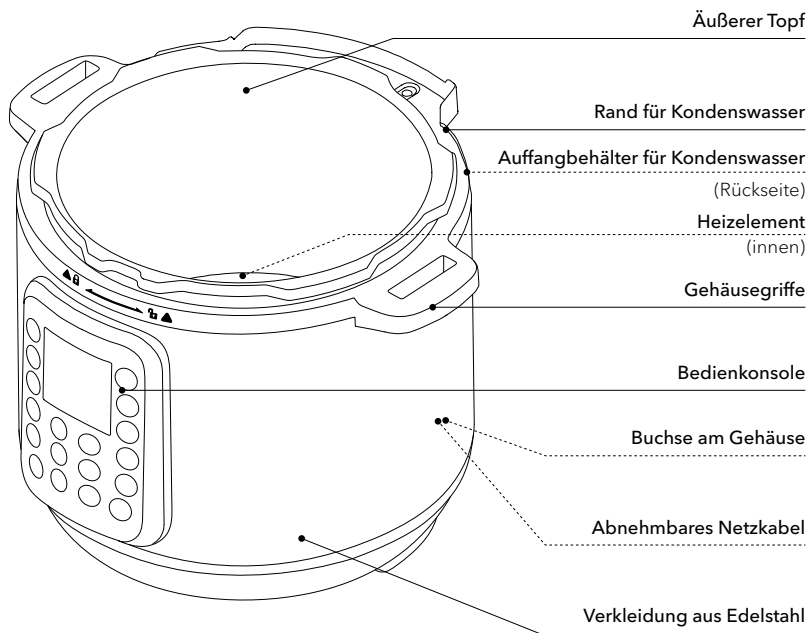
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

Innentopf



Multikochergehäuse



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



Der Einstieg

Inbetriebnahme (der Instant Pot beißt nicht!)

Sie – ja, Sie – schaffen das!



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

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

Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?

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

Sie möchten noch mehr erfahren?

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

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 Sach- oder Personenschäden führen.	Stellen Sie das Gerät niemals auf eine Herdplatte oder auf ein anderes Gerät. Durch die Hitze einer fremden Wärmequelle wird das Gerät beschädigt.	Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Halten Sie den Dampfablassregler und die Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) auf dem Gerätedeckel stets frei.
--	--	---



Erster Testlauf (Test mit Wasser)

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

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

- 01 Entfernen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse und geben Sie 3 Tassen (750 ml) Wasser in den Innentopf. Setzen Sie ihn anschließend wieder in das Multikochergehäuse ein.
- 02 Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.
- 03 Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren) beschrieben**.
- 04 Den Dampfablassregler in die Stellung „Sealing“ (Verriegeln) drehen.

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

- 01 Wählen Sie „**Pressure Cook**“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren).
- 02 Verwenden Sie die Tasten **-/+**, um die Garzeit auf 5 Minuten (**00:05**) einzustellen.
 Bei Start eines Smart-Programms werden alle Änderungen gespeichert. Wenn Sie also das nächste Mal das Programm „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) verwenden, sind automatisch 5 Minuten eingestellt.
- 03 Drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion zu deaktivieren.
- 04 Der Multikocher piept nach 10 Sekunden und das Display zeigt „On“ (Ein) an.
 Während das Programm läuft, lesen Sie sich den Abschnitt **Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)** auf der nächsten Seite durch, um zu erfahren, wie der Instant Pot funktioniert.
- 05 Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.

Der Einstieg

Stufe 3: Druck ablassen

- 01** Folgen Sie zum Schnellabdampfen den Anweisungen im Abschnitt **Ablassen von Druck: Abdampfmethoden**.
- 02** Warten Sie, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt, und öffnen und entfernen Sie anschließend vorsichtig den Deckel wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

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

Das war es schon! Jetzt kann es losgehen :)

⚠ VORSICHT

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

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

Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)

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

Hinter den Kulissen

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


Vorheizen

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

Druckablass

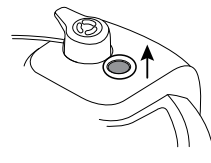
Das ist auf der Anzeige zu sehen	Das ist nicht auf der Anzeige zu sehen	Tipps
Wenn nach Beenden des Garvorgangs die Warmhaltefunktion aktiviert ist, zählt der Timer von 00:00 aufwärts. Wenn die Funktion nicht aktiviert ist, kehrt der Multikocher in den Standby-Modus zurück und das Display zeigt „End“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

Druck ablassen

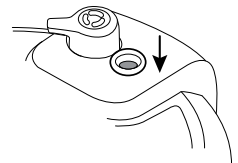
Nach dem Druckgaren **müssen** Sie den Druck ablassen, bevor Sie den Deckel öffnen. Befolgen Sie zur Wahl einer Abdampfmethode die Anweisungen in Ihrem Rezept und warten Sie vor dem Öffnen des Deckels immer, bis das Schwimmventil nach unten gesunken ist.

Abdampfmethoden

- Langsames Abdampfen
- Schnellabdampfen
- Zeitlich festgelegtes langsames Abdampfen



Unter Druck



Nicht unter Druck

⚠️ WARNUNG

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

Decken Sie den Dampfablassregler **NIEMALS** ab.

⚠️ GEFAHR

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

Langsames Abdampfen

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

Das müssen Sie tun

Belassen Sie den Dampfablassregler nach Ende des Garvorgangs in der Stellung „**Sealing**“ (Verriegeln), bis der Druck vollständig abgebaut ist.



Stellung „Sealing“ (Verriegeln)

Das passiert

Die Lebensmittel werden auch nach Ende des Smart-Programms weiter gegart.



Das nennt sich „Ruhelassen“ und ist besonders für große Fleischstücke geeignet.

Die zum Abdampfen benötigte Zeit kann – abhängig vom Volumen und der Art bzw. Temperatur der verwendeten Lebensmittel und Flüssigkeiten – schwanken. Bei einigen Speisen kann es bis zu 40 Minuten dauern. Planen Sie dies ein, denn das Warten lohnt sich!

Das Schwimmventil sinkt nach unten in den Deckel, sobald der Druck vollständig abgebaut ist.


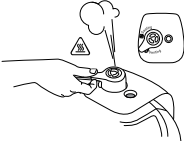
HINWEIS

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

Druck ablassen

Schnellabdampfen

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

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

Stellung „Venting“ (Abdampfen)

Zeitlich festgelegtes langsames Abdampfen

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

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

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

⚠ VORSICHT

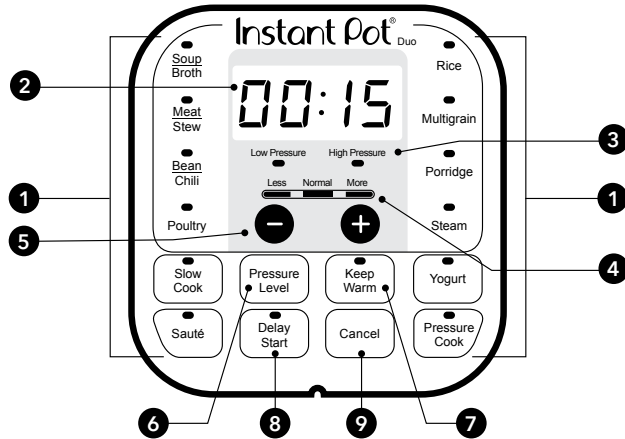
Der über den Dampfablassregler austretende Dampf ist heiß. Halten Sie **NIEMALS** Hände, Gesicht oder ungeschützte Haut über den Dampfablassregler, wenn Druck abgelassen wird.

⚠ HINWEIS

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

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


Bedienkonsole





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

Bedienkonsole

Einstellung

Einstellung	Beschreibung
Ton einschalten.	Halten Sie im Standby-Modus die Taste + gedrückt, bis auf dem Display „ S ON “ (Ton Ein) erscheint.
Ton ausschalten.	Halten Sie im Standby-Modus die Taste - gedrückt, bis auf dem Display „ S OFF “ (Ton Aus) erscheint.  Akustische Sicherheitswarnungen und Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.
Einstellen und Speichern benutzerdefinierter Garzeiten und -temperaturen.	Nach Auswahl eines Smart-Programms werden Änderungen der Garzeit, Gartemperatur und Druckstufe gespeichert, sobald das Smart-Programm beginnt. Details finden Sie im Abschnitt Garen .
Aufwärmen oder längeres Warmhalten von Speisen.	Das Warmhalten kann bis maximal 10 Stunden (10:00) verwendet werden. 01 Wählen Sie im Standby-Modus „ Keep Warm “ (Warmhalten). 02 Drücken Sie erneut „ Keep Warm “, um zwischen den Optionen Less , Normal und More für niedrigere, normale und höhere Warmhaltetemperaturstufen zu wechseln. 03 Stellen Sie mit den Tasten -/+ die Warmhaltezeit ein. 04 Das Warmhalten startet automatisch nach 10 Sekunden. 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 das Warmhalten abgeschlossen ist, zeigt das Display „ End “ (Ende) an.

Bedienkonsole

Einstellung	Beschreibung
Einstellen des Timers für zeitversetztes Garen.	<p>Das zeitversetzte Garen kann auf 10 Minuten (00:10) bis 24 Stunden (24:00) eingestellt werden.</p> <p>01 Wählen Sie ein Smart-Programm aus, passen Sie es nach Wunsch an und drücken Sie anschließend „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen).</p> <p> Nach dem Drücken der Taste gibt es keine Möglichkeit, zu den Einstellungen des Smart-Programms zurückzukehren. Dazu müssen Sie „Cancel“ (Abbrechen) drücken und von vorn beginnen.</p> <p>02 Wenn das Stundenfeld blinkt, verwenden Sie die Tasten -/+, um die Stunden einzustellen.</p> <p>03 Drücken Sie erneut „Delay Start“, um zum Minutenfeld zu wechseln, und verwenden Sie die Tasten -/+, um die Minuten einzustellen.</p> <p>04 Das zeitversetzte Garen startet automatisch nach 10 Sekunden.</p> <p>Nach Ablauf der Startverzögerung beginnt das Smart-Programm und das Display zeigt „On“ (Ein) an.</p> <p> Bei den Smart-Programmen „Sauté“ (Sautieren) und „Yogurt“ (Joghurt) ist zeitversetztes Garen nicht verfügbar.</p>
Zurücksetzen eines einzelnen Smart-Programms.	<p>Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie eine Smart-Programm-Taste gedrückt, bis der Multikocher in den Standby-Modus zurückkehrt und „OFF“ (Aus) anzeigt.</p> <p>Druckstufe, Garzeit und Temperatur des Smart-Programms werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.</p>
Zurücksetzen aller Smart-Programme.	<p>Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie „Cancel“ (Abbrechen) gedrückt, bis der Multikocher piept.</p> <p>Druckstufen, Garzeiten und Temperaturen aller Smart-Programme werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.</p>

Bedienkonsole

Statusmeldungen

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

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

Druckregelfunktionen (Ihre kleine Trickkiste!)

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

Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)

Was wir an diesem Teil schätzen	Was Sie über dieses Teil wissen sollten
<p>Der Deckel ist mit Deckelhaltern versehen, die perfekt in die Griffe an der linken und rechten Seite des Multikochergehäuses passen, um Ihre Arbeitsfläche trocken zu halten!</p> <p>Ist der Instant Pot an den Netzstrom angeschlossen, spielt er eine kurze Melodie ab, wenn Sie den Deckel öffnen oder schließen.</p>	<p>Während des Garens ohne Druck können Sie den Deckel abnehmen und Ihre Speisen während des Garens kosten.</p> <p>Beim Schnellkochen (Druckgaren) wird der Deckel erst verriegelt, wenn der 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 ↻▲ aufeinander auszurichten.
- 02** Heben Sie den Deckel des Multikochergehäuse an und nehmen Sie ihn zu Ihrem Körper hin ab.



Schließen des Deckels

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



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

⚠️ WARNUNG

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


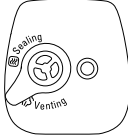
⚠️ VORSICHT

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

Druckregelfunktionen

Dampfablassregler

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

Was wir an diesem Teil schätzen	Was Sie über dieses Teil wissen sollten
<p>Es lässt sich leicht feststellen, ob sich der Regler in der Stellung „Sealing“ (Verriegeln) oder „Venting“ (Abdampfen) befindet.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"><div style="text-align: center;"><p>Stellung „Sealing“ (Verriegeln)</p></div><div style="text-align: center;"><p>Stellung „Venting“ (Abdampfen)</p></div></div>	<p>Der Dampfablassregler sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen, um unter Druck leicht gedreht werden zu können, und kann daher etwas wackelig sein.</p> <p>Das ist normal!</p>

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

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

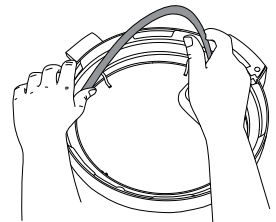
⚠️ WARNUNG


Bedecken oder blockieren Sie den Dampfablassregler niemals in irgendeiner Form.

Dichtungsring

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

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



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

Druckregelfunktionen

⚠ VORSICHT

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

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

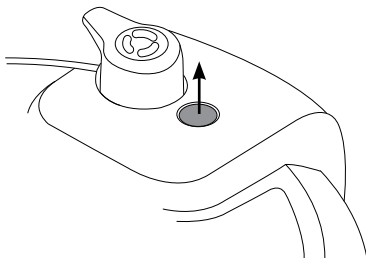
Ein Nichtbeachten dieser Anweisungen kann das Austreten von Lebensmitteln und somit Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

Schwimmventil

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

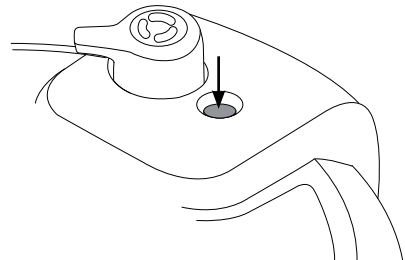
Unter Druck

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



Nicht unter Druck

Das Schwimmventil ist nach unten in den Deckel gesunken.



Schwimmventil 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 Schwimmventil. **Berühren Sie das Schwimmventil während des Gebrauchs nicht.**

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

Druckregelfunktionen

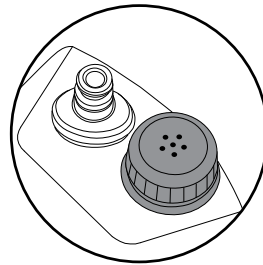
⚠ GEFAHR

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

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

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

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



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

Schnellkochen (Druckgaren)

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

- „Soup/Broth“ (Suppe/Brühe)
- „Meat/Stew“ (Fleisch/Eintopf)
- „Bean/Chili“ (Bohnen/Chili)
- „Poultry“ (Geflügel)*
- „Rice“ (Reis)
- „Multigrain“ (Mehrkorn)*
- Porridge
- „Steam“ (Dampfgaren)
- „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)



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

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

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

⚠ VORSICHT

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

Schnellkochen (Druckgaren)

⚠️ WARNUNG

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

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

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

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

⚠️ VORSICHT

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

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

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

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

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

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


*Sofern im Rezept nicht anders angegeben.

Schnellkochen (Druckgaren)

Kurzanleitung

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

- 01** Nehmen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse.
Geben Sie Gargut und flüssige Zutaten entsprechend Ihrem Rezept in den Innentopf.

 Verwenden Sie den Dampfeinsatz, um Lebensmittel über der Kochflüssigkeit zu dämpfen. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung, vermeidet das Auswaschen der Nährstoffe in die Kochflüssigkeit und verhindert das Anhaften der Lebensmittel am Boden des Innentopfs.

Setzen Sie den Innentopf wieder in das Multikochergehäuse ein.

- 02** Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.

Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.

Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.

- 03** Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.


- 04** Den Dampfablassregler in die Stellung „Sealing“ (Verriegeln) drehen.

Stufe 2: Schnellkochen (Druckgaren)

- 01** Wählen Sie das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.

- 02** Drücken Sie dann erneut dieselbe Smart-Programm-Taste, um zwischen den voreingestellten Garzeiten **Less**, **Normal** und **More** zu wechseln.

- 03** Verwenden Sie die Tasten **-/+**, um die Garzeit einzustellen.

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

- 04** Mit der Taste „**Pressure Level**“ (Druckstufe) wechseln Sie zwischen den Druckstufen „**Low**“ (Niedrig) und „**High**“ (Hoch).

- 05** Lassen Sie die automatische Warmhaltefunktion aktiviert oder drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um sie zu deaktivieren.

- 06** Der Multikocher piept nach 10 Sekunden und das Display zeigt „**On**“ (Ein) an, während der Multikocher vorheizt.

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

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.

Schnellkochen (Druckgaren)

Erläuterung der Smart-Programme

Smart-Programme		Einstellungen und Werkseinstellungen		
„Soup/Broth“ (Suppe/Brühe)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	20 Minuten (00:20)	30 Minuten (00:30)	4 Stunden (04:00)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		
„Meat/Stew“ (Fleisch/ Eintopf)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	20 Minuten (00:20)	35 Minuten (00:35)	45 Minuten (00:45)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		
„Bean/Chili“ (Bohnen/Chili)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	25 Minuten (00:25)	30 Minuten (00:30)	40 Minuten (00:40)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		
„Poultry“ (Geflügel)*	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	5 Minuten (00:05)	15 Minuten (00:15)	30 Minuten (00:30)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		

Schnellkochen (Druckgaren)

Smart-Programme		Einstellungen und Werkseinstellungen		
„Rice“ (Reis)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	8 Minuten (00:08)	12 Minuten (00:12)	15 Minuten (00:15)
	Dauer der Garzeit	Die Garzeit passt sich je nach Reisvolumen automatisch an: 8 bis 15 Minuten. Das Display zeigt Auto an.		
„Multigrain“ (Mehrkorn)*	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	20 Minuten (00:20)	40 Minuten (00:40)	1 Stunde (01:00) + 45 Minuten Einweichzeit
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		
Porridge	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	5 Minuten (00:05)	20 Minuten (00:20)	30 Minuten (00:30)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		

Schnellkochen (Druckgaren)

Smart-Programme		Einstellungen und Werkseinstellungen		
„Steam“ (Dampfgaren)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	3 Minuten (00:03)	10 Minuten (00:10)	15 Minuten (00:15)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		
„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Niedriger)	Normal	„More“ (Höher)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	20 Minuten (00:20)	35 Minuten (00:35)	45 Minuten (00:45)
	Dauer der Garzeit	1 Minute bis 4 Stunden (00:01-04:00)		

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

Schnellkochen (Druckgaren)

Tipps für das Schnellkochen (Druckgaren)

Smart-Programm	Einstellung	Gedacht für	Tipps
„Soup/Broth“ (Suppe/Brühe)	„Less“ (Niedriger)	Suppe ohne Fleisch.	Die Flüssigkeit bleibt aufgrund der fehlenden Siedebewegung klar.
	Normal	Suppe mit Fleisch.	Nutzen Sie bei der Zubereitung von Suppe mit hohem Stärkegehalt zum Druckabbau immer die langsame Abdampfmethode.
	„More“ (Höher)	Gehaltvolle Knochenbrühe.	
„Meat/Stew“ (Fleisch/Eintopf)	„Less“ (Niedriger)	Weiche Textur.	Wählen Sie die Einstellung je nachdem, welche Fleischtextur Sie erzielen wollen, oder stellen Sie die Garzeit manuell ein.
	Normal	Sehr weiche Textur.	Lassen Sie das Fleisch 5-30 Minuten lang „ruhen“ (je nach Größe). Auf diese Weise bleibt es zart und saftig.
	„More“ (Höher)	Fleisch löst sich vom Knochen.	
„Bean/Chili“ (Bohnen/Chili)	„Less“ (Niedriger)	Festere Textur.	Wählen Sie die Einstellung je nachdem, welche Bohnentextur Sie erzielen wollen, oder stellen Sie die Garzeit manuell ein.
	Normal	Weiche Textur.	Nutzen Sie bei der Zubereitung von Bohnen oder Trockengemüse zum Druckabbau immer die langsame Abdampfmethode.
	„More“ (Höher)	Sehr weiche Textur.	Achten Sie darauf, dass getrocknete Bohnen vollständig mit Wasser bedeckt sind.
„Poultry“ (Geflügel)*	„Less“ (Niedriger)	Weiche Textur.	Wählen Sie die Einstellung, je nachdem, welche Geflügeltextur Sie erzielen wollen, oder stellen Sie die Garzeit manuell ein.
	Normal	Sehr weiche Textur.	Lassen Sie das Geflügel 5-30 Minuten lang „ruhen“ (je nach Größe). Auf diese Weise bleibt es zart und saftig.
	„More“ (Höher)	Fleisch löst sich vom Knochen.	
„Rice“ (Reis)	„Less“ (Niedriger)	Weich, aber bissfest.	Zum Kochen von weißem Mittel- und Langkornreis.
	Normal	Weißer Reis mit normaler Textur.	Die Garzeit sollte je nach Volumen auf 8-15 Minuten eingestellt werden.
	„More“ (Höher)	Weißer Reis mit weicher Textur.	Perfekte Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät nach dem Garen 10 Minuten langsam abdampfen lassen.

Schnellkochen (Druckgaren)

Smart-Programm	Einstellung	Gedacht für	Tipps
„Multigrain“ (Mehrkorn)*	„Less“ (Niedriger)	Naturreis, Wildreis, schwarze Bohnen, Kichererbsen usw.	Wählen Sie je nach Art des Getreides und gewünschter Textur „Less“ (Kürzer) oder Normal . „More“ (Länger) umfasst 45 Minuten Einweichen in warmem Wasser, danach 60 Minuten Druckgaren.
	Normal	Naturreis, Wildreis, Mungobohnen usw.	
	„More“ (Höher)	Harte Körner oder eine Mischung aus Körnern und Bohnen.	
„Oatmeal“ (Haferflocken)	„Less“ (Niedriger)	Geschrotete oder gewalzte Haferflocken.	Stellen Sie die Zeit entsprechend dem Rezept ein. Nutzen Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt, zum Druckabbau immer die langsame Abdampfmethode.
	Normal	Weißer Reis, Porridge oder Congee.	
	„More“ (Höher)	Reis, Porridge oder Congee aus verschiedenen Körnern.	
„Steam“ (Dampf-garen)	„Less“ (Niedriger)	Gemüse.	Verwenden Sie den Dampfeinsatz, damit sich die Lebensmittel oberhalb der Kochflüssigkeit befinden. Nutzen Sie das Schnellabdampfen, um Druck abzubauen und ein Zerkochen des Gerichts zu verhindern.
	Normal	Fisch und Meeresfrüchte.	
	„More“ (Höher)	Fleisch.	
„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	k. A.	Manuelle Programmierung.	Mit der Taste „Pressure Level“ (Druckstufe) schalten Sie den Druck zwischen „High“ (Hoch) und „Low“ (Niedrig) um. Verwenden Sie die Tasten -/+ , um die Garzeit je nach Rezept oder gewünschtem Ergebnis einzustellen.

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

Schnellkochen (Druckgaren)

Das Schnellkochen (Druckgaren) von Getreide

Nutzen Sie unsere hilfreiche **Liste der Garzeiten** oder besuchen Sie unsere **Website mit einfachen und leckeren Rezepten**, die Spaß machen. Sie können auch die kostenlose **Instant Pot App** herunterladen, um nach Rezepten zu suchen, Favoriten zu speichern, sich Notizen zu machen und mehr!

Reis und Körner	Körner-Wasser-Mischungsverhältnis
Weißer Reis oder Naturreis	1 zu 1
Quinoa	1 zu 3/4
„Oatmeal“ (Haferflocken)	1 zu 3
Risotto	1 zu 2 Plus Wein zum Abschmecken
Porridge	1 zu 10

VORSICHT

Vergewissern Sie sich mithilfe eines Fleischthermometers, dass das Fleisch eine sichere Mindestkerntemperatur erreicht hat. Weitere Informationen hierzu entnehmen Sie bitte der **Website** der WHO (Weltgesundheitsorganisation) und/oder den Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit der zuständigen Behörden Ihres Landes.

Andere Garstile

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

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

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



⚠️ WARNUNG

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

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 Multikocheergehäuse ein.

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

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

⚠️ VORSICHT

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

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


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

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

Andere Garstile

„Slow Cook“ (Schongaren)

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


 Das Schwimmerventil sollte während des Schongarens nicht nach oben steigen. Der Deckel kann während des Garvorgangs jederzeit bequem geöffnet werden. Wenn das Schwimmerventil nach oben steigt, stellen Sie den Dampfablassregler in die Stellung „**Venting**“ (Abdampfen). Siehe **Druckregelfunktionen: Dampfablassregler**.

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

Stufe 1: Den Duo auf das Schongaren vorbereiten

- 01** Nehmen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse.
Geben Sie Gargut und flüssige Zutaten in den Innentopf.
Setzen Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse ein.
- 02** Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.
Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.
Das Gerät zeigt „**OFF**“ (Aus) an.
- 03** Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben, oder verwenden Sie einen Glasdeckel mit Entlüftungsöffnung.
- 04** Den Dampfablassregler in die Stellung „**Venting**“ (Abdampfen) drehen.

Stufe 2: Schongaren

- 01** Drücken Sie „**Slow Cook**“.
 - 02** Drücken Sie erneut „**Slow Cook**“, um zwischen den Gartemperaturen **Less**, **Normal** und **More** für eine niedrigere, normale und höhere Temperatur zu wechseln.
 - 03** Verwenden Sie die Tasten **-/+**, um die Garzeit einzustellen.
-  Die eingestellte Garzeit und Temperatur werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
- 04** Lassen Sie die automatische Warmhaltefunktion aktiviert oder drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um sie zu deaktivieren.
 - 05** Nach 10 Sekunden beginnt der Garvorgang und die im Display angezeigte Zeit läuft ab.
Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display „**End**“ (Ende) an, wenn Warmhalten deaktiviert ist. Anderenfalls zeigt der Timer die verstrichene Zeit von **00:00** bis 10 Stunden (**10:00**) an.


Andere Garstile

„Sauté“ (Sautieren)


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

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

Stufe 1: Den Duo auf das Sautieren vorbereiten

- 01 Setzen Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse ein. **Nur ohne Deckel verwenden.**
 - 02 Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.
Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.
Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.
 - 03 Drücken Sie „Sauté“ (Sautieren).
 - 04 Drücken Sie erneut „Sauté“ (Sautieren), um zwischen den Gartemperaturen **Less**, **Normal** und **More** für eine niedrigere, normale und höhere Temperatur zu wechseln.
 - 05 Verwenden Sie die Tasten **-/+**, um die Garzeit einzustellen.
Die eingestellte Garzeit und Temperatur werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
-  Nach 10 Sekunden zeigt der Multikocher „On“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Aufheizen begonnen hat.

Stufe 2: Sautieren

- 01 Fügen Sie die Zutaten nach Rezept hinzu, sobald das Display von „On“ (Ein) auf „Hot“ (Heiß) wechselt.
-  Werden Zutaten für ein Rezept hinzugefügt, bevor „Hot“ (Heiß) angezeigt wird, erscheint die Nachricht unter Umständen gar nicht. Das ist normal!
- 02 Wenn Sie das Sautieren vor Ablauf des Timers beenden möchten, drücken Sie „Cancel“ (Abbrechen). Ansonsten zeigt das Display „End“ (Ende) an, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist.

Beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) sind „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und die automatische Warmhaltefunktion nicht verfügbar.

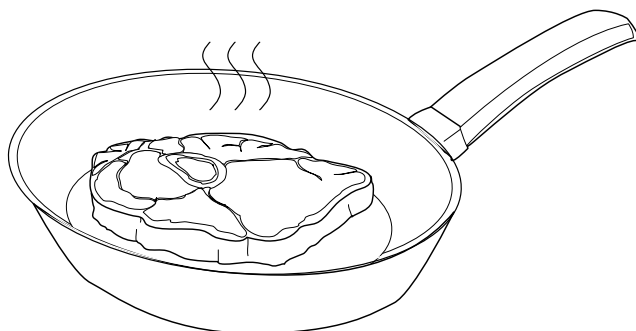
Andere Garstile

Ablöschen im Innentopf (Druckgaren nach Sautieren)

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.

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

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



⚠️ 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 Multikoher während des Sautierens nicht unbeaufsichtigt.

„Yogurt“ (Joghurt)

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


Größe des Instant Pot	Mindestvolumen Milch	Höchstvolumen Milch
3 Liter	500 ml	1,9 l
5,7 Liter	1000 ml	3,8 l
8 Liter	1500 ml	65,8 l


Andere Garstile

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

Stufe 1: Milch pasteurisieren

- 01** Nehmen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse.
 - 02** Geben Sie nicht pasteurisierte Milch in den Innentopf und setzen Sie diesen anschließend in das Multikochergehäuse ein.
 - 03** Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.

Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.
Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.
 - 04** Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt  **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren) beschrieben.**
 - 05** Den Dampfablassregler in die Stellung „Venting“ (Abdampfen) drehen.
 - 06** Drücken Sie „Yogurt“ (Joghurt).
 - 07** Drücken Sie erneut „Yogurt“ und wechseln Sie zu **More**. Das Display zeigt „boil“ (Kochen) an.
 - 08** Nach 10 Sekunden beginnt der Multikocher mit dem Aufheizen.
 - 09** Ansonsten zeigt das Display „End“ (Ende) an, sobald die Pasteurisierung abgeschlossen ist.

Nehmen Sie den Deckel ab und prüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer.
-  Um Milch zu pasteurisieren, muss sie auf eine Temperatur von mindestens 72 °C erhitzt werden.

Andere Garstile

Stufe 2: Milchferment hinzufügen

- 01** Lassen Sie pasteurisierte Milch auf etwas unter 43 °C abkühlen.
- 02** Fügen Sie Milchferment nach Anweisung auf der Packung hinzu.
Falls Sie Naturjoghurt als Milchferment verwenden, vergewissern Sie sich, dass er eine **aktive Kultur** enthält. Geben Sie 30 ml (2 TL) Joghurt auf 3,7 l Milch hinzu oder halten Sie sich an ein bewährtes Rezept.
- 03** Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

Stufe 3: Joghurt fermentieren

- 01** Drücken Sie „**Yogurt**“ (Joghurt).
- 02** Drücken Sie erneut „**Yogurt**“ und wechseln Sie zu **Normal**. Das Display zeigt 8 Stunden (**08:00**) an.
- 03** Verwenden Sie die Tasten **-/+**, um die Fermentationszeit wie gewünscht anzupassen.
Eine längere Fermentationszeit ergibt einen säuerlicheren Joghurt.
- 04** Nach 10 Sekunden beginnt der Multikocher mit dem Aufheizen. Der Timer zählt von **00:00** bis auf die eingestellte Zeit.
- 05** Sobald die Fermentation abgeschlossen ist, piept der Multikocher und zeigt „**End**“ (Ende) an.

 Lassen Sie den Joghurt abkühlen und stellen Sie ihn anschließend für 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank, damit sich das Aroma entfalten kann!

Verwendung von Joghurtgläsern

Joghurtgläser sind eine praktische Möglichkeit, Joghurt zu portionieren.

- 01** Nachdem Sie das Milchferment zur pasteurisierten Milch hinzugefügt haben, füllen Sie die Milch vorsichtig in Joghurtgläser ab und verschließen Sie diese fest.
- 02** Reinigen Sie den Innentopf gründlich und setzen Sie den Dampfinsatz in den Innentopf ein.
- 03** Stellen Sie die verschlossenen Joghurtgläser auf den Dampfinsatz und füllen Sie den Innentopf mit so viel Wasser, dass die Gläser zur Hälfte bedeckt sind.
- 04** Befolgen Sie die Anweisungen in **Stufe 3: Joghurt fermentieren**.

Pflege, Reinigung und Lagerung

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

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

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

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

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

Pflege, Reinigung und Lagerung

⚠ WARNUNG

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

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

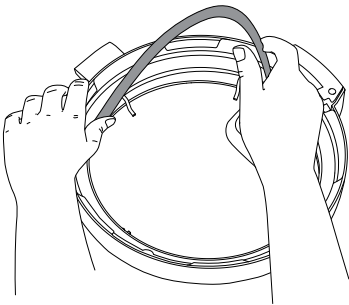
Entfernen und Einsetzen von Teilen

Silikon-Dichtungsring

Entfernen des Dichtungsringes

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

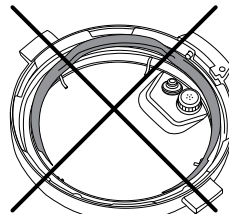
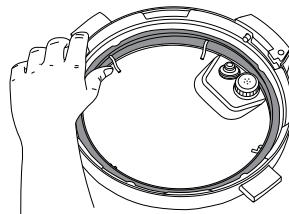
Wenn der Dichtungsring entfernt wurde, prüfen Sie die Aufnahme aus Edelstahl dahingehend, ob sie sicher, mittig im Deckel und ringsherum auf gleicher Höhe sitzt. Versuchen Sie niemals, eine verformte Dichtungsringaufnahme zu reparieren.



Einsetzen des Dichtungsringes

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

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



Falsch

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

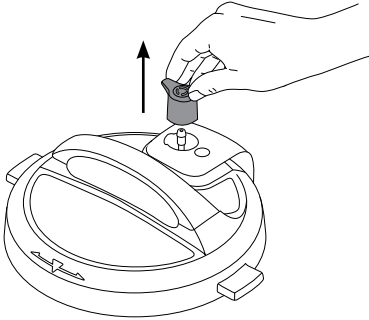
Pflege, Reinigung und Lagerung

Dampfablassregler

Entfernen des Dampfablassreglers

Ziehen Sie den Dampfablassregler vom Dampfablassröhrchen ab.

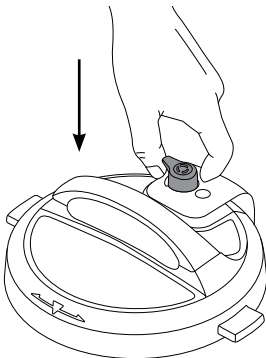
Der Dampfablassregler muss vor dem Gebrauch des Multikochers angebracht werden.



Anbringen des Dampfablassreglers

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

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



Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

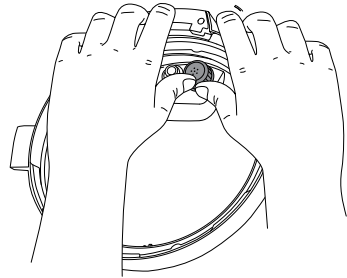
Entfernen der Ventilabdeckung

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

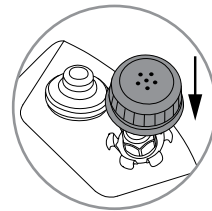
Aufsetzen der Ventilabdeckung

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

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



Entfernen



Einsetzen


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

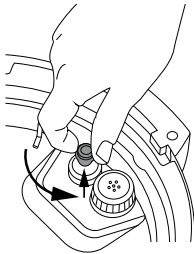
Pflege, Reinigung und Lagerung

Schwimmerventil und Silikonkappe

Entfernen des Schwimmerventils

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

 Bewahren Sie das Schwimmerventil und die Silikonkappe auf.

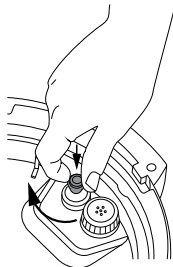


Oberseite des Deckels

Einsetzen des Schwimmerventils

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

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



Unterseite des Deckels

Auffangbehälter für Kondenswasser

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

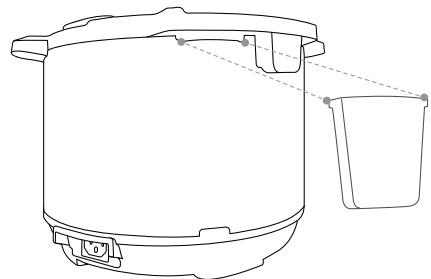
Der Auffangbehälter muss vor dem Garen angebracht werden und sollte nach jedem Gebrauch geleert und gespült werden.

Entfernen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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

Anbringen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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



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

Beseitigen von Störungen

Registrieren Sie Ihren Instant Pot noch heute!

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

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 Multikochergehäuse 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 Dampfablassregler in die Stellung „ Venting “ (Abdampfen). Den Deckel anschließend langsam auf das Multikochergehäuse aufsetzen, sodass die Wärme abgeführt wird.
Deckel lässt sich nur schwer öffnen.	Der Multikocher 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.	Das Gerät mit der Schnellabdampfmethode vollständig abdampfen lassen und das Schwimmerventil anschließend mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten drücken.
		Vorsichtig den Deckel öffnen und vor dem nächsten Gebrauch das Schwimmerventil, den umgebenden Bereich und den Deckel gründlich reinigen.
	⚠ DANGER Der Inhalt steht eventuell unter Druck. Öffnen Sie den Deckel NICHT mit Gewalt, um Verbrühungen zu vermeiden.	
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 Dampfablassregler in die Stellung „ Venting “ (Abdampfen) drehen, damit das Vakuum abgebaut wird.
Dampf strömt aus dem Dampfablassregler, wenn er sich in der Stellung „Sealing“ (Verriegeln) befindet.	Es ist nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf.	Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 3 l: 250 ml / 5,7 l: 375 ml / 8 l: 500 ml
	Die Drucksensorregelung ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Dampfablassregler sitzt nicht richtig.	Den Dampfablassregler in die Stellung „ Sealing “ (Verriegeln) drehen.

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. Wenden Sie sich zudem an den Kundendienst.
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. 3 l: 250 ml / 5,7 l: 375 ml / 8 l: 500 ml
	Die Silikonkappe des Schwimmerventils ist beschädigt oder fehlt.	Das Schwimmerventil und/oder die Silikonkappe einsetzen und/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 Multikocher 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.

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Versuchen Sie dies	
Während des Garvorgangs tritt etwas Dampf aus dem Dampfablassregler aus bzw. es zischt.	Der Dampfablassregler befindet sich nicht in der Stellung „ Sealing “ (Verriegeln).	Den Dampfablassregler in die Stellung „ Sealing “ (Verriegeln) drehen.	
	Der Multikocher gleicht übermäßigen Dampf aus.	Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.	
Das Display bleibt nach Anschluss des Netzkabels ohne Anzeige.	Netzkabel nicht richtig angeschlossen oder kein Strom.	Das Netzkabel auf Schäden prüfen. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Sie einen Schaden bemerken. Steckdose überprüfen.	
	Elektrische Sicherung des Geräts ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.	
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt.	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensor ist defekt. Wenden Sie sich an den Kundendienst.	
	C5	Die Temperatur ist zu hoch, da der Innentopf nicht in das Multikochergehäuse eingesetzt ist.	Die Taste „ Cancel “ (Abbrechen) drücken und das Heizelement abkühlen lassen; das Multikochergehäuse auf Fremdkörper überprüfen; den Innentopf neu bzw. richtig einsetzen und die Steuerbefehle erneut eingeben.
		Die Temperatur ist zu hoch.	Den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen überprüfen. Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 3 l: 250 ml / 5,7 l: 375 ml / 8 l: 500 ml
	C7 oder NoPr	Das Heizelement ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
		Nicht genügend Flüssigkeit.	Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 3 l: 250 ml / 5,7 l: 375 ml / 8 l: 500 ml
		Der Dampfablassregler befindet sich in der Stellung „ Venting “ (Abdampfen).	Den Dampfablassregler in die Stellung „ Sealing “ (Verriegeln) drehen.
	Deckel	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.			

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Versuchen Sie dies
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt.	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, nach Rezept abdampfen lassen und den Boden des Innentopfs überprüfen.
	PrSE	Während eines Garprogramms ohne Druck wurde Druck aufgebaut. Den Dampfablassregler in die Stellung „ Venting “ (Abdampfen) drehen.

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

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

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

Beschränkungen und Ausschlüsse

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

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

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

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

Gewährleistung

Registrierung der Gewährleistung

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

Inanspruchnahme der Gewährleistung

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

Registrierung der Gewährleistung

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

E-Mail: support@InstantPot.co.uk

Telefon: +44 3331 23 0051

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

Recycling

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

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



Instant Pot™

Instant Brands Inc.

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

Vertrieb durch

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

Registrieren Sie Ihr Gerät auf

www.instantpot.co.uk/support/register

Kontaktieren Sie uns




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

Werden Sie Teil der offiziellen Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Laden Sie die kostenlose App herunter



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Hergestellt in China