

Legen Sie los

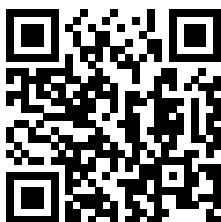
PRO WIFI
5.7L MULTIKOCHER
BENUTZERHANDBUCH

Instant Pot®

Willkommen

zu Ihrem neuen Instant Pot® Pro!

Mit dem Instant Pot Pro können Sie gesunde, köstliche Mahlzeiten einfacher und in kürzerer Zeit zubereiten. Und mit der WiFi-Verbindung zur Instant Connect™ App können Sie Ihr Kochen steuern und überwachen sowie Rezepteinstellungen über die App vornehmen. Verlieben Sie sich in das Kochen mit dem Instant Pot und genießen Sie ihn jahrelang in Ihrer Küche!



Entfesseln Sie den Koch in Ihnen!

Bereit, Ihren Instant Pot zu meistern? Wir haben 4 einfache Schritte mit Anleitungsvideos erstellt, um Ihr Kocherlebnis mühelos zu gestalten. Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie den Schritten, um im Handumdrehen ein Instant Chef zu werden. Lass uns loslegen und kochen!

<https://instantpot.eu/getting-started/>



Laden Sie die **Instant Connect™ app** herunter, um auf über 3000 Rezeptideen zuzugreifen



Besuchen Sie für Anleitungsvideos und Rezeptinspirationen den **YouTube-Kanal von Instant Brands UK**



Schließen Sie sich der **Instant Pot UK Facebook Community** an, und lassen Sie sich von dieser aktiven Gruppe von Instant-Köchen mit Kochtipps, Tricks und Rezepten inspirieren!!

INHALT

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	4
Verpackungsinhalt	10
Verwendung des Instant Pot Pro	13
Inbetriebnahme	18
Verwendung der Instant Connect™ app	20
Verwendung des deckels	22
Über druckgaren	25
Druckgaren	26
Reis	29
Dampfgaren	31
Schongaren	33
Sautieren	35
Sous Vide	38
Backen	40
Herstellen von joghurt	42
Warmhalten	44
NutriBoost™	46
Startverzögern	47
Timer	47
Instandhaltung	48
Reinigung	52
Fehlerbehebung	52
App Fehlerbehebung	55
Fehlercodes	58
Ersatzteile	59
Mehr erfahren	60
Garantie	61



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

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

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

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

Aufstellen

- Das Gerät nur auf eine Arbeitsplatte stellen. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken und frei von Essensresten sind, bevor Sie den Kochtopf in das Kocherunterteil stellen.
- Das Gerät oder Stromkabel **NICHT** auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder Ofens stellen bzw. legen. Das Gerät **NIEMALS** auf dem Herd verwenden.
- Das Gerät **NICHT** in der Nähe von Wasser, Flammen oder einer externen Wärmequelle verwenden..
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät **NICHT** auf etwas stellen, das die Lüftungsschlitze blockieren könnte.

Allgemeiner Gebrauch

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

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie mit dem Innenkochtopf hantieren und Zubehör entfernen.
- Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

⚠️ WARNUNG

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf aus dem Kocherunterteil nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn der Kochtopf heiße Lebensmittel, heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Verwenden Sie nur den mit dem Kocherunterteil gelieferten Instant-Pot-Deckel. Die Verwendung anderer Schnellkochtopfdeckel kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

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

- Das Gerät **NICHT** ohne eingesetzten herausnehmbaren Innenkochtopf verwenden .
- Während oder unmittelbar nach dem Garen **NICHT** die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, die ebenfalls heiß sind. Fassen Sie zum Tragen oder Bewegen nur die seitlichen Griffe des Geräts an.
- Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren oder Frittieren unter Druck verwenden.
- Das Gerät **NICHT** bewegen, wenn es in Betrieb ist. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie heißes Fett entsorgen.
- Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten **NICHT** erlauben, dieses Gerät zu bedienen. Wenn sich irgendein Gerät in der Nähe von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten befindet oder von ihnen verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht notwendig. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Betriebs **NICHT** unbeaufsichtigt lassen

Druckgaren

Dieses Gerät steht beim Garen unter Druck. Erlauben Sie dem Gerät vor dem Öffnen auf natürliche Weise Druck abzulassen oder lassen Sie den gesamten Überdruck ab.

Bei Zuwiderhandlung kann es zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.

⚠️ WARNUNG

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Betrieb ordnungsgemäß geschlossen wird.
- Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil richtig installiert ist.
- Verwenden Sie beim Druckgaren den Druckgardeckel.
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn aus dem Dampfablassventil oder aus dem Schwimmentil länger als 3 Minuten lang Dampf in einem stetigen Strom austritt. Falls Dampf von den Deckelseiten austritt, schalten Sie das Gerät aus. Sobald kein Dampf mehr austritt, der Druck abgelassen wurde und sich der Garer abgekühlt hat, stellen Sie bitte sicher, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring in einem guten Zustand und richtig eingesetzt ist.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den ordnungsgemäßen Zustand von Dampfablassventil, Dampfablassrohr, Antiblockierschutz und Schwimmentil.
- **NICHT** Den druckgardeckel mit ungeschützten händen abnehmen.

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

- **NICHT** versuchen, den Deckel vom Gehäuse des Instant Pot-Kochers mit Gewalt zu entfernen.
- Das Gerät **NICHT** bewegen, wenn es in Betrieb ist.
- **NICHT** das Dampfablassventil und/oder das Schwimmentil mit einem Tuch oder anderen Gegenständen abdecken oder blockieren.
- **NICHT** versuchen, das Gerät zu öffnen, bevor der Druck entweichen und der gesamte Innendruck abgebaut ist. Der Versuch, das Gerät zu öffnen, während es noch unter Druck steht, kann zum plötzlichen Austreten von heißem Inhalt führen und Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- **NICHT** Ihr Gesicht, Ihre Hände oder unbedeckte Haut über das Dampfablassventil halten, während das Gerät in Betrieb ist oder unter Restdruck steht. Lehnen Sie sich nicht über das Gerät, wenn Sie den Deckel abnehmen.

Gefahr des Überfüllens beim Druckgaren

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

⚠ WARNUNG

- Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „PC MAX“ oder „Max PC Fill“ befüllen.
- Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „1/2“ befüllen, wenn Lebensmittel zubereitet werden, die sich während des Garens ausdehnen, wie etwa Reis, getrocknete Bohnen oder getrocknetes Gemüse.
- Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidesorten, Spalterbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti schäumen, sprudeln und das Dampfablassrohr und -ventil verstopfen können. Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „1/2“ befüllen, wenn Lebensmittel zubereitet werden, die sich während des Garens ausdehnen, wie etwa Reis, getrocknete Bohnen oder getrocknetes Gemüse.
- Übergroße Lebensmittel **NICHT** in den Innenkochtopf legen, da sie einen Brand, Verletzungen und/oder Sachschäden verursachen können.

Zubehör

- Verwenden Sie nur von Instant Pot Brands autorisierte Zubehöerteile oder Einsätze. Teile, Zubehöerteile oder Einsätze zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, können zu einem Stromschlag, Brand, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/ oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.
- Verwenden Sie für den Instant Pot nur den zugelassenen Innenkochtopf, um das Risiko eines Druckverlusts zu verringern.
- Ersetzen Sie den Dichtungsring nur durch einen für den Instant Pot zugelassenen Dichtungsring, um Verletzungen, Sachschäden und/ oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Das mitgelieferte Zubehör **NICHT** in einer Mikrowelle, einem Toaster, einem Umluft- oder konventionellen Ofen oder auf einem Cerankochfeld, einem Elektroherd, einem Gasherd oder einem Außengrill verwenden.

Pflege und Aufbewahrung

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

⚠️ WARNUNG

- **NICHT** irgendwelche anderen Materialien als den Kochtopf im Kocherunterteil aufbewahren, wenn sie nicht gebraucht werden.
- **NICHT** Legen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Pappe, Kunststoff, Styropor oder Holz in den Boden des Multikochers.

Netzkabel

Ein kurzes Stromkabel verringert die Gefahr, dass jemand danach greift, sich darin verfängt oder darüber stolpert. **WARNUNG:** Hot spilled food can cause serious burns.

- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
- Das Netzkabel **NICHT** über den Tisch oder Arbeitsplatten hängen lassen.
- Das Netzkabel **NICHT** in Berührung mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen kommen lassen, dies schließt die Herdplatte mit ein.
- **NICHT** die Steckdosen unter der Arbeitsplatte verwenden.

Dieses Gerät hat einen 3-poligen geerdeten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern:

- Das Netzkabel **NUR** in eine geerdete Steckdose stecken.
- **NICHT** den Erdungsstift des elektrischen Steckers entfernen.
- **NICHT** mit Verlängerungskabeln, Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden.
- Falls das Gerät ein abnehmbares Netzkabel hat, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

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

Zum Schutz vor einem Stromschlag:

- Um die Verbindung zu trennen, wählen Sie **X** um abzubrechen, und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Dies gilt auch für die Reinigung und wenn Sie Teile oder Zubehör entfernen oder hinzufügen. Ziehen Sie das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie **NIEMALS** am Netzkabel.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung oder Brüchigkeit.

⚠️ WARNUNG

- Das Gerät **NICHT** in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Funktionsstörung aufweist, fallengelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich per E-Mail unter **UKSupport@instantpot.com** an den Verbraucherservice (wenn Sie sich im Vereinigten Königreich befinden) oder an **EUSupport@instantpot.com** (wenn Sie sich in der EU befinden) oder per Telefon an: +44 (0) 3331 230051.
- Versuchen Sie **NICHT**, Bauteile des Geräts zu reparieren, auszutauschen oder zu modifizieren, da dies zu Stromschlägen oder anderen Verletzungen, Bränden und/oder Sachschäden führen könnte und die Garantie dadurch erlischt.
- **NICHT** die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.
- **NICHT** die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.
- Das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- **NICHT** das Gerät reinigen, indem Sie es unter einem Wasserhahn abspülen.
- Das Gerät **NICHT** an anderen Stromnetzen als 220-240 V ~ 50/60 Hz verwenden.

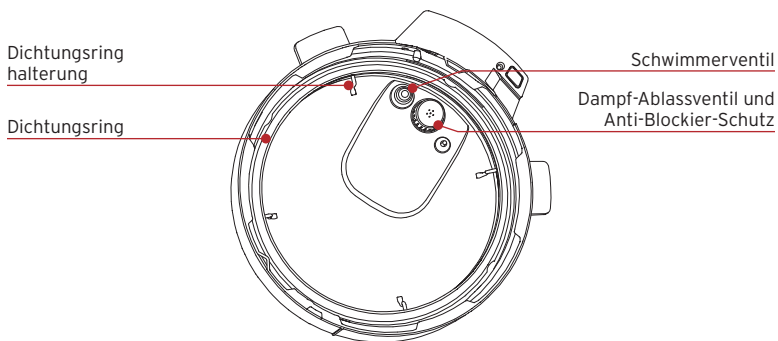
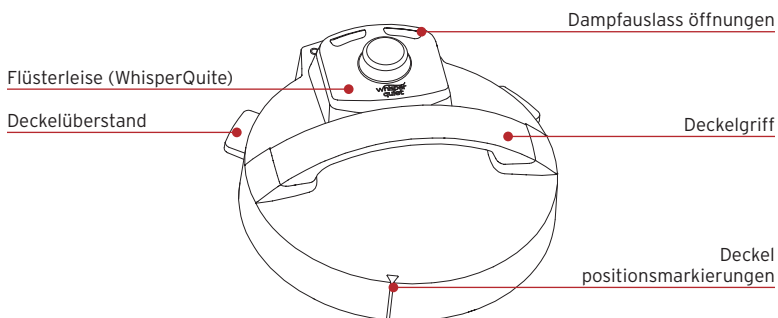
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

⚠️ WARNUNG

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

VERPACKUNGSGEHALT

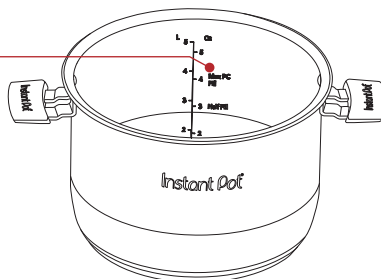
Deckel



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

Inneres des Kochtopfs

Füllstandsanzeige



Kocherunterteil

Kondensation Sammler (hinten)

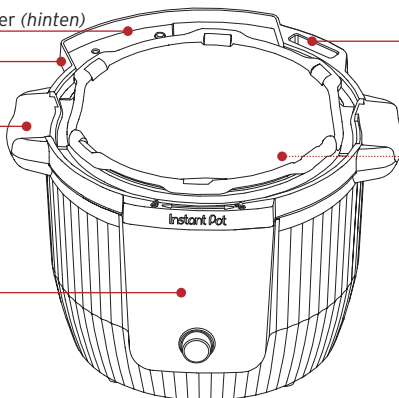
Kondensationsrand

Multikocher-Griff

Deckelhalter

Heizelement (innen)

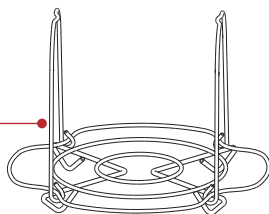
Multikocher-Griff



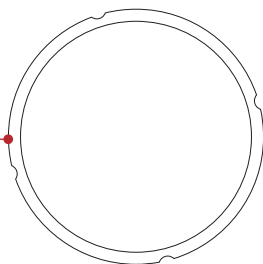
Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Zubehör

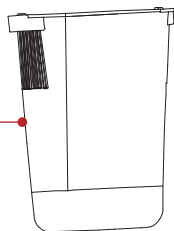
Edelstahl-Dämpfeinsatz



Zusätzlicher Abdichtungsring



Kondenswasser-Sammelbehälter



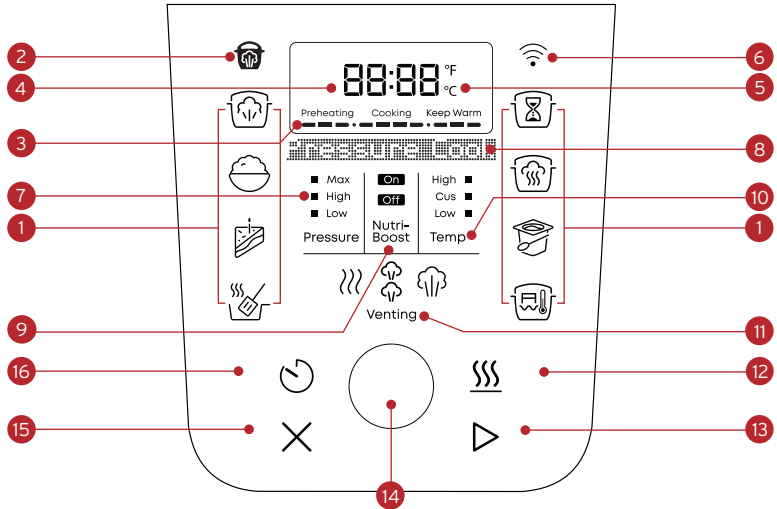
Denken Sie ans Recyceln!

Uns liegt die Umwelt am Herzen. Daher haben wir bei der Herstellung dieser Verpackung darauf geachtet, dass sie leicht zu recyceln ist. Bitte überprüfen Sie Ihre örtlichen Recyclingrichtlinien und recyceln Sie so viel als möglich.

VERWENDUNG DES INSTANT POT PRO

Bedienfeld

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



Verwendung der Symbole

Smart-Programme

1 Druckgaren Reis Backen Sautieren Druckgaren Dampfgaren Joghurt Sous Vide



2 Druck
Topf unter Druck



3 Fortschrittsbalken

Preheating Cooking Keep Warm



4 Timer

0 :00

Stunden | Minuten
• Kochen
• Warmhalten
• Startverzögerung

5 Temperaturskala

Celsius Fahrenheit

°C

°F

6 WiFi

Aus Paarung



Weißes
Blinken

Fehler bei der
Verbindung



Oranges
Blinken

7 Druck

- Max
- High
- Low

8 Mehrsprachige
Meldungsleiste

Ready

9 Nutriboost™

On
Off

10 Temperatur

- Max
- High
- Low

11 Entlüftung



Natürliche



Impuls-
dampf-abgabe



Schnelle
Dampf-abgabe

12 Warmhalten



13 Start



14 Drehregler



15 Abbrechen



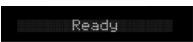
16 Start
verzögern



ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Bereitschaftsmodus

Wenn Sie die Instant Pot anschalten, ertönt ein Piepton und die Meldungsleiste zeigt **Bereit an**. Dies ist der Bereitschaftsmodus - bereit, damit Sie ein intelligentes Programm auswählen oder eine Einstellung ändern können. Um von einem intelligenten Programm oder einer intelligenten Einstellung zu diesem Modus zurückzukehren, drücken Sie **X** um abzubrechen.



Ready

Ändern der Sprachanzeige

Sie können die Sprache auswählen, die auf dem Bedienfeld angezeigt werden soll.

Wählen Sie aus: Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Dänisch, Niederländisch, Polnisch, Schwedisch und Türkisch.

1. Im **Bereitschaftsmodus** drücken Sie den **Drehregler** zweimal innerhalb einer Sekunde
2. Drehen Sie den **Drehregler** um die Sprache auszuwählen.
3. Drücken Sie den **Drehregler** um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Drehen Sie den Ton Ein/Aus

Sie können die Alarmtöne entweder auf EIN oder AUS setzen

1. Im **Bereitschaftsmodus** halten Sie die Tasten **Startverzögerung** und den **Drehregler** für 5 Sekunden gedrückt.
2. In der Meldungsleiste wird Folgendes angezeigt: **Ton an** oder **Ton aus**. Die neue Toneinstellung ist aktiviert.
Akustische Sicherheitswarnungen können nicht ausgeschaltet werden aus.

Wählen Sie die Temperaturstufe

Die Gartemperatur kann entweder in Fahrenheit (°F) oder Celsius (°C) angezeigt werden.

1. In **Bereitschaftsmodus** halten Sie die Funktion **Warmhalten** und den **Drehregler** für 5 Sekunden gedrückt.
2. In der Meldungsleiste wird Folgendes angezeigt: **Temp-Einheit F**

oder **Temp-Einheit C**. Der neue Temperaturgrad ist aktiviert.

Die Gartemperatur wird nun in der von Ihnen gewählten Skala angezeigt.

Garvorgang abbrechen

Wenn Sie sich im Vorwärm-, Gar- oder Warmhaltemodus befinden, drücken Sie **×**, **um abubrechen**, und die Meldungsleiste zeigt **Bereit an**.

Einstellungen speichern

Jedes Mal, wenn Sie ein intelligentes Programm verwenden, wird der Instant Pot automatisch Ihre ausgewählten Einstellungen speichern und macht sie zu Standardeinstellung für die nächste Verwendung. Sie können diese gespeicherten Einstellungen entweder verwenden oder jedes Mal neu anpassen. Das gilt für:

- Druckeinstellungen
- Temperaturstufen
- Steam-Release-Einstellungen
- NutriBoost™-Einstellungen

Smart-Programme Einstellungen zurücksetzen

Bei Bedarf können Sie die gespeicherten Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

Einzelne Smart-Programme zurücksetzen

- In **Bereitschaftsmodus** halten Sie eine Smart Programm-Taste für mehr als 3 Sekunden gedrückt, bis sie zweimal blinkt und die **Meldungsleiste** zum **Bereitschaftsmodus** zurückkehrt.

Die individuellen Smart Programm-Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

- Um ein Smart-Programm während des Betriebs zurückzusetzen, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt, bis die Garzeit und die Temperatureinstellungen auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.

Alle Smart-Programme zurücksetzen

- Halten Sie im **Bereitschaftsmodus** den **Drehregler** gedrückt, bis alle Smart-Programm-Tasten dreimal blinken.

Alle Smart-Programm-Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

INBETRIEBNAHME

Gerät vor Gebrauch reinigen

1. Waschen Sie den Innentopf, den Deckel und den Dichtungsring von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie die Außenseite mit einem weichen Tuch. Sie können den Innentopf, den Deckel und den Dichtungsring auch in der Spülmaschine waschen.
2. Wischen Sie das Heizelement im Inneren des Kocherbodens mit einem weichen Tuch ab, um sicherzustellen, dass keine Verpackungsreste zurückgeblieben sind.
3. Installieren Sie den Kondensationssammler. Siehe Anweisungen auf Seite 47.

Testlauf

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

Um einen Testlauf durchzuführen:

1. Geben Sie 700 ml Wasser in den Innentopf. Fügen Sie kein Essen hinzu.
2. Setzen Sie den Innentopf in das Unterteil ein.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
Siehe „Wie schließe ich den Deckel“ auf Seite 19.
4. Drücken Sie „Schnellgaren“ .
5. Drücken Sie auf **Druck**, um die Hochdruckstufe auszuwählen.
6. Drücken Sie die **Minuten** auf dem **Timer** und drehen Sie dann den **Drehregler**, um 5 Minuten auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.
7. Drücken Sie auf **Warmhalten**  um die Warmhaltefunktion auszuschalten.
8. Drücken Sie auf die **Entlüftung**, bis die Option **Schnelle Druckentlastung**  ausgewählt ist.
9. Drücken Sie  um zu starten. Die Fortschritts- und die Meldungsleiste zeigen **Vorheizen**.
10. Wenn der Druck aufgebaut ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Garen** an und die Meldungsleiste zeigt **Deckel nicht öffnen** an. Die rote **Druckanzeige**  leuchtet.
11. Die Entlüftung beginnt automatisch. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, zeigt die Meldungsleiste **Deckel öffnen OK** an.
12. Öffnen Sie den Deckel.
Siehe „Wie öffne ich den Deckel?“ auf Seite 19.
13. Schütten Sie das restliche Wasser weg und waschen und trocknen Sie den Innentopf ab.

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

VERWENDEN DER INSTANT CONNECT™ APP

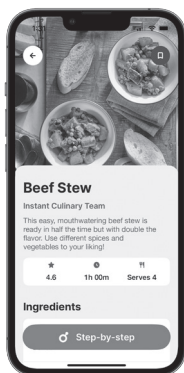
Mit der App können Sie jede Phase des Rezepts von überall aus überwachen und wissen, dass Ihre Mahlzeit bereit ist, wenn Sie es sind.

Kochen Sie intelligenter, nicht härter!

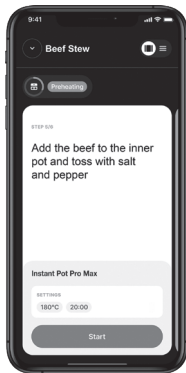
Steuern Sie Ihren Instant Pot aus der Ferne - beginnen Sie mit dem Kochen, passen Sie die Einstellungen an und speichern Sie Ihre Einstellungen - alles über die App. Kein Herumrennen in der Küche mehr!

Kochen Sie wie ein Profi mit Schritt-für-Schritt-Rezeptanleitungen

Mit über 3.000 von Köchen getesteten Rezepten macht der virtuelle Schritt-für-Schritt-Guide Kochen zum Kinderspiel und sorgt jedes Mal für perfekte Ergebnisse. Steuern Sie den Kochvorgang nahtlos in Echtzeit - direkt nach Rezept!



Entdecken Sie 3000+ leckere Rezepte in der App



Benutzen Sie die App, um den Kochvorgang interaktiv aus dem Rezept heraus zu kontrollieren

Von



Überwachen Sie den Kochvorgang aus der Entfernung

Verwenden Sie die App, um jede Phase Ihres Rezepts aus der Ferne zu verfolgen, damit Ihre Mahlzeit bereit ist, wenn Sie es sind.

Über die Instant Connect™ App!

Steuern Sie Ihre Instant Pot Plus mit der Instant Connect App.

Holen Sie sich die App Sie können die App auf zwei verschiedene Wege herunterladen:

- Scannen Sie den QR-Code unten
- Suchen Sie „Instant Pot“ in Ihren Apple oder Google Play Stores



Verbindung

Lesen Sie den Abschnitt „Voraussetzungen für die Kopplung“, bevor Sie beginnen.

1. Schließen Sie Ihr Gerät an.
2. Öffnen Sie die App und wählen Sie „Get started“ (Loslegen).
3. Wählen Sie „Instant Pot Pro Max WiFi“.
4. Die App führt Sie durch das Erstellen eines Benutzerkontos.
5. Anschließend führt Sie die App durch die Verbindung.

Jetzt können Sie die App mit Ihrem Instant Pot Pro verwenden!

Voraussetzungen für Paarung

Stellen Sie für eine optimale Konnektivität sicher, dass Sie über die neueste iOS- oder Android-Version auf Ihrem Gerät verfügen.

- Halten Sie den Namen und das Passwort für Ihr WiFi-Heimnetzwerk bereit.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Instant Pot Plus eingesteckt ist und nicht gerade am Kochen ist. Die **Meldungsleiste** hat **Bereit** angezeigt.
- Ihr Mobilgerät sollte sich in der Nähe Ihres Instant Pot Plus befinden.

Hinweis: Wenn das Wifi-Symbol orange blinkt, ist die Verbindung fehlgeschlagen.

VERWENDUNG DES DECKELS

Sie werden den Druckgardeckel für die meisten Garprogramme und alle Druckgarprogramme verwenden. Verwenden Sie immer den Druckgardeckel, der mit diesem Instant Pot Kocherunterteil geliefert wurde.

Schließen und Verriegeln des Deckels

1. Richten Sie die  auf dem Deckel mit der  auf dem Unterteil des Kochers aus.
2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die  auf dem Deckel mit der  auf dem Unterteil des Kochers ausgerichtet ist.

Beim Schnellgaren verriegelt sich der Deckel automatisch, wenn der Instant Pot beginnt, Druck aufzubauen.

Öffnen Sie den Deckel

1. Wenn Sie ein Schnellkoch-Smart-Programm verwenden, lassen Sie zuerst den Dampf ab, bis die rote **Druckanzeigeleuchte**  erlischt **und die Meldungsleiste Deckel öffnen anzeigt**.
2. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die  Markierung auf dem Deckel mit der Markierung  auf dem Multikocherboden übereinstimmt
3. Heben Sie den Deckel vorsichtig an und nehmen Sie ihn vom Unterteil des Kochers ab.
4. Um Platz auf der Arbeitsfläche zu sparen. Setzen Sie den Deckel senkrecht in den Deckelhalter (siehe Seite 10) auf dem Unterteil des Kochers ein.

Wie lasse ich Dampf ab?

Der Instant Pot Pro kann Dampf auf 3 verschiedene Arten ablassen. Verwenden Sie die Einstellung, die am besten zu der Art des zubereiteten Gerichts passt oder die im Rezept angegeben ist.

Natürliche Dampfabgabe

Nach dem Garvorgang wird der Dampf über einen Zeitraum von mehr als 40 Minuten auf natürliche Weise nach und nach freigesetzt. Ideal für Lebensmittel, die vom Köcheln profitieren, wie Eintöpfe, Suppen, Chili und Bohnen.

Sie können entweder die App oder das Bedienfeld verwenden, um den Dampf abzulassen.

1. Drücken Sie **Entlüften**, bis das **Symbol** für die natürliche Freisetzung >>> aufleuchtet.
2. Der Dampf wird nach und nach freigesetzt.
3. Wenn der gesamte Dampf freigesetzt ist, erlischt die rote Druckanzeige .

! WARNUNG

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Erlöschen Ihrer Garantie führen.

Impulsdampfabgabe

Gibt nach Beendigung des Garvorgangs stoßweise Dampf ab.

Verwenden Sie diese Funktion für Lebensmittel wie Haferbrei, Reis und Getreide.

1. Drücken Sie auf die **Entlüftung**, bis das **Symbol** für die Impulsabgabe  aufleuchtet.
2. Der Dampf wird in kurzen Stößen freigesetzt.
3. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, schaltet sich das rote Druckanzeigelicht  aus.

Schneller Druckablass

Gibt nach Beendigung des Garvorgangs schnell Dampf ab. Ideal für empfindliche Lebensmittel wie Nudeln, Risotto, Gemüse und Meeresfrüchte, um ein Überkochen zu verhindern.

1. Drücken Sie auf **Entlüften**, bis das **Symbol** für die Schnelfreigabe  aufleuchtet.
2. Der Dampf wird in einem einzigen Ausstoß freigesetzt.
3. Wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde, erlischt die rote Druckanzeigeleuchte .

Wenn Sie beim schnellen Ablassen des Drucks viele Spritzer sehen, drücken Sie auf Entlüften, um zu Natürlich zurückzukehren, und berühren Sie dann ▶ um zu starten. Warten Sie ein paar Minuten, bevor Sie erneut versuchen, den Druck abzulassen. Wenn die Spritzer weiterhin auftreten, verwenden

Sie die natürliche Dampfabgabe, um den verbleibenden Druck sicher abzulassen.

Ändern der Dampfabgabemethode

Bei einigen Rezepten können Sie mit einer Methode der Dampfabgabe beginnen und zum Schluss zu einer anderen Methode wechseln.

4. Drücken Sie während der Dampfabgabe wiederholt auf **Entlüften**, bis die gewünschte Dampfabgabemethode aufleuchtet.
5. Drücken Sie auf **▷**, **um zu starten**.
6. Wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde, erlischt die rote **Druckanzeigeleuchte** .

CAUTION

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

SCHNELLKOCHEN

Beim Schnellkochen wird Druck verwendet, um die Temperatur der Flüssigkeit zu erhöhen. So werden Speisen gleichmäßig und schneller als normal gegart und bewahren gleichzeitig Aromen und Nährstoffe. Beim Schnellgaren durchgeht der Insta Pot Plus 3 Stufen.

Stufe 1: Vorheizen

Während die Insta Pot vorwärmt, erhitzt er die Flüssigkeit, um Dampf zu erzeugen. Sobald sich genügend Druck aufgebaut hat, sitzt der Deckel fest auf und es kann mit dem Kochen begonnen werden.

Stufe 2: Kochen

Sobald der Insta Pot den gewünschten Druck erreicht hat, beginnt der Garvorgang und während des gesamten Prozesses wird ein konstantes Druckniveau aufrecht erhalten.

Stufe 3: Dampfablass

Nach dem Kochen steht der Insta Pot weiter unter Druck und bleibt heiß. Der Dampfablass setzt Druck frei, senkt die Temperatur und ermöglicht eine sichere Entfernen des Deckels.

Siehe „Wie lasse ich Dampf ab?“ auf Seite 19

Mit Flüssigkeit Dampf erzeugen.

Beim Druckgaren muss sich im Gartopf Flüssigkeit befinden, damit der erforderliche Dampf erzeugt werden kann. Hier sehen Sie die benötigten Mindestmengen:

Instant Pot Größe	Mindestflüssigkeitsmenge für das Druckgaren*
5,7 Liter	375 ml

**Sofern im Rezept nicht anders angegeben.*

Die Flüssigkeiten für das Druckgaren sollten auf Wasserbasis sein, wie Brühe, Fond, Suppe oder Saft. Wenn Sie Dosen-, kondensierte Suppe oder Cremesuppe verwenden, fügen Sie Wasser wie oben beschrieben hinzu.

⚠️ WARNUNG

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Erlöschen Ihrer Garantie führen.

SCHNELLGAREN

Beim Schnellgaren wird unter Druck stehender Dampf verwendet, um Speisen schnell und gleichmäßig zu garen. Sie können die Einstellungen je nach Rezept anpassen.

Schnellkoch-Smart-Programm Einstellungen.

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit	Standard-Druckstufe	Optionen für die Druckstufe
10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)	Hoch	Max Hoch Niedrig

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist standardmäßig auf AN.
- Startverzögerung  ist verfügbar.
- NutriBoost™ ist verfügbar (siehe Seite 41).

Verwenden Sie die App

Über die Instant Connect App können Sie alle Einstellungen für das Schnellkochtopf-Programm einfach steuern und auf geführte Rezepte für bestimmte Lebensmittel zugreifen. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

SCHNELLGAREN

Vorbereitung

Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.

Vorheizen

1. Stellen Sie den Innentopf in das Unterteil und fügen Sie Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie auf **Schnellgaren**.  Die Standard- oder zuletzt

verwendeten Kocheinstellungen werden angezeigt.

4. Drücken Sie auf **Druck**, um zwischen den Druckstufen **Niedrig**, **Hoch** und **Max** zu wechseln.
5. Drücken Sie auf die **Stunden** oder die **Minuten** auf dem **Timer**, um ihn zu aktivieren, und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Zeit auszuwählen.
6. Drücken Sie auf **Entlüften**, um zwischen den Optionen **Natürlich** , **Impuls**  und **Schnelle Druckentlastung**  zu wechseln.
7. Wenn Sie NutriBoost aktivieren möchten, drücken Sie die **NutriBoost-Taste**, um sie einzuschalten.
8. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie auf  die Taste, die dann orange blinkt. Drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
9. Die **Warmhaltefunktion**  ist standardmäßig eingeschaltet. Drücken Sie auf  die Taste, um sie bei Bedarf **AUSZUSCHALTEN**.
10. Zum Starten drücken Sie . Die Fortschritts- und Meldungsleisten werden angezeigt **Vorheizen**.

Es kann 15 Minuten oder länger dauern, bis die Druckeinstellung zum Kochen erreicht ist. Tiefkühlkost und große Mengen erhöhen die Vorheizzeit.

Garen

1. Wenn der Druck bereit ist, zeigt die Fortschrittsleiste Kochen an und die Meldungsleiste zeigt Deckel nicht öffnen an.
2. Der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.

Sie können  rücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm jederzeit abzubrechen.

*Sie können während des Kochvorgangs jederzeit auf **Warmhalten**  drücken, um die Funktion auszuschalten.*

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.

2. Wenn Warmhalten  eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen. Wenn die Warmhaltezeit abgelaufen ist, zeigt die **Meldungsleiste Ende** an.

*Sie können  drücken, um die Warmhaltefunktion jederzeit zu stoppen. Wenn Sie abbrechen, bevor das Entlüften abgeschlossen ist, wird in der Meldungsleiste **Deckel nicht öffnen** angezeigt.*

3. Die Entlüftung beginnt automatisch.
Sie können die Entlüftungsmethode jederzeit ändern.
4. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, zeigt die Meldungsleiste **Deckel öffnen OK** und **ENDE** an.



Das intelligente Reisprogramm verwendet Druckdampf, um Reis schnell und gleichmäßig zu garen. Sie können die Einstellungen je nach Rezept anpassen.

Reis-Smart-Programm Einstellungen

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit	Standard-Druckstufe	Optionen für die Druckstufe
12 Minuten (00:12)	0 Minuten (00:00)	1 Stunde (01:00)	Niedrig	Hoch Niedrig

Andere Einstellungen

- Warmhalten ist standardmäßig auf AN.
- Startverzögerung ist verfügbar
- NutriBoost™ ist verfügbar (siehe Seite 41)

Verwenden Sie die App

Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Reisprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel über die Instant Connect App zu. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

So gelingt das Reiskochen

Vorheizen

1. Stellen Sie den Innentopf in das Unterteil und fügen Sie Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie auf **Reis** , um die Standard- oder zuletzt verwendeten Kocheinstellungen anzuzeigen.
4. Drücken Sie **Druck**, um zwischen den Druckstufen **Niedrig** und **Hoch** zu wechseln.
5. Drücken Sie auf die **Stunden** oder die **Minuten** auf dem **Timer**, um ihn zu aktivieren, und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Zeit auszuwählen.

6. Drücken Sie auf **Entlüften**, um zwischen den Optionen **Natürlich** , **Impuls**  und **Schnelle Druckentlastung**  zu wechseln.
7. Wenn Sie NutriBoost aktivieren möchten, drücken Sie die **NutriBoost-Taste**, um sie einzuschalten.
8. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie auf  die Taste, die dann orange blinkt. Drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
9. Die Warmhaltefunktion  ist standardmäßig eingeschaltet. Drücken Sie auf  die Taste, um sie bei Bedarf auszuschalten.
10. Drücken Sie , **um zu starten**. Die Fortschritts- und Meldungsleisten werden angezeigt **Vorheizen**.

Es kann 10 Minuten oder länger dauern, bis die richtige Einstellung zum Kochen erreicht ist.

Garen

1. Wenn der Druck bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Kochen** an und die Meldungsleiste zeigt **Deckel nicht öffnen** an.
2. Der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.
Sie können  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm jederzeit abzubrechen.

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Wenn die Warmhaltefunktion  eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen. Wenn die Warmhaltezeit abgelaufen ist, wird in der Meldungsleiste **Ende** angezeigt.
*Drücken Sie jederzeit  um ihn auszuschalten. Wenn Sie abbrechen, bevor das Entlüften abgeschlossen ist, wird in der Meldungsleiste **Deckel nicht öffnen** angezeigt.*
3. Die Entlüftung beginnt automatisch.
Sie können die Entlüftungsmethode jederzeit ändern.
4. Wenn der gesamte Dampf abgegeben ist, zeigt die Meldungsleiste **OK, um Deckel zu öffnen** und **ENDE** an.

DÄMPFEN

Verwenden Sie Steam wie einen normalen Dampfgarer auf dem Herd, um Lebensmittel mit heißem Dampf zu kochen. Das Steam Smart-Programm verwendet keinen Druck, um Speisen zu garen.

Steam Smart-Programm Einstellungen

Garzeit Standardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit	Entlüftung Standard
10 Minuten (00:10)	1 minute (00:01)	1 Stunde (01:00)	Schnelle Dampfabgabe 

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist **NICHT** verfügbar.
- Startverzögerung  ist verfügbar.

Verwenden Sie die App

Über die Instant Connect App können Sie die Einstellungen des Dampfgarprogramms ganz einfach steuern und auf geführte Rezepte für bestimmte Lebensmittel zugreifen. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Wie dämpfe ich?

Vorbereitung

Schneiden oder hacken Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.

Vorheizen

1. Stellen Sie den Innenkochtopf in den Untertopf und fügen Sie mindestens 375 ml Wasser hinzu.
2. Setzen Sie den Dampfrost ein und legen Sie die Zutaten darauf.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
4. Drücken Sie auf **Dämpfen** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden anzeigen.

5. Drücken Sie auf die **Stunden** oder die **Minuten** auf dem **Timer**, um ihn zu aktivieren, und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Zeit auszuwählen.
6. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie auf  die Taste, die dann orange blinkt. Drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
7. Drücken Sie  **um zu starten. Die Fortschritts- und Meldungsleisten zeigen Vorheizen an.**

Es kann 10-15 Minuten dauern, bis die Temperatur zum Garen erreicht ist. Tiefkühlkost verlängert die Vorheizzeit.

Garen

1. Wenn die Temperatur bereit ist, zeigt der **Fortschrittsbalken** Garen an.
2. Der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.

Sie können jederzeit auf die Taste  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm abubrechen.

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ist der Garvorgang abgeschlossen. In der Meldungsleiste wird **Ende** und **OK**, um **Deckel zu öffnen** angezeigt.

SCHONGAREN

Mit Schongaren können Sie Ihre Lieblingsrezepte zum Köcheln und Schmoren zubereiten, genau wie mit einem traditionellen Schongarer. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um Speisen zu garen.

Schongarprogramm Einstellungen

Garzeit Standardeinstellung	Standardeinstellung Temperatur	Temperatur- optionen	Min Garzeit	Max. Garzeit
6 Stunden (06:00)	Hoch	Hoch Niedrig	30 Minuten (00:30)	24 Stunden (24:00)

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist AN durch als Standardeinstellung.
- Startverzögerung  ist verfügbar.

Verwenden Sie die App

Über die Instant Connect App können Sie die Einstellungen des Dampfgarprogramms ganz einfach steuern und auf geführte Rezepte für bestimmte Lebensmittel zugreifen. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Wie schongare ich?

Vorbereitung

Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.

Garen

1. Stellen Sie den Innentopf in das Unterteil und fügen Sie Zutaten hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie auf „**Schongaren**“ . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden anzeigen.
4. Drücken Sie die **Temperatur**, um zwischen den Temperaturoptionen

Niedrig und **Hoch** umzuschalten.

5. Drücken Sie auf die Stunden oder die **Minuten** auf dem Timer, um ihn zu aktivieren, und drehen Sie dann den Drehregler, um die Zeit auszuwählen.
6. Die Warmhaltefunktion  ist standardmäßig eingeschaltet. Drücken Sie  die Taste, um sie bei Bedarf auszuschalten.
7. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie auf  die Taste, die dann orange blinkt. Drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
8. Drücken Sie , **um zu starten**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Garen**.
9. Der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.

Sie können jederzeit auf die Taste  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm abubrechen.

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ist der Garvorgang abgeschlossen. Die Meldungsleiste zeigt **Deckel öffnen OK** an.
2. Wenn die Warmhaltefunktion  **EINGESCHALTET** ist, beginnt der **Timer hochzuzählen**.

*Drücken Sie **jederzeit** , um ihnauszuschalten.*



Verwenden Sie Sautieren anstelle eines Bratkastens oder Topfes. Sautieren kann den Geschmack Ihrer Speisen vertiefen und auch Saucen köcheln lassen, eindicken oder reduzieren.

Sauté Smart-Programm Einstellungen.

Standard-einstellung Temperatur	Temperatur-optionen	Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Hoch	Hoch Niedrig Benutzerdefiniert	30 Minuten (00:30)	1 minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

Temperatureinstellungen

Temperaturstufe	Temperatur
Hoch	190°C
Niedrig	105°C
Benutzerdefiniert 1	95°C
Benutzerdefiniert 2	110°C
Benutzerdefiniert 3	135°C
Benutzerdefiniert 4	160°C
Benutzerdefiniert 5	185°C
Benutzerdefiniert 6	190°C

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist nicht verfügbar.
- Startverzögerung  ist nicht verfügbar.

Wie sautiere ich?

Vorbereitung

Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.

Vorheizen

1. Setzen Sie den Innentopf in das Unterteil ein.
2. Drücken Sie **Sautieren** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden anzeigen.
3. Drücken Sie auf **Temperatur**, um zwischen den Temperaturoptionen **Niedrig**, **Hoch** und **Benutzerdefiniert** umzuschalten.
4. Wenn Sie Benutzerdefiniert ausgewählt haben, drehen Sie den **Drehregler**, um die Temperaturstufe auszuwählen.
5. Drücken Sie auf die **Stunden** oder die **Minuten** auf dem **Timer**, um ihn zu aktivieren, und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Zeit auszuwählen.
6. Drücken Sie , **um zu starten**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizenan**.

Garen

7. Wenn in der Meldungsleiste **Lebensmittel hinzufügen** angezeigt wird, fügen Sie die Zutaten hinzu.
Verwenden Sie den Deckel nicht, während des Sautierens.
8. Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, wird in der Meldungsleiste **Endeangezeigt**.

Sie können jederzeit  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm abubrechen.

Anbraten und dann vor dem Druck- oder Langsamgaren ablöschen

Sautieren ist eine großartige Möglichkeit, Zutaten zu bräunen. Beim Ablöschen wird Flüssigkeit in eine heiße Pfanne gegeben, um die köstlichen karamellisierten Stücke, die am Boden des Topfes haften, vor dem weiteren Garen zu lösen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Sautieren Sie Ihre Zutaten.
2. Drücken Sie , um das Sautieren anzuhalten
3. Ablöschen - Lebensmittel (optional) aus dem Innentopf nehmen.

4. Fügen Sie Wasser, Brühe oder Wein in den Innentopf hinzu .
5. Verwenden Sie einen Holzlöffel oder Silikonspatel, um am Boden haftende Speisereste zu lösen.
6. Geben Sie die Speisen wieder in den Innentopf .
7. Wählen Sie das Smart-Programm aus, um mit dem Garen fortzufahren.

SOUS VIDE

Sous Vide gart Speisen in einem verschlossenen, lebensmitteltauglichen Beutel, der über einen längeren Zeitraum in Wasser getaucht ist. Das Essen kocht im eigenen Saft, was zu einem zarten, köstlichen Gericht führt. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um Speisen zu garen.

Sous Vide Smart-Programm Einstellungen.

Standard-einstellung Temperatur	Min Temperatur	Max Temperatur	Garzeit Standard-einstellung	Min Garzeit	Max Garzeit
56°C	25°C	90°C	3 Stunden (03:00)	30 Minuten (00:30)	99 Stunden, 30 Minuten (99:30)

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist nicht verfügbar.
- Startverzögerung  ist nicht verfügbar.

Was Sie für Sous Vide benötigen

- Zange
- Lebensmittelechte, luftdichte, wiederverschließbare Lebensmittelbeutel
ODER
- Lebensmittelechte Vakuumbeutel

Verwenden Sie die App

Über die Instant Connect App können Sie die Einstellungen des Sous-Vide-Programms einfach steuern und auf geführte Rezepte für bestimmte Lebensmittel zugreifen. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie beschrieben.

Wie verwende ich Sous Vide?

Vorbereitung

1. Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.
2. Geben sie die Zutaten in den Kochbeutel und verschließen Sie ihn fest.

Vorheizen

1. Füllen Sie den Innentopf mit Wasser bis zur [1/2] Markierung.
2. Setzen Sie den Innentopf in das Unterteil ein.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
4. Drücken Sie auf **Sous Vide** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden anzeigen.
5. Drücken Sie **Stunden**, dann **Minuten** auf dem **Timer** zum Aktivieren, und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Zeit auszuwählen.
6. Drücken Sie auf **Temperatur**, um sie zu aktivieren, und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Temperatur auszuwählen.
7. Drücken Sie auf **Start** . Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** an.

Garen

1. Wenn der Fortschrittsbalken **Lebensmittel hinzufügen** anzeigt, öffnen Sie den Deckel, geben Sie den Kochbeutel in den Kochtopf und schließen Sie dann den Deckel wieder.
2. Die Garzeit beginnt nach unten zu zählen.
3. Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, wird in der Meldungsleiste **Ende** angezeigt.

Sie können jederzeit auf die Taste  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm abubrechen.

Lebensmittel entfernen

1. Wenn das Garen abgeschlossen ist, drücken Sie auf **Entlüften**, um die  **schnelle** Druckentlastung auszuwählen.

Das Sous Vide Smart Programm gart nicht unter Druck, aber es kann sich ein geringer Druck aufbauen, der das Öffnen des Deckels erschweren kann.

2. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Kochbeutel vorsichtig mit der Zange heraus.



Verwenden Sie Backen, um Lebensmittel wie Käsekuchen, Puddingkuchen, gebackene Früchte und Aufläufe zu garen.

Bake-Smart-Programmeinstellungen

Druckniveau Standardeinstellung	Druckoptionen	Standard- Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Hoch	Hoch Niedrig	15 Minuten (00:15)	0 Minuten (00:00)	2 Stunden (02:00)

Andere Einstellungen

- Die Funktion Warmhalten ist standardmäßig auf AUS eingestellt.
- Startverzögerung ist verfügbar.

Verwenden Sie die App

Über die Instant Connect App können Sie die Einstellungen des Backprogramms einfach steuern und auf geführte Rezepte für bestimmte Speisen zugreifen. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Wie man backt

Vorbereitung

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept zu.
2. Geben Sie die Zutaten in eine ofenfeste Auflaufform, die in den Innentopf des Instant Pot passt.

Lassen Sie an allen Seiten der Auflaufform etwa 2,5 cm Platz, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann.

Vorheizen

1. Setzen Sie den Innentopf in das Unterteil ein.
2. Geben Sie 375 ml Wasser in den Innentopf.
3. Setzen Sie den Dampfrost ein und stellen Sie die Auflaufform darauf.
4. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
5. Drücken Sie auf Die Standard- oder zuletzt verwendeten Kocheinstellungen werden angezeigt.
6. Um die Druckeinstellungen zu ändern, drücken Sie auf **Druck**, um

zwischen **niedrigen** und **hohen** Druckstufen zu wechseln.

7. Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie auf die **Stunden** oder die **Minuten** des **Timers**, um ihn zu aktivieren, und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Zeit auszuwählen.
8. Um die Druckentlastungsmethode zu ändern, drücken Sie auf die Entlüftungsoptionen, um die Methoden **Natürlich** , **Impuls**  und **Schnell**  auszuwählen.
9. Die Warmhaltefunktion  ist standardmäßig ausgeschaltet. Drücken Sie auf die Taste , um sie einzuschalten.
10. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie auf  die Taste, die dann orange blinkt. Drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
11. Drücken Sie , **um zu starten**. Der Fortschritts- und der Meldungsbalken zeigen Vorheizen an.

Es kann 15 Minuten oder länger dauern, bis die Druckeinstellung zum Kochen erreicht ist. Tiefkühlkost und große Mengen erhöhen die Vorheizzeit.

Garen

1. Wenn der Druck bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Garvorgang** an und der Timer beginnt zu zählen.
2. Die Warmhalteereinstellung  ist standardmäßig **ausgeschaltet**. Drücken Sie jederzeit  **Warmhalten** um es einzuschalten.

Sie können  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm jederzeit abzubrechen.

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Wenn die Warmhaltefunktion  **INGESCHALTET** ist, beginnt der Timer hochzuzählen.
Drücken Sie jederzeit , um ihn auszuschalten.
3. Die Entlüftung beginnt automatisch.
Sie können die Entlüftungsmethode jederzeit ändern.
4. Wenn es sicher ist, den Deckel zu öffnen, zeigt die Meldungsleiste **Ende** und/oder **Deckel öffnen OK** an.

JOGHURT

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

Joghurt-Smart-Programm Einstellungen.

Schritt	Temperatur	ZeitStandard-einstellung	Min Zeit	Max Zeit
Pasteurisierung	85°C Nicht verstellbar	30 Minuten (00:30)	Nicht verstellbar	Nicht verstellbar
Gärung	41°C Nicht verstellbar	8 Stunden (08:00)	6 Stunden (06:00)	12 Stunden (12:00)

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist nicht verfügbar.
- Startverzögerung  ist nicht verfügbar.

Verwenden Sie die App

Mit der Instant Connect App können Sie die Einstellungen des Joghurt-Programms einfach steuern und auf geführte Rezepte für bestimmte Lebensmittel zugreifen. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Wie mache ich Joghurt?

Pasteurisieren von Milch

1. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf und setzen Sie ihn in den Kocherboden ein.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie auf **Joghurt**.
Die Pasteurisierungszeit und Temperatur sind voreingestellt.
4. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Garen** und die Meldungsleiste zeigt **Schritt 1 Pasteurisieren** an.
5. Wenn es fertig ist, hört das Pasteurisieren auf. Die Meldungsleiste blinkt **DECKEL ZUM ABKÜHLEN ÖFFNEN**. Wenn der Deckel entfernt wird, zeigt die Meldungsleiste **ABKÜHLEN** an.

Die Milch muss eine Temperatur von mindestens 161 °C erreichen, damit sie pasteurisiert werden kann.

Hinzufügen der Kultur/des Starter

1. Wenn die pasteurisierte Milch ausreichend abgekühlt ist, zeigt die Meldungsleiste Starter hinzufügen an.

2. Entfernen Sie den Deckel.

3. Geben Sie eine Starterkultur gemäß Packungsanleitung in die Milch.

Wenn Sie Naturjoghurt als Starter verwenden, stellen Sie sicher, dass er eine aktive Kultur enthält. Mischen Sie 30 ml Joghurt pro 3,7 L Milch ein oder verwenden Sie ein bewährtes Rezept.

4. Setzen Sie den Deckel wieder auf das Unterteil.

Fermentieren

1. Drücken Sie **Stunden**, dann **Minuten** auf dem **Timer** zum Aktivieren, und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Zeit auszuwählen.

Eine längere Fermentation ergibt einen würzigeren Joghurt.

2. Drücken Sie **▷**, um zu starten. Der Fortschrittsbalken zeigt **Garen** und die Meldungsleiste zeigt **Schritt 2 Fermentieren** an.

3. Wenn die Gärung abgeschlossen ist, zeigt das Display **Ende**.

4. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie den Joghurt in einen Vorratsbehälter.

5. Stellen Sie ihn für 12 - 24 Stunden in den Kühlschrank, damit sich die Aromen entwickeln können.

Wie viel soll hergestellt werden?

Mindestmilchmenge	Maximale Milchmenge
1000 ml	3.8 L

WARMHALTEN

Die Warmhalteeinstellung wird nach dem Kochen in den Smart-Programmen „Druckgaren“, „Reis“ und „Schongaren“ automatisch aktiviert. Sie können „Warmhalten“ auch verwenden, um Speisen aufzuwärmen.

„Warmhalten“ Smart-Programm Einstellungen.

Warmhalten Temperatur	Optionen für die Aufwärmtemperatur	ZeitStandard-einstellung	Min Zeit	Max Zeit
Hoch	Niedrig Hoch Benutzerdefiniert Benutzerdefiniert Min.: 25°C Benutzerdefiniert Max.: 95°C	8 Stunden (08:00)	10 Minuten (00:10)	10 Stunden (10:00)

Wie halte ich Speisen nach dem Kochen warm?

1. Wenn „Warmhalten“ für ein Smart-Programm eingeschaltet ist, beginnt es automatisch, nachdem der Garvorgang beendet ist. Der Timer zeigt die verstrichene Zeit bis zu 10 Stunden an.
2. Um „Warmhalten“ jederzeit zu deaktivieren, drücken Sie **×** zum **Abbrechen**.

Wie wärme ich Speisen auf?

Vorbereitung

Legen Sie das aufzuwärmende Gargut in den inneren Kochtopf.

Sie können auch eine ofenfeste Auflaufform verwenden, die in den Innenkochtopf passt. Geben Sie 375 ml Wasser in den Innentopf, um eine Überhitzung der Backform zu vermeiden.

Aufwärmen

1. Setzen Sie den Innentopf in das Unterteil ein.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie  **Die Standard- oder zuletzt verwendeten Kocheinstellungen werden angezeigt.**
4. Drücken Sie auf die **Stunden** oder die **Minuten** auf dem **Timer**, um ihn zu aktivieren, und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Zeit auszuwählen.
5. Drücken Sie auf **Temperatur**, um zwischen **Hoch**, **Niedrig** oder **Benutzerdefiniert** zu wechseln.
6. Wenn Sie „Benutzerdefinierte Temperatur“ ausgewählt haben, drehen Sie den **Drehregler**, um eine Temperatur auszuwählen.
7. **Drücken Sie , um zu starten.** Der Fortschrittsbalken zeigt **Warmhalten** und in der Meldungsleiste wird die Temperatureinstellung angezeigt. Der Timer beginnt mit dem Countdown.
8. Wenn das Aufwärmen abgeschlossen ist, zeigt das Display Ende. Sie können **X** jederzeit drücken, um die Funktion **Warmhalten** abubrechen.

NUTRIBOOST™

NutriBoost ist eine spezielle Einstellung, die Sie während des Schnellkoch- und Reis-Smart-Programms verwenden können. Er erzeugt im inneren Kochtopf eine kochende Bewegung, die das Rühren imitiert. Dies trägt zur Verstärkung des Geschmacks und zur Verbesserung der Textur bei. Sie eignet sich hervorragend für reichhaltige Knochenbrühe und cremiges Risotto!

So verwenden Sie NutriBoost

- Nachdem Sie während des Kochens ein Smart-Programm ausgewählt haben, drücken Sie die **NutriBoost**, um es einzuschalten.
- Wenn Sie Ihre Meinung ändern, drücken Sie **NutriBoost**, um es auszuschalten.

Smart-Programm	Wie es funktioniert
Reis	Der Instant Pot lässt während der ersten 3 Minuten des Kochens kurze Dampfstöße ab.
Schnellgaren	Der Instant Pot lässt während der letzten 15 Minuten des Garvorgangs kurze Dampfstöße ab..

CAUTION

Verwenden Sie NutriBoost nicht, wenn Sie stärkehaltige oder schaumige Lebensmittel wie Brei, Haferflocken oder Nudeln kochen, um Spritzer und Überlaufen zu vermeiden. Der Instant Pot sollte bei der Verwendung von NutriBoost genau überwacht werden.

STARTVERZÖGERUNG

Sie können den Start der Garzeit verzögern, so dass Ihre Mahlzeit bereit ist, wenn Sie es sind.

Einstellungen Startverzögerung

Max Zeit	Min Zeit	ZeitStandardeinstellung
24 Stunden (24:00)	10 Minuten (00:10)	8 Stunden (08:00)

Die Startverzögerung ist für die Smart-Programme Sautieren, Joghurt oder Sous Vide nicht verfügbar.

Kochstartzeit verzögern

1. Wählen Sie ein Smart-Programm aus, passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an und drücken sie .
2. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
3. Drücken Sie **▷, um zu starten**. Der Timer zählt nach unten.
4. Wenn die Startverzögerung endet, wird das Smart-Programm automatisch gestartet und das Display zeigt **Garzeit** an.

TIMER

Auch wenn Sie Ihren Instant Pot nicht zum Kochen verwenden, können Sie einen Timer für mindestens 1 Minute oder maximal 1 Stunde einstellen (die Standardeinstellung ist 10 Minuten).

Timer einstellen (ohne Kochen)

5. Wenn in der Meldungleiste **Bereitangezeigt** wird, drücken Sie **Startverzögerung** .
6. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen
7. Drücken Sie **Start ▷** um den Timer zu starten.

INSTANDHALTUNG

Ihr Instant Pot Pro enthält Teile, die das Schnellkochen ermöglichen. **Diese Teile müssen installiert werden, damit das Schnellkochen ordnungsgemäß funktioniert und entweder regelmäßig gereinigt oder ausgetauscht werden.**

⚠️ WARNUNG

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Erlöschen Ihrer Garantie führen.

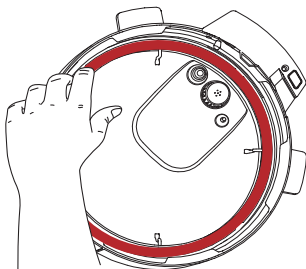
Verwendung des Dichtungsringes

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

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

Setzen Sie den Dichtungsring ein

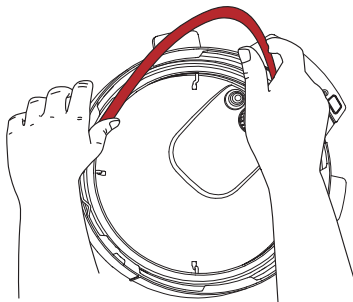
1. Legen Sie den Dichtungsring über die Dichtungsringhalterung und drücken Sie ihn fest. Drücken Sie ihn fest an, um sicherzustellen, dass sich keine Falten bilden.



2. Der Dichtungsring muss fest sitzen und darf nicht herausfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.

Entfernen Sie den Dichtungsring

1. Fassen Sie den Dichtungsring am Rand an und ziehen Sie ihn aus der Dichtungsringhalterung heraus.



2. Überprüfen Sie die Halterung, um sicherzustellen, dass sie befestigt und zentriert ist und um den gesamten Deckel herum eine gleichmäßige Höhe aufweist. Wenn die Dichtungsringhalterung verformt ist, versuchen Sie nicht, sie zu reparieren.

Anti-Blockierschild

Das Anti-Blockierschild verhindert, dass Speisepartikel durch das Dampfablassrohr nach oben gelangen und helfen so, den Druck zu regulieren.

Als integraler Bestandteil der Produktsicherheit muss der Antiblockierschutz vor Gebrauch installiert und regelmäßig gereinigt werden.

Entfernen des Anti-Blockierschilds

Drehen Sie den Deckel um und halten Sie ihn mit einer Hand fest. Fassen Sie mit der anderen Hand den Antiblockierschild mit den Fingern und ziehen Sie fest, um ihn von den darunter liegenden Zinken zu entfernen.

Einsetzen des Anti-Blockierschilds

Platzieren Sie den Antiblockierschutz über den Zinken und drücken Sie ihn nach unten, bis er in seiner Position einrastet. Versuchen Sie nicht, den Instant Pot zu betreiben, ohne dass der Antiblockierschutz installiert ist.

Dampfablassdeckel

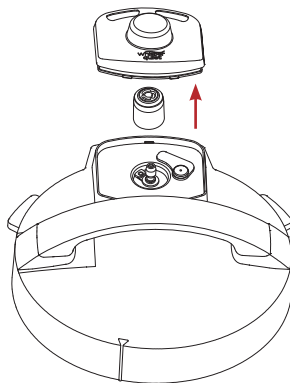
Wenn der Instant Pot Druck ablässt, tritt Dampf aus der Oberseite des Dampfablassdeckels aus. Der Dampfablassdeckel und das Dampfablassventil sind integraler Bestandteil der Produktsicherheit und für das Schnellkochen notwendig. Der Deckel und das Ventil müssen vor dem Gebrauch montiert und regelmäßig gereinigt werden.

⚠️ WARNUNG

Wenn das Dampfablassventil nicht installiert ist, spritzt heiße Flüssigkeit heraus, was zu Personen- oder Sachschäden führen kann.

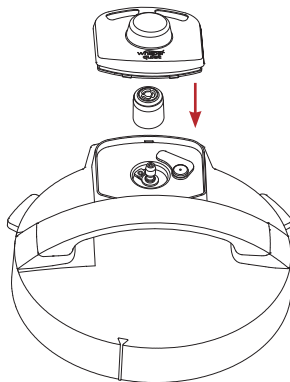
Entfernen der Dampfablassbaugruppe

Benutzen Sie die Lasche an der Rückseite, um den Dampfablassdeckel herauszuziehen, ziehen Sie dann das Dampfablassventil aus dem Dampfablassrohr.



Installieren der Dampfablassbaugruppe

Setzen Sie das Dampfablassventil auf das Dampfablassrohr und drücken Sie es fest nach unten. Setzen Sie die Laschen an der Dampfablassabdeckung in die Griffe auf den Deckel ein und drücken Sie die gegenüberliegende Seite nach unten, bis der Deckel festsitzt.



Bei ordnungsgemäßer Installation ist die Dampfablassbaugruppe fest mit dem Deckel verbunden. Sie sollte an Ort und Stelle bleiben, wenn der Deckel umgedreht wird.

Einrichten des Kondenswasser-Sammelbehälters

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

Bringen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an

Richten Sie die Rillen am Kondenswasser-Sammelbehälter an den Laschen auf der Rückseite des Kocherunterteils aus und schieben Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an seinen Platz.

Nehmen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter ab

Ziehen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter vom Kocherunterteil weg; nicht nach unten ziehen.

Achten Sie auf die Laschen am Außentopf des Multikochers und die Nuten am Kondenswasser-Sammelbehälter.

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Pot nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie alle Teile auf Raumtemperatur abkühlen. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch oder Aufbewahrung, dass alle Oberflächen trocken sind.

Teil	Reinigungsanweisungen
Zubehör Dampfeinsatz	- Handwäsche mit heißem Wasser und mildem Spülmittel - Nach jedem Gebrauch waschen. - Verwenden Sie für das Zubehör niemals scharfe chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme.
Deckel und Teile - Anti-Blocki-er-Schutz - Dichtungsring - Dampfablassventil - Dampfablassdeckel - Schwimmer-ventil - Silikonkappe - Kondenswasser-Sammelbehälter	- Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen. - Entfernen Sie vor dem Waschen alle Kleinteile vom Deckel. - Reinigen Sie das Innere des Dampfablassventils und des Blockierschutzes, um Verstopfungen zu vermeiden. - Um nach dem Geschirrspülen das Wasser aus dem Deckel abzulassen, halten Sie den Deckel am Deckelgriff senkrecht über ein Waschbecken. Drehen Sie ihn dann ganz herum. - Legen Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf das Kocherunterteil. - Dichtungsringe an einem gut belüfteten Ort aufbewahren, um Gerüche zu zerstreuen. - Um Gerüche aus dem Dichtungsring zu entfernen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Gartopf und lassen Sie den Druckkochtopf 5-10 Minuten lang laufen, dann verwenden Sie den Schnelldampfablass. - Entleeren und spülen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter nach jedem Gebrauch
Gartopf	- Nach jedem Gebrauch waschen. - Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler spülen* - Flecken durch hartes Wasser benötigen möglicherweise einen mit Essig angefeuchteten Schwamm und müssen zum Entfernen geschrubbt werden. - Bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten vor dem Waschen einige Stunden in heißem Wasser einweichen. - Lassen Sie alle Außenflächen vor dem Einsetzen in das Kocherunterteil trocknen.
Netzkabel	Verwenden Sie für das Netzkabel ein leicht angefeuchtetes Tuch, um eventuelle Partikel abzuwischen. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie das Netzkabel reinigen.

Kocherunterteil	• Wischen Sie die Innenseite des Kocherunterteils sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie alles an der Luft trocknen. • Reinigen Sie die Außenseite des Kocherunterteils und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.
-----------------	---

**Nach dem Reinigen in der Spülmaschine kann es zu Verfärbungen kommen, die jedoch die Sicherheit oder Leistung des Geräts nicht beeinträchtigen.*

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Schwierigkeiten, den Deckel zu schließen	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.	Positionieren Sie den Dichtungsring erneut und stellen Sie sicher, dass er an der Dichtungsringhalterung anliegt.
	Schwimmerventil klemmt in der hochgeklappten Position	Gently press the float valve downward with a long utensil.
Schwierigkeiten, den Deckel zu öffnen	Druck im Inneren des Kochers.	Druck nach Rezept ablassen: Öffnen Sie den Deckel nur, wenn in der Meldungsleiste OK zum Öffnen des Deckels angezeigt wird.
	Das Schwimmerventil klemmt aufgrund von Speiserückständen in der hochgeklappten Position	Vergewissern Sie sich, dass der Dampf vollständig entweicht, indem Sie den Druck schnell ablassen, den Dampfablassdeckel abnehmen und dann das Schwimmerventil vorsichtig mit einem langen Gegenstand drücken. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig, und reinigen Sie das Schwimmerventil, den umliegenden Bereich und den Deckel vor der nächsten Verwendung gründlich.
Der innere Kochtopf klebt am Deckel	Durch das Abkühlen des Gartopfes kann ein Sog entstehen, der den Gartopf am Deckel festhängen lässt.	Um das Vakuum zu beenden, stellen Sie den Dampfablass auf Ablassen.
An der Seite des Deckels tritt Dampf auf	Kein Dichtungsring im Deckel.	Setzen Sie einen Dichtungsring ein.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder nicht richtig eingesetzt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Speisereste hängen am Dichtungsring.	Entfernen Sie den Dichtungsring und reinigen Sie ihn gründlich.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen	Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie ihn dann wieder.
	Die Dichtungsringhalterung ist verzogen oder nicht mittig.	Entfernen Sie den Dichtungsring vom Deckel und überprüfen Sie die Dichtungsringhalterung auf Knicke oder Verdrehungen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Rand des Gartopfes kann verformt sein.	Der Gartopf ist verformt. Ersetzen Sie ihn. NICHT VERWENDEN. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Leichter Dampfaustritt/ Zischen aus dem	Der Kocher reguliert den Überdruck.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahme.
Dampf strömt aus dem	Das innere Dampfablassventil sitzt nicht richtig.	Stellen Sie den Dampfablassschalter schnell auf „Vent“ (Entlüften) und dann wieder auf „Seal“ (Verschließen), um sicherzustellen, dass das Dampfablassventil richtig sitzt..
	Fehler bei der Drucksensorsteuerung	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Display bleibt nach dem Anschließen des Netzkabels leer	Schlechte Stromverbindung oder kein Strom.	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigung. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich an den Kundendienst. Prüfen Sie die Steckdose, um sicherzustellen, dass Strom anliegt.
	Die elektrische Sicherung des Kochers ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Gelegentliches Klicken oder leichtes Knacken	Das Geräusch des Einschaltens und der sich ausdehnenden Druckplatte bei Temperaturänderungen	Dies ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf..
	Der Boden des Gartopfes ist nass.	Wischen Sie die Außenflächen des Gartopfes ab. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Gartopf in das Kocherunterteil einsetzen.
Auf dem Display erscheint ein Fehlercode und der Kocher piept kontinuierlich.	Beim Kocher liegt ein Problem vor.	Siehe Fehlercodes auf Seite 34.

APP FEHLERSUCHE

Problem	Lösung
Ich habe versucht, die App herunterzuladen, und es heißt, mein Gerät ist nicht kompatibel.	Stellen Sie sicher, dass die Version des Betriebssystems von iOS oder Android auf Ihrem Mobilgerät mit der App kompatibel ist. Diese sind auf der Instant Connect-Seite im App-Store und Google Play Store aufgelistet.
Ich versuche, ein Konto in der App zu erstellen, aber ich habe den Bestätigungscode nicht erhalten.	Überprüfen Sie Ihren Spam- oder Junk-Ordner in Ihrem E-Mail-Konto. Wenn Sie sie finden, vergewissern Sie sich, dass Sie sie als „Kein Spam“ markieren, um zu verhindern, dass zukünftige E-Mails ausgefiltert werden. Warten Sie ein paar Minuten und überprüfen Sie Ihren Posteingang erneut. Manchmal verzögert sich die E-Mail einfach. <i>Hinweis: Die Validierungs-E-Mail kommt von unserem Smart-Gerät-Technologiepartner Fresco.</i>
Meine gespeicherten Rezepte sind von meinem Konto in der App verschwunden.	Gespeicherte Rezepte finden Sie unter „My Recipes“ (Meine Rezepte) am unteren Rand des Bildschirms. Wenn Sie Ihre Rezepte dort nicht sehen, deinstallieren Sie die App. Laden Sie dann die neueste Version herunter. Sie können sie mit dem QR-Code auf der Vorderseite dieses Handbuchs herunterladen. Um sicherzustellen, dass Ihre Rezepte gespeichert werden, versuchen Sie Folgendes: 1. Vergewissern Sie sich, dass Sie über eine starke und stabile WiFi-Verbindung verfügen. Dies hilft der App, mit dem Server zu kommunizieren und das Rezept richtig zu speichern. 2. Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät über genügend Speicherplatz verfügt. Wenn der Speicherplatz des Geräts zur Neige geht, kann die App die Informationen möglicherweise nicht ordnungsgemäß speichern. 3. Überprüfen Sie, ob die App über die erforderlichen Berechtigungen verfügt, um auf den Speicher und das Netzwerk Ihres Geräts zuzugreifen. Wenn die App nicht über die erforderlichen Berechtigungen verfügt, kann es sein, dass Informationen nicht ordnungsgemäß gespeichert werden können.

Problem	Lösung
Ich kann keine Verbindung zur App herstellen. Stattdessen erhalte ich die Fehlermeldung „Fehler beim Verbinden“.	Wenn Sie Probleme beim Verbinden haben, deinstallieren Sie die App. Laden Sie dann die neueste Version herunter. Sie können sie mit dem QR-Code auf der Umschlaginnenseite dieses Handbuchs herunterladen. Sobald die App neu installiert ist: 1. Stellen Sie sicher, dass Bluetooth auf Ihrem Telefon aktiviert ist. Öffnen Sie dann die App. 2. Wenn Sie noch kein Konto haben, wählen Sie Get started (Loslegen). 3. Wenn Sie bereits über ein Konto verfügen, melden Sie sich an, wählen Sie My Kitchen (Meine Küche) und wählen Sie dann das Pluszeichen in der oberen rechten Ecke des Bildschirm. 4. Wählen Sie Instant Pot Rio Plus. 5. Drücken Sie die WiFi-Taste auf Ihrem Instant Pot für weniger als 1 Sekunde und wenn Sie sie loslassen, hören Sie einen Piepton. 6. Sie werden in der App aufgefordert, Ihren Instant Pot hinzuzufügen. Drücken Sie auf Continue (Weiter). Dieser Schritt kann einige Minuten dauern. 7. Nach der Kopplung wird die Meldung Let's Get Cooking (Lass uns kochen) angezeigt. Drücken Sie OK, um fortzufahren. Gelegentlich gibt es Probleme mit Ihrem Router oder ein anderes Hardwareproblem. Wenn Sie immer noch keine Verbindung herstellen können, wenden Sie sich an Instant Pot Brands Kundendienst auf www.instantpot.co.uk
Ich versuche, mich bei meiner App anzumelden und mein Konto kann nicht gefunden werden; gestern konnte ich mich anmelden.	Überprüfen Sie Ihr Login: Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige E-Mail-Adresse und das richtige Passwort verwenden, die mit Ihrem Konto verknüpft sind. Manchmal können kleine Tippfehler dazu führen, dass Sie sich nicht anmelden können. Wenn Sie Ihr Passwort kürzlich zurückgesetzt haben, stellen Sie sicher, dass Sie ein neues Passwort verwenden. Löschen Sie den App-Cache und die Daten: Manchmal können zwischengespeicherte Daten den Anmeldevorgang beeinträchtigen. Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Apps oder Anwendungen. Wählen Sie die Schaltfläche Insta Connect App und suchen Sie nach der Option zum Löschen des Caches und der Daten der App. Deinstallieren Sie die App und installieren Sie sie neu: Wenn Sie die Verbindung durchwegs nicht herstellen können, deinstallieren Sie die App. Laden Sie dann die neueste Version herunter. Sie können sie mit dem QR-Code auf der Vorderseite dieses Handbuchs herunterladen.

Problem	Lösung
Ich habe die App installiert, aber die Hälfte des Bildschirms ist abgeschnitten .	1. Passen Sie die Bildschirmauflösung an: Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Display oder Bildschirm. Suchen Sie nach einer Option zum Anpassen der Bildschirmauflösung, und versuchen Sie, eine andere Auflösung auszuwählen, um zu sehen, ob das Problem dadurch behoben wird. 2. Vergrößern Sie die Schriftgröße: Wenn die Schriftart zu klein ist und abgeschnitten wird, versuchen Sie, die Schriftgröße in der App oder in Ihren Einstellungen des Geräts zu vergrößern. Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Barrierefreiheit. Suchen Sie nach einer Option zum Anpassen der Schriftgröße. 3. Wenn das Problem weiterhin in der Instant Connect App besteht, versuchen Sie es mit einer anderen App, um zu sehen, ob das Problem alle Apps auf Ihrem Gerät betrifft. 4. Löschen Sie den Cache der App: Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Apps oder Anwendungen. Wählen Sie die Instant Connect App und suchen Sie nach der Option zum Löschen des App-Caches. Wenn Sie die App immer noch nicht richtig anzeigen können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

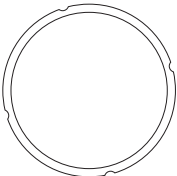
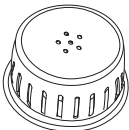
FEHLERCODES

Wenn das Bedienfeld einen Fehlercode aus dieser Liste anzeigt, liegt am Instant Pot ein Problem vor. Hier sehen Sie die Maßnahmen, die Sie ergreifen sollten, um das Problem zu beheben.

Problem	Ursache	Lösung
C1	Fehlerhafter Sensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C3	Fehlerhafter Sensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C7	Nicht genug Flüssigkeit.	375 ml dünnflüssige, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben.
C10	WiFi-Modul versagt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
DECKEL AUF oder DECKEL SCHLIESSEN	DECKEL AUF oder DECKEL SCHLIESSEN	Öffnen und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie keinen Deckel, wenn Sie die Funktion Sauté verwenden.
Lebensmittel brennen an	Am Boden des Gartopfes wird eine hohe Temperatur erkannt; der Kocher reduziert automatisch die Temperatur, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Stärkeablagerungen am Boden des Gartopfes könnten die Wärmeabgabe blockiert haben. Drücken Sie,  um mit dem Kochen aufzuhören, lassen Sie dann den Druck je nach Rezept ab und überprüfen Sie den Boden des Innentopfes.

ERSATZTEILE

Wir bieten Ihnen Original-Ersatzteile für Ihren Instant Pot Pro an, wenn Sie sie brauchen. Besuchen Sie www.instantpot.co.uk, um eine Bestellung aufzugeben.

	Teil	Teilnummer
	Dichtungsringe (2er-Pack)	211-0005-01
	Anti-Blockier-Schutz	310-0006-01
	Schwimmerventil	210-2555-01-EMEA
	Dampfablassventil	310-0025-01-EMEA
	Deckel aus gehärtetem Glas	213-0201-01

ERFAHREN SIE MEHR

Es gibt eine ganze Welt von Informationen und Hilfen für das Kochen mit einem Instant Pot, die nur auf Sie warten. Hier sind einige der hilfreichsten Ressourcen.

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantpot.eu/product-registration

Kontaktieren Sie den Kundenservice unter:

instantpot.eu/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Laden Sie die Instant Connect™ App herunter

Entdecken Sie Kochanleitungen und Rezepte.

Erhältlich über die iOS- und Android-App-Stores.

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantpot.co.uk/recipe

Anleitungsvideos, Tipps und mehr

instantpot.eu/getting-started

Ersatzteile und Zubehör

instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikat

Modèle	Fassungsvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung	Arbeitsdruck
PRCPC601WE	5.7 Liter	1000-1200W	220-240 V 50/60Hz	105 kPa

GARANTIE

Instant Brands (Irland) Limited und Instant Pot Brands. (zusammen das „Unternehmen“) garantieren, dass dieses Gerät bei normalem haushaltsüblichem Gebrauch über einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem ursprünglichen Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Diese eingeschränkte Garantie besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Verwendung des Geräts in der EU. Diese Garantie gilt nicht für die Verwendung des Geräts außerhalb der EU. Der Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums und gegebenenfalls die Rücksendung Ihres Geräts sind erforderlich, um Serviceleistungen unter dieser eingeschränkten Garantie zu erhalten. Vorausgesetzt, dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit der schriftlichen Anleitung, die dem Gerät beiliegt (verfügbar auch auf instantpot.co.uk), betrieben und gewartet, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Garantie auf das Ersatzgerät 12 Monate nach dem. Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher.

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

Beschränkungen und Ausschlüsse

Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt. Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere

Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise

Soweit nach geltendem Recht zulässig, beschränkt sich die Haftung des Unternehmens für ein mutmaßlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Austausch des Geräts oder Geräteteils und übersteigt nicht den Kaufpreis eines vergleichbaren Ersatzgeräts. Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Garantien und im gesetzlich zulässigen Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei Garantien,

Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Garantie sind, ob ausdrücklich, stillschweigend, handelsrechtlich, durch Nutzung oder Sonstiges, und (2) ist das

Unternehmen nicht verantwortlich und nicht haftbar für mittelbare, Begleit- oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden in Bezug auf wirtschaftliche Verluste, Vermögensverluste, entgangene Einnahmen oder entgangenen Gewinn, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden jedweder Art. Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel neben den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Garantie zu

GARANTIE

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

Garantieleistungen

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

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

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

Recycling

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

⚠️ WARNUNG

Dieses Gerät **NICHT** auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen Ofen stellen. Benutzen Sie dieses Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche, wie auf einer Küchenarbeitsplatte.



Instant Brands (EMEA) Limited

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

Instant Brands (Ireland) Limited

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

instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands

INSTANT POT sind eingetragene
Markenzeichen von