

# Erste Schritte

INSTANT POT® **PRO PLUS**  
BEDIENUNGSANLEITUNG

Instant™

# Inhaltsverzeichnis

Herzlich willkommen! .....	3
<b>WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN</b> .....	<b>4</b>
Produkt, Ersatzteile und Zubehör.....	10
Erste Schritte .....	12
Garen mit der Instant Brands Connect App .....	15
Koppeln mit der Instant Brands Connect App .....	16
Bedienfeld .....	17
Einstellungen .....	20
Druckgaren.....	21
Druck ablassen .....	22
Druckregelungs funktionen .....	24
Garen.....	29
Über das Konservieren .....	32
Konservieren 101 .....	33
Garen.....	34
Pflege, Reinigung und Aufbewahrung.....	44
Fehlerbehebung.....	49

# Herzlich willkommen!

Vielen Dank für den Kauf Ihres neuen Instant Pot® Pro Plus Schnellkochtopfs. Wir hoffen, dass Sie damit in den kommenden Jahren viel Freude am Kochen haben werden.

## Registrieren Sie Ihr Produkt

Helfen Sie uns, in Kontakt zu bleiben, für den Fall, dass wir Sie erreichen müssen  
Registrieren Sie Ihr Produkt unter [instantbrands.co.uk/product-registration](https://instantbrands.co.uk/product-registration).

## Kontakt

Wenn Sie Fragen zu Ihrem neuen Instant Pot haben, helfen wir Ihnen gerne weiter.

[instantbrands.co.uk/support/](https://instantbrands.co.uk/support/)

UKSupport@instantbrands.com (wenn Sie sich im Vereinigten Königreich befinden)

EUSupport@instantbrands.com (wenn Sie sich in der EU befinden)

+44 (0) 3331 230051

## Produktspezifikationen

				
Modell: Pro Plus 60	220-240 V ~ 50-60 Hz	1200 W	5.7 Liter	15.54 lb / 7.05 kg

	Pro Plus 60
	Abmessungen in cm: 33.5 L x 33.1 B x 32.3 H

## So finden Sie die Modellbezeichnung und Seriennummer

Die **Modellbezeichnung** befindet sich auf dem silbernen Typenschild auf der Rückseite des Multikochers in der Nähe des Netzkabels. Die **Seriennummer** befindet sich auf einem weißen Aufkleber neben dem Typenschild.

## Produktspezifikationen

Modell	Leistungsaufnahme	Leistung	Füllvermögen	Gewicht	Abmessungen
Pro Plus	1200 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	5,7 Liter	7,05 kg	cm: 33,5 L x 33,1 B x 32,3 H

### **⚠ WARNING**

#### **Sicherheitshinweise**

Wir von Instant möchten, dass Sie sich beim Gebrauch unserer Produkte wohl fühlen. Dieser Instant Pro Plus wurde mit dem Gedanken an Sie und Ihre Sicherheit gestaltet.

**Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen durch und verwenden Sie dieses Gerät vorschriftsgemäß. Bei Nichtbeachtung dieser Important Safeguards (Wichtigen Schutzvorkehrungen) kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen und Ihre Garantie wird ungültig.**

*Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlägen und Personenschäden zu verringern.*

## **⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

### LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

#### **Aufstellen**

**RICHTIG** Stellen Sie das Gerät nur auf eine Arbeitsplatte. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche.

**RICHTIG** Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken und frei von Essensresten sind, bevor Sie den Kochtopf auf das Unterteil des Kochers stellen.

**NICHT** das Gerät auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder eines beheizten Ofens stellen.

**NICHT** Verwenden Sie das Gerät in der Nähe von Wasser oder Flammen.

**NICHT** im Freien verwenden. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

**NICHT** auf Gegenstände stellen, die die Belüftungsöffnungen an der Unterseite des Geräts blockieren könnten.

## **⚠ WARNING**

### **Allgemeiner Gebrauch**

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

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

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

**RICHTIG** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf vom Unterteil des Kochers nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

**RICHTIG** Verwenden Sie nur den mit dem Unterteil des Kochers gelieferten Instant Brands-Deckel. Wenn Sie Deckel anderer Schnellkochtöpfe oder Heißluftfritteusen verwenden, kann dies zu Sachschäden führen.

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

**NICHT** während oder unmittelbar nach dem Kochen das Metallteil des Deckels, die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, da diese heiß sind. Fassen Sie zum Tragen oder Bewegen nur die seitlichen Griffe an.

**NICHT** dieses Gerät zum Frittieren mit Öl verwenden.

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

**NICHT** Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten 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.

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

**NICHT** Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs unbeaufsichtigt.

## **⚠ WARNING**

### **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. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig geschlossen ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

**RICHTIG** Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil installiert ist.

**RICHTIG** Verwenden Sie beim Druckgaren den Instant Brands-Deckel. Anweisungen zur Verwendung des Deckels finden Sie im Benutzerhandbuch oder in der Kurzanleitung.

**RICHTIG** Schalten Sie das Gerät aus, wenn aus dem Heißluftauslass länger als 3 Minuten in einem stetigen Strom Dampf austritt. Wenn Dampf an den Seiten des Deckels entweicht, schalten Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

**RICHTIG** Überprüfen Sie vor Gebrauch das Dampfablassventil, das Dampfablassrohr, den Antiblockierschutz und das Schwimmerventil auf Verstopfung. Anweisungen zur Reinigung dieser Teile finden Sie im Benutzerhandbuch.

**NICHT** den Druckgardeckel mit ungeschützten Händen entfernen.

**NICHT** versuchen, den Deckel vom Unterteil des Instant Pot-Kochers mit Gewalt zu entfernen.

Bewegen Sie das Gerät NICHT, wenn es unter Druck steht.

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

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

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

## **⚠ WARNING**

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

Bei Überfüllung besteht die Gefahr, dass das Dampfablassrohr verstopft und ein Überdruck entsteht.

**NICHT** den Innenkochtopf über die Linie „PC MAX – 2/3“ befüllen.

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

**RICHTIG** Gehen Sie beim Kochen und Abdampfen von Lebensmitteln wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken, Erbsen, Nudeln usw. äußerst vorsichtig vor, da diese Lebensmittel schäumen, aufschäumen oder spritzen und das Dampfablassrohr, Ventil, und/oder den Dampfablassgriff verstopfen können.

**NICHT** den Innentopf beim Zubereiten dieser Lebensmittel höher als bis zur Linie „PC MAX-1/2“ befüllen. Bei Nichtbeachtung dieser Warnung kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen und Ihre Garantie wird ungültig.

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

**RICHTIG** Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

### **Zubehör**

**RICHTIG** Verwenden Sie nur von Instant Brands autorisierte Zubehörteile. Teile oder Zubehörteile zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungs-, Brand- oder Stromschlaggefahr führen.

**RICHTIG** Verwenden Sie für den Pro Plus nur den zugelassenen Innenkochtopf aus Edelstahl, um das Risiko eines Druckverlusts zu verringern.

**RICHTIG** Ersetzen Sie den Dichtungsring nur durch einen für den Instant Pot genehmigten Dichtungsring, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Das mitgelieferte Zubehör eignet sich nicht für Mikrowellen, Toaster oder Grills.

## **⚠️ WARNING**

### **Pflege und Aufbewahrung**

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

**NICHT** irgendwelche Materialien im Kocherunterteil aufbewahren, wenn sie nicht gebraucht werden.

Geben Sie keine brennbaren Stoffe in das Multikochergehäuse oder in den Innentopf, wie z. B. Papier, Karton, Plastik, Styropor oder Holz.

### **Netzkabel**

Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um das Risiko zu reduzieren, dass Kinder nach dem Kabel greifen, sich darin verfangen oder über ein längeres Kabel stolpern. Halten Sie das Gerät und die Kabel von Kindern fern. Legen Sie das Kabel niemals über die Kante der Arbeitsplatte, verwenden Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte und benutzen Sie für das Kabel niemals ein Verlängerungskabel.

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

**NICHT** mit Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden. Dieses Gerät hat einen 2-poligen geerdeten Stecker.

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern:

**AUSSCHLIESSLICHKEITSFORDERUNG** Stecken Sie das Netzkabel ausschließlich in eine geerdete Steckdose.

**ERDE NICHT** entfernen.

Wenn das Gerät über ein abnehmbares Netzkabel verfügt:

Um das Gerät mit einer Stromquelle zu verbinden, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

## Electrical Warning

Die Kocherplatte enthält Elektrobauteile, die eine Stromschlaggefahr darstellen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann es zu einem Stromschlag kommen. Zum Schutz vor einem Stromschlag: Um die Verbindung zu trennen, wählen Sie Cancel (Abbrechen) und ziehen dann den Stecker aus der Stromquelle. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, dies gilt auch für die Reinigung und wenn Sie Teile oder Zubehör entfernen oder hinzufügen. Beim Herausziehen aus der Steckdose fassen Sie den Stecker an. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.

Überprüfen Sie Gerät und Netzkabel regelmäßig. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät heruntergefallen bzw. in irgendeiner Form beschädigt ist. Wenden Sie sich zwecks Unterstützung per E-Mail (**EUsupport@instantbrands.com**) oder telefonisch unter **+44 (0) 3331 230051** an den Kundendienst.

Versuchen Sie **NIEMALS**, Gerätekomponenten selbst zu reparieren, zu ersetzen oder zu modifizieren, da dies Stromschläge, Brände oder Verletzungen zur Folge haben kann und dazu führt, dass die Gewährleistung erlischt.

Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

**NICHT** Flüssigkeiten oder Lebensmittel irgendwelcher Art ohne den Innenkochtopf in das Kocherunterteil geben.

Tauchen Sie Netzkabel, Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie das Gerät nur mit **220-240V~ 50-60Hz**.

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

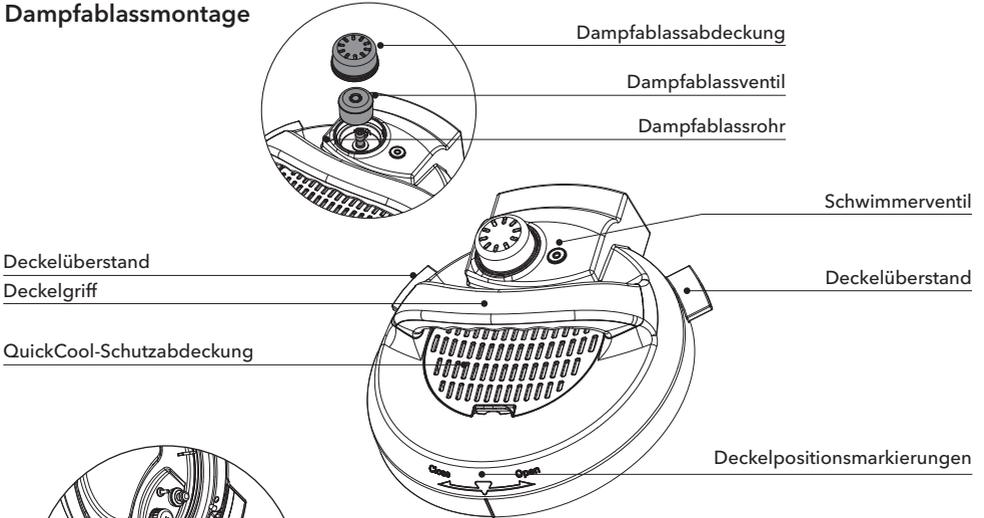
BEWAHREN SIE DIESE  
ANWEISUNGEN AUF

# Produkt, Ersatzteile und Zubehör

Bevor Sie Ihren neuen Instant Pot Pro Plus in Betrieb nehmen, vergewissern Sie sich, dass alles vorhanden ist, anschließend lesen Sie alles über **Pflege, Reinigung und Aufbewahrung: Aus- und Einbau von Teilen**, um herauszufinden, wie alles zusammenpasst.

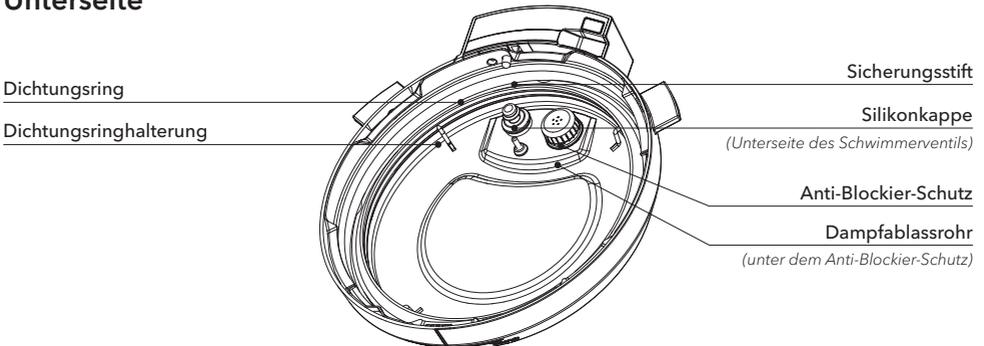
## Oberseite des Deckels

### Dampfablassmontage



💡 **Instant-Tipp:** Stellen Sie den Schnellkochtopfdeckel aufrecht, damit er nicht auf der Arbeitsplatte liegt. Stecken Sie den linken oder rechten Deckelüberstand in die entsprechende Deckelhalterung am Außentopf, damit er

## Unterseite



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Halten Sie sich immer an das eigentliche Produkt.

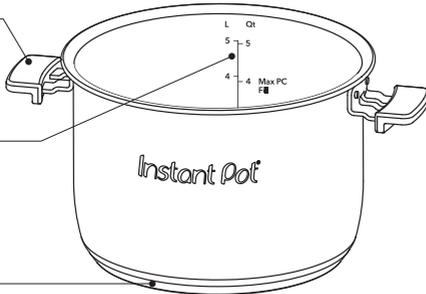
# Produkt, Ersatzteile und Zubehör

## Gartopf

Leicht zu greifende  
Silikongriffe

Füllstandsanzeige

Flacher Boden



Instant-Tipp: Geeignet für Herd und Backofen bis zu einer Temperatur von 204 °C. Der Gartopf hat wie Kochgeschirr einen schlagfesten dreilagigen Verbundboden, was kompliziert klingt, eigentlich aber nur bedeutet, dass Sie ihn nahezu überall verwenden können - vom Multikocher-Außentopf bis zu jedem Elektro-, Keramik-, Gas- oder Induktionskochfeld.

## Außentopf des Multikochers

Außentopf

Kondenswasserrand

Bedienfeld

Schwarzes Edelstahlgehäuse

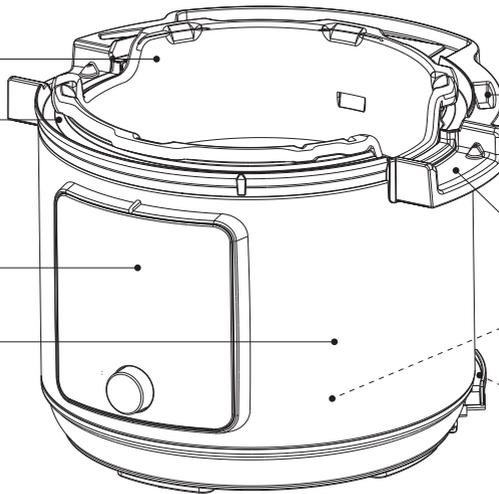
Deckelhal

Kondensatbehälter  
(Rückseite)

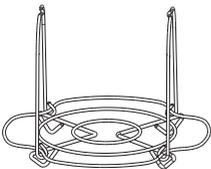
Multikocher-Griff

Heizelement  
(innen)

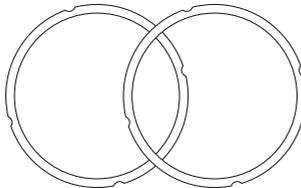
Kabelhalter  
(Rückseite)



## Zubehör



Dampfeinsatz



Zusätzlicher Dichtungsring

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Halten Sie sich immer an das eigentliche Produkt.

# Erste Schritte

## Ersteinrichtung

- 01** Nehmen den Instant Pot Pro Plus aus der Verpackung!
- 02** Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und Zubehör, das sich im und um den Multikocher herum befindet, und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind. Unter **Produkt, Teile und Zubehör** finden Sie eine vollständige Auflistung der Teile. Schauen Sie unbedingt unter dem Gartopf nach!
- 03** Waschen Sie den Gartopf in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie ihn gut mit warmem, klarem Wasser aus und verwenden Sie ein weiches Tuch, um die Außenseite des Gartopfes gründlich abzutrocknen.
- 04** Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass keine Verpackungspartikel am Außentopf des Multikochers zurückbleiben.  
  
Entfernen Sie nicht die Sicherheitswarnaufkleber vom Deckel (sofern auf dem Aufkleber nichts anderes angegeben ist!) oder die Etiketten von der Rückseite des Außentopfes des Multikochers.
- 05** Sie könnten versucht sein, den Pro Plus auf Ihren Herd zu stellen – **tun Sie es bitte nicht!** Stellen Sie den Außentopf des Multikochers stattdessen auf eine stabile, ebene Fläche, fern von brennbaren Materialien und externen Wärmequellen.

## Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?

Dann wenden Sie sich per E-Mail an einen Kundenberater unter **UKsupport@instantbrands.com** (falls Sie sich im Vereinigten Königreich befinden) oder **EUsupport@instantbrands.com** (falls Sie sich in der EU befinden) und wir werden Ihnen gerne weiterhelfen!

### VORSICHT

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die <b>wichtigen Sicherheitshinweise</b> . Diese Anweisungen zum sicheren Gebrauch nicht zu lesen und zu befolgen, kann zu Geräte-, Sachschäden oder Verletzungen führen.	Das Gerät <b>NICHT</b> auf eine Herdplatte oder ein anderes Gerät stellen. Die Hitze einer externen Quelle beschädigt das Gerät..	<b>NICHTS</b> auf das Gerät stellen und <b>NICHT</b> die Dampfablassvorrichtung oder die Anti-Blockier-Schutz-Einheit auf dem Gerätedeckel abdecken oder blockieren, um das Risiko von Sachschäden und/oder Verletzungen zu vermeiden.
---	---	--

# Erste Schritte

## Erster Testlauf (Wassertest)

Bevor Sie Ihren neuen Pro Plus zum ersten Mal benutzen, müssen Sie einen Druckgar-Test durchführen, um sicherzustellen, dass alles richtig funktioniert.

### Phase 1: Einrichten des Pro Plus für das Druckgaren

- 01** Nehmen Sie den Gartopf aus dem Außentopf des Multikochers und füllen Sie ihn bis zur ersten Füllstandsanzeige (1) mit Wasser.
- 02** Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers ein.
- 03** Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.  
Das Display zeigt **OFF** (Aus) an.
- 04** Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie unter Funktionen zur **Druckregelung** beschrieben: **Druckgardeckel**.

### Phase 2: „Garen“ (... aber zur zum Ausprobieren des Geräts!)

- 05** Tippen Sie auf **Pressure Cook** (Druckgaren).
- 06** Wenn das Minutenfeld blinkt, drehen Sie das Einstellrad, um die Garzeit auf 5 Minuten (**00:05**) einzustellen.  
Anpassungen werden zu Beginn des Garvorgangs im Smart-Programm gespeichert.
- 07** Tippen Sie auf das Feld Venting (Entlüften), um zwischen den Ablass-Optionen **Natural**, **Pulse** und **Quick Release** umzuschalten.  
Wählen Sie **Quick** für einen schnellen Druckablass nach Beendigung des Tests.  
Weitere Informationen finden Sie **Releasing pressure** (Druck ablassen).

- 08** Tippen Sie auf **Keep Warm** (Warmhalten), um das automatische Aufwärmen nach Abschluss des Tests auszuschalten.
- 09** Tippen Sie auf **Start**, um zu beginnen.  
Das Display zeigt **On** (An) und der Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an.

### Phase 3: Druck ablassen

Wenn das Smart-Programm beendet ist, blinkt das Symbol für den Schnellablass solange, bis das Entlüften abgeschlossen ist.

- 10** Überprüfen Sie die **Druckanzeige** auf dem Bedienfeld, um sicherzustellen, dass der Deckel sicher geöffnet werden kann, dann öffnen und entfernen Sie den Deckel vorsichtig und wie beschrieben unter **Funktionen zur Druckregelung: Druckgardeckel**.

**Bitte lesen Sie den Abschnitt Funktionen zur Druckregelung (Druckanzeige) auf Seite 29.**



- 11** Nehmen Sie den Gartopf mit geeignetem Handschutz aus dem Außentopf des Multikochers, schütten Sie das Wasser weg und trocknen Sie den Gartopf gründlich ab.

**Jetzt sind Sie bereit, mit Ihrem Instant Pot® Pro Plus zu garen!**

# Erste Schritte

## CAUTION

Der unter Druck stehende Dampf entweicht oben aus dem Dampfablassventil. Halten Sie freiliegende Haut vom Dampfablassventil fern, um Verbrennungen zu vermeiden.

## GEFAHR

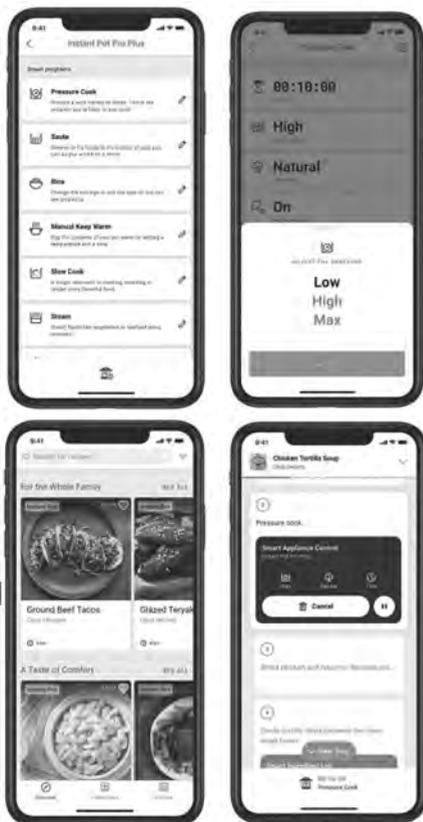
**NICHT** versuchen, den Deckel abzunehmen, während die Druckanzeige leuchtet und **NIE** versuchen, den Deckel gewaltsam zu öffnen. Der Inhalt steht unter extremem Druck. Bevor Sie versuchen, den Deckel abzunehmen, muss die Kontrollleuchte der Druckanzeige aus sein. Wenn Sie diese Anweisungen missachten, kann es zu ernsthaften Sachschäden und Verletzungen kommen.

## VORSICHT

Der Gartopf ist nach dem Garen heiß. Verwenden Sie immer geeignete Topflappen oder Schutzhandschuhe, wenn Sie mit einem heißen Gartopf hantieren, um Verbrennungen zu vermeiden.

# Kochen mit der Instant Brands Connect App

Machen Sie sich das Kochen einfach und bequem, indem Sie Ihren Instant Pot® Pro Plus mit der Instant Brands Connect App von Ihrem Mobilgerät aus bedienen. Sie haben die volle Kontrolle über die Garprogramme und Zugriff auf 1000 interaktiv geführte Kochrezepte.



fresco

## Garprogramme steuern

Der Pro Plus enthält 9 Smart-Programme. Sie können jedes davon steuern und dann den Garvorgang über die App überwachen. Sie können die Standard-Gareinstellungen verwenden oder Ihre eigenen Einstellungen vornehmen im Hinblick auf Zeit, Druckstufe, Temperatur und Belüftungsart.

## Geführte Rezepte

Die Instant Brands Connect App enthält über 1000 leckere Rezepte. Im Gegensatz zu Standardrezepten kann die App Sie aber beim Garen auf dem Pro Plus interaktiv anleiten. Die App schaltet den Kocher ein und regelt die Einstellungen genauso, wie es das Rezept vorgibt. Alles, was Sie noch tun müssen, ist, die Zutaten vorzubereiten und in den Kocher zu geben.

# Koppeln mit der Instant Brands Connect App

Sie können Ihren Pro Plus mit der Instant Brands Connect App über Ihr Mobilgerät bedienen.



## Sie können die App entweder herunterladen:

- Indem Sie den QR-Code scannen oder
- „Instant Brands Connect“ im Apple Store oder im Google Play Store suchen.

Um zu beginnen, müssen Sie ein Konto anlegen.

## Voraussetzungen für das Koppeln

Sie können zum Koppeln über WLAN und Bluetooth die folgenden kompatiblen Handy-Systeme verwenden:

- Android-Version 5.0 oder höher.
- iOS-Version 12.0 oder höher.

The Instant Pot can only connect to a 2.4GHz WiFi network. Bluetooth must be turned on to pair the Instant Pot.

## Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um den Kopplungsvorgang zu starten.

Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie:

- Die Instant Brands Connect App heruntergeladen und ein Konto angelegt haben, falls Sie noch keines hatten.
- Sie müssen dazu den Namen und das Passwort Ihres WLAN-Heimnetzwerks kennen.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Bluetooth-Funktion eingeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Pro Plus an das Stromnetz angeschlossen ist und nicht gerade kocht. Es sollte OFF angezeigt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass sich Ihr Mobilgerät in der Nähe des Pro Plus befindet.

**01** Öffnen Sie die App und wählen Sie den Abschnitt „Appliances“ (Geräte) und dann „Add an Appliance“ (Ein Gerät hinzufügen).

**02** Wählen Sie aus der Geräteliste „Instant Pot Pro Plus“ aus.

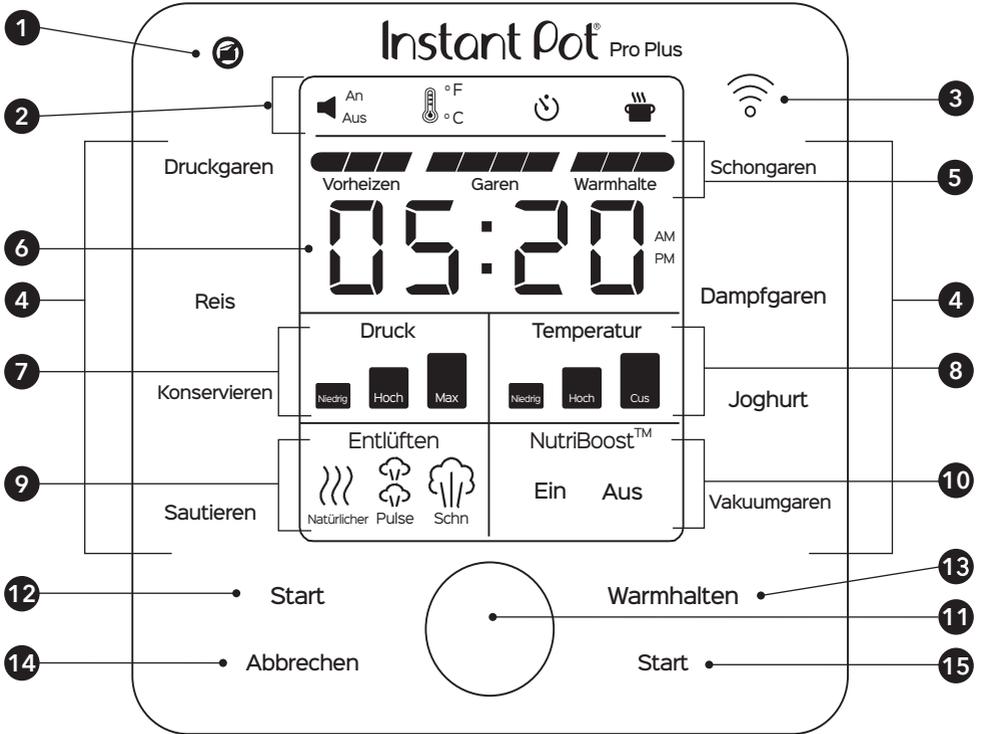
**03** Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Kopplungsvorgang zu starten.

Wenn Sie fertig sind, können Sie Ihren Pro Plus über Ihre App bedienen und von einem noch intelligenteren und einfacheren Kochen profitieren!

**Anmerkung:** Der anfängliche Wassertest kann mit der Handy-App durchgeführt werden. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät wie oben beschrieben verbunden ist, bevor Sie mit dem Test beginnen.

# Bedienfeld

Der Pro Plus verfügt über ein Touchscreen-Bedienfeld, das einfach zu bedienen und zu verstehen ist.



1	<b>Druckanzeige</b>	Leuchtet auf, wenn Druck im Multikoher vorhanden ist, um anzuzeigen, dass der Deckel verriegelt ist und nicht abgenommen werden kann.	
2	<b>Symbole zur Statusanzeige</b>		Zeigt an, ob die Töne wie angegeben On oder Off (ein- oder ausgeschaltet) sind.
			Zeigt an, ob die Temperaturskala in Fahrenheit (°F) oder Celsius (°C) angezeigt wird. Siehe Bedienfeld: Einstellungen für Details.
			Die Startverzögerung oder der Gar-Timer läuft.
			Erscheint, wenn Keep Warm (Warmhalten) in Betrieb oder so eingestellt ist, dass es sich nach Beendigung des Garvorgangs einschaltet.
3	<b>WLAN-Anzeige</b>	Leuchtet auf, wenn sie mit der Instant Brands Connect App gekoppelt und mit einem Gerät verbunden ist. Für weitere Informationen siehe <b>WLAN</b> .	

Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Halten Sie sich immer an das eigentliche Produkt.

# Bedienfeld

4	Smart-Programme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressure Cook (Druckgaren)</li> <li>• Rice (Reis)</li> <li>• Canning (Konservieren)</li> <li>• Sauté (Sautieren)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slow Cook (Schongaren)</li> <li>• Steam (Dampfgaren)</li> <li>• Yogurt (Joghurt)</li> <li>• Sous Vide (Vakuulgaren)</li> </ul>
		Weitere Informationen finden Sie unter <b>Garen</b> .	
5	Garfortschrittsanzeige	Erscheint, wenn sich der Multikocher im Modus <b>Pre-heating</b> (Vorheizen), <b>Cooking</b> (Garen) oder <b>Keep Warm</b> (Warmhalten) befindet. Siehe <b>Bedienfeld: Garfortschrittsanzeige</b> für weitere Informationen.	
6	Zeitanzeige	Im Standby wird <b>OFF</b> (Aus) angezeigt. In einem Smart-Programm wird abhängig vom Programm auf- oder abwärts gezählt.  Einige Smart-Programme zeigen die Temperatur in <b>°C</b> (Celsius) oder <b>°F</b> (Fahrenheit) an.	
7	Druck	Wählen Sie zwischen <b>Low</b> (niedrig), <b>High</b> (hoch) und <b>Max</b> .	
8	Temperatur	Wählen Sie zwischen <b>Low</b> (niedrig), <b>High</b> (hoch) und <b>Custom</b> (benutzerdefiniert).	
9	Entlüften	Wählen Sie zwischen 3 Entlüftungsmethoden:	
		  	<p><b>Natural</b> (natürlich)</p> <p><b>Pulse</b> (Impuls)</p> <p><b>Quick</b> (schnell)</p>
10	NutriBoost	Schaltet die NutriBoost-Einstellung <b>On</b> (Ein) und <b>Off</b> (Aus). Siehe <b>Garen: NutriBoost</b> für weitere Informationen.	
11	Einstellrad	Drehen Sie das Einstellrad, um die Zeit und die Temperatur einzustellen.	
12	Start verzögern	Verzögern des Garvorgangstarts. Kann auch als Küchen-Timer verwendet werden!	
13	Warmhalten	Schaltet Keep Warm (Warmhalten) ein oder aus.  Kann nur zusammen mit Druckgaren, Reis, Konservieren und Schongaren oder im Standby-Modus als eigenständiges Programm verwendet werden.	
14	Abbrechen	Stoppt jederzeit ein Smart-Programm und schaltet den Multikocher auf Standby.	
15	Start	Startet das gewählte Smart-Programm.	

# Bedienfeld

## Garfortschrittsanzeige

**Pre-heating** (Vorheizen) läuft. Das Display zeigt während der Vorheizphase On an, um Sie wissen zu lassen, dass im Gerät die Temperatur steigt.



**Cooking** (Garen) wird angezeigt, nachdem der Pro Plus den vom Smart-Programm vorgegebenen Druck oder die Temperatur erreicht hat.



**Keep Warm** (Warmhalten) schaltet sich automatisch ein (sofern Sie es nicht ausgeschaltet haben), wenn der Garvorgang beendet ist, um Ihre Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Gilt nur für Druckgaren, Reis, Schongaren und Konservieren.



## Statusmeldungen

0 FF	Der Pro Plus befindet sich im Standby-Modus und ist bereit, wenn Sie es sind.
On	Der Multikocher steht auf <b>Pre-heating</b> (Vorheizen).
Hot	Der Gartopf hat die perfekte Gartemperatur erreicht und die Lebensmittel können hineingegeben werden.  Gilt nur für Sauté (Sautieren) und Sous Vide (Vakuulgaren).
Hot	Das Display zeigt eines von Folgendem an: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die verbleibende Garzeit, wenn ein Smart-Programm läuft.</li> <li>• Die heruntergezählte Zeit bei <b>Delay Start</b> (Startverzögerung).</li> <li>• Wie lange Lebensmittel im Modus <b>Keep Warm</b> waren.</li> </ul>
End	Wenn der Garvorgang beendet ist, zeigt das Display so lange <b>End</b> an bis Sie den Deckel entfernen oder auf Cancel (Abbrechen) tippen.

Sehen Sie noch etwas? Weitere Informationen finden Sie unter **Fehlerbehebung**.

# Einstellungen

Einstellung	Beschreibung				
<b>Ton ein- oder ausschalten.</b>	<p>Wenn Sie im Standby-Modus sind, halten Sie das Tonsymbol 2 Sekunden lang gedrückt, um den Ton ein- und auszuschalten.</p> <p> Akustische Sicherheits- und Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.</p>				
<b>Temperaturanzeige ändern (°C oder °F).</b>	<p>Wenn Sie im Standby-Modus sind, halten Sie das Thermometer-Symbol 2 Sekunden lang gedrückt, um zwischen der Anzeige in <b>°C</b> und <b>°F</b> umzuschalten.</p>				
<b>Passen Sie benutzerdefinierte Garzeiten und -temperaturen an und speichern Sie sie.</b>	<p>Sobald ein Smart-Programm ausgewählt wurde, werden Änderungen der Garzeit, Temperatur und Druckstufe gespeichert, sobald das Smart-Programm beginnt.</p>				
<b>Verzögern des Garvorgangstarts.</b>	<table border="1" data-bbox="353 651 1043 756"> <thead> <tr> <th data-bbox="353 651 687 687">Standardzeit</th> <th data-bbox="687 651 1043 687">Zeitraum</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="353 687 687 756">6 Stunden (06:00)</td> <td data-bbox="687 687 1043 756">10 Minuten bis 24 Stunden (00:10 bis 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>01</b> Wählen Sie ein geeignetes Smart-Programm aus und stellen Sie es ein.</p> <p><b>02</b> Wenn Sie fertig sind, tippen Sie auf <b>Delay Start</b>. Das <b>Stundenfeld</b> blinkt.</p> <p><b>03</b> Drehen Sie das Einstellrad, um die <b>Stunden</b> nach Bedarf einzustellen.</p> <p><b>04</b> Tippen Sie auf das <b>Minutenfeld</b>, um es einzuschalten. Drehen Sie das Einstellrad, um die <b>Minuten</b> nach Bedarf einzustellen.</p> <p><b>05</b> Press <b>Start</b> to begin the delay countdown. Delay Start kann nicht mit Sauté, Yogurt oder Sous Vide verwendet werden.</p>	Standardzeit	Zeitraum	6 Stunden (06:00)	10 Minuten bis 24 Stunden (00:10 bis 24:00)
Standardzeit	Zeitraum				
6 Stunden (06:00)	10 Minuten bis 24 Stunden (00:10 bis 24:00)				
<b>Zurücksetzen einzelner Smart-Programme.</b>	<p>Drücken Sie im Standby-Modus die Taste des Smart-Programms, das Sie zurücksetzen möchten, und halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt.</p> <p>Garzeit, Druckstufe und Temperatur des Smart-Programms werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.</p>				
<b>Alle Smart-Programme zurücksetzen.</b>	<p><b>06</b> Berühren Sie im Standby-Modus die Taste <b>Cancel</b> (Abbrechen), bis der Multikoher piept.</p> <p>Alle Garzeiten, Druckstufen und Temperaturen des Smart-Programms werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.</p>				

# Druckgaren

Druckgaren nutzt den Druck, um den Siedepunkt von Wasser auf über 100 °C zu erhöhen. Diese hohen Temperaturen erlauben es Ihnen, Speisen viel schneller als normal zu garen.

Beim Druckgaren durchläuft der Instant Pot Pro Plus 3 Stufen.

## So funktioniert das Vorheizen beim

### Druckgaren

Was Sie sehen	Was Sie nicht sehen	TIPPS
<p>Die Garfortschrittsanzeige zeigt <b>Pre-heating</b> (Vorheizen).</p> <p>Das Display zeigt <b>On</b> (An).</p>	<p>Während der Multikocher vorheizt, wird aus Flüssigkeit Dampf erzeugt.</p> <p>Sobald sich genügend Dampf gebildet hat, springt das Schwimmventil nach oben und verschließt den Deckel.</p>	<p>Die Zeit, die der Multikocher benötigt, um Druck aufzubauen, hängt von der Temperatur der Lebensmittel und Flüssigkeit und von der Menge ab..</p> <p>Gefrorene Lebensmittel verursachen die längste Vorheizzeit. Für die schnellsten Ergebnisse tauen Sie Ihre Speisen vor dem Garen besser auf.</p>

### Cooking

Was Sie sehen	Was Sie nicht sehen	TIPPS
<p>Die Garfortschrittsanzeige wechselt zu Cooking (Garen).</p> <p>Das Display zeigt jetzt den Countdown-Timer für den Garvorgang.</p>	<p>Wenn der Instant Pot den benötigten Druck erreicht hat, beginnt der Garvorgang.</p> <p>Der Instant Pot Pro Plus hält den Druck während des gesamten Garvorgangs automatisch auf <b>Low</b> (niedrig), <b>High</b> (hoch) oder <b>Max</b>.</p>	<p>Ein höherer Druck bedeutet eine höhere Temperatur.</p> <p>Die Smart-Programmeinstellungen (z. B. Garzeit, Druckstufe usw.) können während des Garens jederzeit angepasst werden.</p>

### Depressurisation

Was Sie sehen	Was Sie nicht sehen	TIPPS
<p>Wenn nach dem Garen Keep Warm eingeschaltet ist, wechselt die Garfortschrittsanzeige zu Keep Warm (Warmhalten), und der Timer beginnt ab 00:00 zu zählen.</p> <p>Falls nicht, beginnt der Multikocher mit dem Entlüften und das Entlüftungssymbol blinkt, bis der Vorgang beendet ist.</p>	<p>Obwohl die Lebensmittel fertig gegart sind, steht der Multikocher nach wie vor unter Druck und ist heiß.</p>	<p>Bei der Auswahl der Entlüftungsmethode folgen Sie den Anweisungen Ihres Rezepts.</p> <p>Entlüften baut den Druck ab und senkt die Temperatur, so dass Sie anschließend den Deckel sicher entfernen können.</p> <p>Siehe Druck ablassen: Entlüftungsmethoden Auf der nächsten Seite finden Sie Informationen zu sicheren Entlüftungstechniken.</p>

# Druck ablassen

Nach dem Druckgaren **müssen** Sie den Druck ablassen, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen. Um eine Entlüftungsmethode auszuwählen, folgen Sie den Anweisungen Ihres Rezepts.

## ⚠️ WARNUNG

Der aus dem Dampfablassventil austretende Dampf ist heiß. **NICHT** die Hände, das Gesicht oder freiliegende Haut über die Dampfablassvorrichtung halten, wenn Sie den Druck ablassen, um Verletzungen zu vermeiden.

**NICHT** das Dampfablassventil abdecken oder blockieren, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.

## ⚠️ GEFAHR

**NICHT** versuchen, den Deckel zu entfernen, während die Druckanzeige leuchtet und **NIE** versuchen, den Deckel gewaltsam zu öffnen. Der Inhalt steht unter extremem Druck. Bevor Sie versuchen, den Deckel zu entfernen, muss das Schwimmerventil unten sein.

Wenn Sie diese Anweisungen missachten, kann es zu ernsthaften Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.

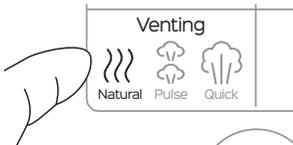
## Entlüftungsmethoden

### Natürliches Ablassen (NR oder NPR)

Nachdem der Garvorgang beendet ist, sinkt die Temperatur im Multikocher allmählich ab und der Multikocher verliert mit der Zeit auf natürliche Weise den Druck.

#### Was ist zu tun

Berühren Sie das Feld **Venting** (Entlüften) auf dem Bedienfeld, um auf **Natural** umzuschalten.



#### Was ist zu erwarten

Wenn der Garvorgang beendet ist, entlüftet der Multikocher nicht, sodass Ihre Speisen auch nach Beendigung des Smart-Programms weitergaren.

💡 Instant-Tipp: Dies wird „Restgaren“ oder „Ruhen“ genannt und eignet sich hervorragend für große Fleischstücke.

Die Zeit des Druckablassens kann je nach Menge, Art und Temperatur der Lebensmittel und Flüssigkeiten unterschiedlich sein. Bei einigen Gerichten kann sie bis zu 40 Minuten betragen, also planen Sie das im Voraus mit ein – das Warten lohnt sich!

Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, schaltet sich die Leuchte der Druckanzeige aus. Dann können Sie den Deckel sicher öffnen.

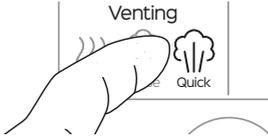
## ANMERKUNG

Benutzen Sie NR, um nach dem Garen von stärkereichen Speisen (z. B. Suppen, Eintöpfe, Chilis, Nudeln, Haferflocken und Reisbrei) oder nach dem Garen von Speisen, die sich beim Kochen ausdehnen (z. B. Bohnen und Getreide), im Multikocher den Druck abzulassen.

# Druck ablassen

## Schnelles Ablassen (QR oder QPR)

Wenn der Garvorgang beendet ist, lässt ein schnelles Druckablassen die Temperatur rasch sinken, um ein zu langes Kochen zu verhindern. Perfekt zum schnellen Garen von Gemüse und leckeren Meeresfrüchten!

Was ist zu tun	Was ist zu erwarten
<p>Tippen Sie auf das Feld <b>Venting</b> (Entlüften) auf dem Bedienfeld, um auf Natural umzuschalten.</p> 	<p>Wenn der Garvorgang beendet ist, gibt der Pro Plus einen Warnton aus und piept dreimal, gefolgt von einem gleichmäßigen Dampfstrom aus dem oberen Teil des Dampfablassventils.</p> <p><b>Das ist normal!</b></p> <p>Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, schaltet sich die Leuchte der Druckanzeige aus. Dann können Sie den Deckel sicher öffnen.</p>

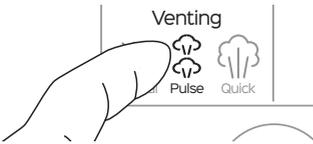
## ANMERKUNG

Beim Kochen von stärkehaltigen Speisen (z. B. Eintöpfen, Chilis, Nudeln, Haferflocken und Reisbrei) oder Garen von Lebensmitteln, die sich dabei ausdehnen (z. B. Bohnen und Getreide) **NICHT** QR verwenden, um aus dem Multikocher den Druck abzulassen.

Wenn Sie beim Ablassen des Drucks viele Spritzer sehen, tippen Sie auf das Feld **Venting**, um zu **Natural** zurückzukehren. Tippen Sie anschließend auf **Start**. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie erneut versuchen, den Druck abzulassen. Wenn es weiterhin spritzt, verwenden Sie NR, um den verbliebenen Druck sicher abzulassen.

## Pulse Release (Stufenweises Ablassen)

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt der Pro Plus regelmäßig Dampfstoße ab, um den Druck abzubauen – perfekt für Reis, Getreide und vieles mehr..

Was ist zu tun	Was ist zu erwarten
<p>Tippen Sie auf das Feld <b>Venting</b> auf dem Bedienfeld, um auf <b>Pulse</b> umzuschalten.</p> 	<p>Wenn der Garvorgang beendet ist, gibt der Multikocher alle 15 Sekunden einen kurzen Dampfstoß ab.</p> <p>Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, schaltet sich die Leuchte der Druckanzeige aus. Dann können Sie den Deckel sicher öffnen.</p>

# Funktionen zur

Informationen über den Ein- und Ausbau von Teilen finden Sie unter **Pflege, Reinigung und Aufbewahrung**.

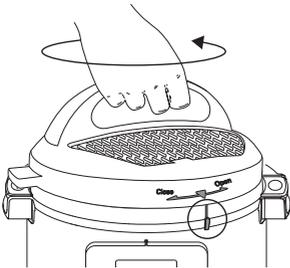
## Druckgardeckel

Wenn der Pro Plus eingesteckt ist, ertönt beim Öffnen und Schließen des Deckels ein kurzes Klingeln.

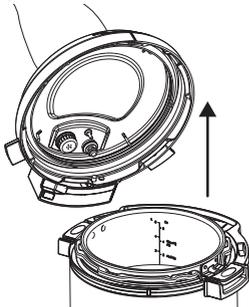
Was wir an ihm lieben	Was Sie darüber wissen sollten
<p>Wenn Sie den Deckel schließen, wird automatisch die Versiegelung veranlasst und das wirklich einfache Druckgaren kann losgehen.</p> <p>Er wird über die Griffe am Gartopf geschlossen.</p> <p>Der Deckelgriff kann sowohl von Links- als auch für Rechtshändern bequem bedient werden und steht im Außentopf des Multikochers aufrecht!</p>	<p>Wenn ohne Druck gegart wird, lässt sich der Deckel abnehmen, sodass Sie während des Gartens den Geschmack testen können.</p> <p>Beim Druckgaren verriegelt der Deckel erst, wenn der Multikocher unter Druck steht.</p> <p>Versuchen Sie nicht, den Deckel unnötig abzunehmen.</p>

### Abnehmen des Deckels

- 01** Greifen Sie den Griff und drehen Sie ihn gegen den ▼ Uhrzeigersinn, um die I Markierung auf dem Deckel mit der Markierung auf den Außentopf des Multikochers auszurichten.

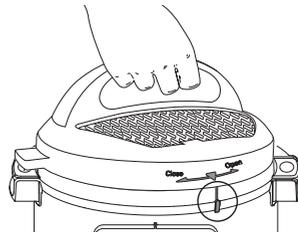


- 02** Heben Sie den Deckel nach oben und vom Außentopf des Multikochers in Richtung Ihres Körpers.

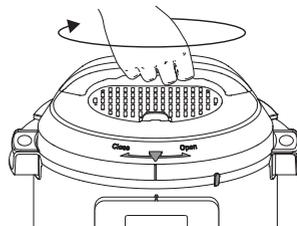


### Schließen des Deckels

- 01** Richten Sie die Markierung auf dem Deckel auf die Markierung auf dem Außentopf des Multikochers aus, und senken Sie den Deckel auf die Schiene ab.



- 01** Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis das Symbol auf dem Deckel auf die Mitte des Bedienfelds ausgerichtet ist.



Sichere Techniken zum Druckablassen finden Sie unter **Druck ablassen**.

# Funktionen zur

## QuickCool

Verwenden Sie für das schnellste natürliche Ablassen nach dem Druckgaren den QuickCool-Einsatz\*.

Was wir an ihm lieben	Was Sie darüber wissen sollten
Es ist eine enorme Zeitersparnis – Sie können den Druck auf natürliche Weise bis zu 50 % schneller ablassen!	Der Metallteil des Deckels wird <b>extrem heiß</b> , weshalb Sie die Schutzabdeckung nicht entfernen sollten, ausgenommen Sie verwenden QuickCool.

Um den QuickCool-Einsatz zu verwenden, füllen Sie ihn mit Eis oder Wasser und frieren Sie ihn ein. Sobald er gefroren ist legen Sie den QuickCool-Einsatz auf das freiliegende Metall des Deckels.

Wenn das Schwimmerventil in den Deckel fällt, entfernen Sie den QuickCool-Einsatz, schütten das Wasser weg und öffnen den Deckel.

\*Der QuickCool-Einsatz ist auf [instantbrands.co.uk](http://instantbrands.co.uk) separat erhältlich.

### VORSICHT

Der Deckel ist während und nach dem Garen heiß. Das freiliegende Metall **NICHT** mit bloßer Haut berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

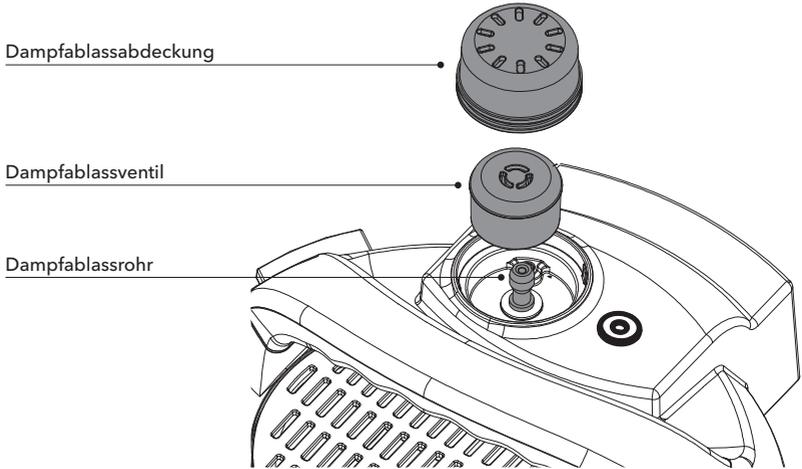
### VORSICHT

Der QuickCool-Einsatz ist nicht zum Servieren von Speisen oder Flüssigkeiten gedacht. Um Krankheiten zu vermeiden, sollten Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten aus dem QuickCool-Einsatz essen oder trinken.

# Funktionen zur

## Dampfablassmontage

Die Dampfablassvorrichtung muss vor Gebrauch vollständig installiert werden.



### Was wir an ihm lieben

Die Dampfablassabdeckung verteilt den Dampf, wodurch der Druck sanft abgebaut wird.

### Was Sie darüber wissen sollten

Das Dampfablassventil sitzt lose auf dem Dampfablassrohr.

Beim Ablassen des Drucks entweicht Dampf vom Gartopf durch das Dampfablassrohr und Dampfablassventil und oben aus der Dampfablassabdeckung. Es ist wichtig, den Bereich sauber und frei zu halten.

### WARNUNG

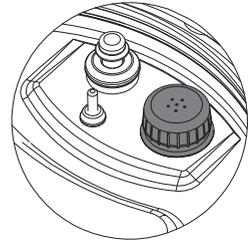
Die Dampfablassvorrichtung darf weder blockiert noch abgedeckt werden, um Sachschäden oder Verletzungen zu vermeiden.

# Funktionen zur

## Anti-Blockier-Schutz

Der Anti-Blockier-Schutz verhindert, dass Speisereste durch das Dampfablassrohr nach oben gelangen, was zur Druckregulierung beiträgt.

Der Anti-Blockier-Schutz ist ein wesentlicher Bestandteil der Produktsicherheit und für das Druckgaren erforderlich, daher muss er vor dem Gebrauch installiert werden.

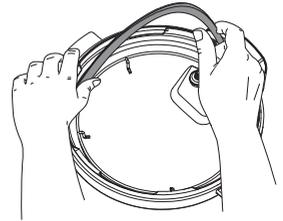


## Dichtungsring

Wenn der Druckgardeckel geschlossen ist, sorgt der Dichtungsring für einen luftdichten Verschluss von Deckel und Topf.

Der Dichtungsring muss vor dem Gebrauch angebracht werden.

 In den Deckel darf immer nur ein Dichtungsring eingesetzt werden.



 **Instant-Tipp:** Silikon ist porös und absorbiert daher starke Aromen und bestimmte Gerüche. Halten Sie zusätzliche Dichtungsringe bereit, um die Übertragung dieser Aromen und Gerüche zwischen Speisen zu begrenzen. Besuchen Sie unseren Shop, um mit der Farbcodierung Ihrer Küche zu beginnen!

### VORSICHT

Prüfen Sie ihn vor dem Garen immer auf Schnitte, Verformung und korrekten Sitz, da sich die Dichtungsringe bei normalem Gebrauch mit der Zeit ausdehnen. NICHT benutzen, wenn Sie eine Ausdehnung, Verformung oder Beschädigung Ihres Dichtungsringes bemerken.

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

Werden diese Anweisungen nicht beachtet, könnten Lebensmittel austreten, was zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

# Funktionen zur

## Druckanzeige

Die Druckanzeige auf dem Bedienfeld zeigt an, wann der Deckel sicher geöffnet werden kann.

- **Unter Druck**

Das Symbol der Druckanzeige leuchtet rot auf, um anzuzeigen, dass der Deckel nicht sicher geöffnet werden kann.

- **Druck abgelassen**

Wenn das Symbol der Druckanzeige nicht leuchtet, kann das Gerät sicher geöffnet werden.

Das Schwimmerventil und die Silikonkappe arbeiten zusammen, um den unter Druck stehenden Dampf abzudichten. Versuchen Sie nicht, den Instant Pot zu benutzen, wenn das Schwimmerventil nicht richtig installiert ist.



### GEFAHR

**Versuchen Sie NICHT, den Deckel zu entfernen, während die Druckanzeige leuchtet und NIEMALS, den Deckel gewaltsam zu öffnen.**

Der Inhalt steht unter extremem Druck. Bevor Sie versuchen, den Deckel zu entfernen, muss das Schwimmerventil unten sein. Bei Zuwiderhandlung kann es zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.

# Garen

Der Instant Pot Pro Plus ist in der Küche erstaunlich vielseitig.

Wenn Sie ein Programm gestartet haben und die Garzeit, Druckstufe, Entlüftung oder Temperatur ändern müssen, tippen Sie einfach auf das entsprechende Feld, passen das Smart-Programm nach Ihren Wünschen an und tippen dann auf **Start!**

## VORSICHT

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den Deckel und den Gartopf sorgfältig, um sicherzustellen, dass sie sauber und in einem guten Gebrauchszustand sind.

- Um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ersetzen Sie den Gartopf, wenn er verbeult, verformt oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie zum Garen nur zugelassene Instant Pot Gartöpfe, die extra für dieses Modell hergestellt wurden.

Stellen Sie immer sicher, dass das Heizelement sauber und trocken ist, bevor Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers einsetzen.

Werden diese Anweisungen nicht beachtet, kann der Multikocher Schaden nehmen. Ersetzen Sie beschädigte Teile, um eine sichere Funktionsweise zu gewährleisten.

## WARNUNG

Den Gartopf **NICHT** höher als bis zu der auf dem Gartopf markierten **max. Füllstandsanzeige** befüllen.

Füllen Sie beim Garen von Speisen, die sich ausdehnen (z. B. Reis, Bohnen, Nudeln), den Gartopf nicht höher als bis zu der auf dem Gartopf markierten **halben Füllstandsanzeige**.

Garen Sie immer mit eingesetztem Gartopf. Lebensmittel oder Flüssigkeiten **NICHT** in den Außentopf des Multikochers schütten.

Um das Risiko von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden, geben Sie die Lebensmittel und flüssigen Zutaten in den Gartopf und setzen den Gartopf dann in den Außentopf des Multikochers.

## VORSICHT

Verwenden Sie beim Garen von Fleisch immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass die Temperatur im Inneren eine sichere Mindesttemperatur erreicht.

# Garen

## Druckgaren, Reis und Konservieren

Zaubern mit Starthilfe! Diese Programme setzen Dampfdruck ein, um Speisen schnell und gleichmäßig durchzugaren, wodurch Sie jedes Mal köstliche Ergebnisse erzielen!

Die besten Ergebnisse erzielen Sie beim Druckgaren, wenn Sie sich an ein zugelassenes Instant-Pot-Rezept oder eine unserer bewährten Druckgartabellen halten, in denen das Getreide-zu-Wasser-Verhältnis für die Zubereitung einer Vielzahl von Reis- und Getreidesorten angegeben ist.

Wählen Sie je nach Smart-Programm zwischen 3 Druckstufen.

Druckstufe	Empfohlene Verwendung	Hinweise
<b>Low (Niedrig)</b> 5,8 - 7,2 Psi (30 - 50 kPa)	Fisch und Meeresfrüchte, weiches Gemüse und Reis.  Auch für das Konservieren von säurereichen Lebensmitteln.	Beim Druckgaren regelt die Druckstufe die Gartemperatur, sodass ein höherer Druck zu einer höheren Gartemperatur führt.
<b>High (Hoch)</b> 10,2 - 11,6 Psi (70 - 90 kPa)	Eier, Fleisch, Geflügel, Wurzelgemüse, Hafer, Bohnen, Getreide, Knochenbrühe, Eintopf, Chili.	
<b>Max</b> (15 Psi) (95 - 115 kPa)	Konservieren von säurearmen Lebensmitteln, zähen Fleischstücken und für geschmackvolle Brühen.	

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

Instant-Topfgröße	Mindestflüssigkeitsmenge für das Druckgaren*
<b>5.7 Litres</b>	375 mL

\*Sofern im Rezept nicht anders angegeben.

 Instant-Tipp: Verwenden Sie den multifunktionalen Einsatz, um Speisen gleichmäßig zu erhitzen, um zu verhindern, dass Nährstoffe in die Kochflüssigkeit gelangen, damit Öl und Fett von den Speisen abtropfen können und keine Speisen am Boden des Gartopfes anbrennen.

### VORSICHT

Um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden, müssen Sie beim Druckgaren mit mehr als 60 ml Öl, Saucen auf Ölbasis, Dosensuppen mit Sahne und dicken Saucen vorsichtig sein. Um Saucen zu verdünnen, geben Sie eine geeignete Flüssigkeit hinzu. Vermeiden Sie Rezepte, die mehr als 1/4 Tasse (60 ml) Öl- oder Fettgehalt verlangen.

# Garen

## Druckgaren, Reis und Konservieren

Smart-Programme	Standard-Garzeit	Garzeitbereich	Standarddruck	Verfügbare Druckstufen
<b>Pressure Cook (Druckgaren)</b>	10 Minuten (00:10)	0 Minuten bis 4 Stunden (00:00 to 04:00)	Hoch	Niedrig Hoch Max
<b>Rice (Reis)</b>	12 Minuten (00:12)	0 Minuten bis 1 Stunde (00:00 to 01:00)	Niedrig	Niedrig Hoch
<b>Canning (Konservieren)</b>	30 Minuten (00:30)	0 Minuten bis 4 Stunden (00:00 to 04:00)	Max.	Niedrig Max.

- 01 Geben Sie Lebensmittel und Flüssigkeit gemäß der Angaben in Ihrem Rezept in den Gartopf.
  - 02 Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers ein..
  - 03 Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: **Druckgardeckel**.
  - 04 Tippen Sie auf das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten. **Pressure Cook** (Druckgaren), **Rice (Reis)** oder **Canning** (Konservieren).
  - 05 Tippen Sie auf das Feld **Stunden** oder auf das Feld **Minuten** und drehen Sie dann das Einstellrad, um die Garzeit in Stunden und/oder Minuten einzustellen.
  - 06 Tippen Sie auf das Feld **Pressure** (Druck), um zwischen den verfügbaren Druckstufen **Low** (niedrig), **High** (hoch) und **Max** umzuschalten.
  - 07 Tippen Sie auf das Feld **Venting** (Entlüften), um zwischen den Druckablassoptionen **Natural**, **Pulse** und **Quick** umzuschalten.
  - 08 Tippen Sie auf **Start**, um zu beginnen..
-  Das Display zeigt **On (An)** und die Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an.  
Lesen Sie **Druckgaren 101**, um einen Blick hinter die Kulissen zu werfen und herauszufinden, was in diesem wunderbaren Topf so vor sich geht..
- 09 Wenn das Smart-Programm beendet ist, zeigt das Display **End** an, wenn **Keep Warm** (Warmhalten) ausgeschaltet ist. Wenn nicht, beginnt der Timer, von **00:00** bis zu 10 Stunden (**10:00**) zu zählen.

Die Warmhaltefunktion schaltet sich automatisch ein. Wenn Sie nicht möchten, dass der Pro Plus nach dem Garen die Warmhaltefunktion ausführt, drücken Sie jederzeit auf **Keep Warm**, um sie auszuschalten.

Der Startverzögerungs-Timer kann so eingestellt werden, dass automatisch mit dem Druckgaren begonnen wird. Wie der Startverzögerungs-Timer eingestellt wird, sehen Sie unter **Bedienfeld: Einstellungen**.

# Über das Konservieren

Das Smart-Programm Canning (Konservieren) ist eine Druckgarfunktion, die auf den traditionellen Grundsätzen des Einmachens beruht. Wenn Sie das richtige Verfahren zum Konservieren beachten, kann es eine einfache und wirtschaftliche Methode sein, um zuhause hochwertige Lebensmittel zu konservieren.

Der Pro Plus verfügt über 2 Druckkonservierungseinstellungen:

<b>Niedrig</b>	Perfekt zum Konservieren von Obst mit hohem Säuregehalt, einschließlich Saucen, Marmeladen und Chutneys.
<b>Max.</b>	Bewahren Sie Ihre herrlichen vegetarischen Saucen und Gemüse mit hohem Säuregehalt sowie säurearme Lebensmittel wie Saucen und Suppen, die Fleisch enthalten, über längere Zeit auf.

## VORSICHT

Beim Konservieren müssen die Rezepte genau befolgt werden. Wenn Sie die Garzeiten, Zutaten oder Temperaturen ändern, kann dies gefährlich werden. Halten Sie sich genau an die im Rezept angegebene Zeit, Temperatur/Druck und Vorgehensweise, um die Lebensmittel vor schädlichen Bakterien, Schimmelpilzen und Enzymen zu schützen.

Unsachgemäßes Konservieren kann dazu führen, dass konservierte Lebensmittel verderben, was Krankheiten auslösen kann. Dosen nicht in Höhen über 2000 m (6600 ft) unter Druck setzen.

## Sterilisieren von Gläsern für das Konservieren

Ihre zu konservierenden Lebensmittel müssen in sterile, leere Gläser gefüllt werden.

## ANMERKUNG

Überprüfen Sie Ihre Gläser, Deckel und Dichtungen stets auf Risse und andere Mängel. Das Sterilisieren der Gläser sollte unmittelbar vor dem Abfüllen geschehen. Um eine sichere Konservierung zu gewährleisten, sollte ein übermäßiger Kontakt mit der Luft vermieden werden.

- 01** Waschen Sie die Gläser mit heißem Wasser und Spülmittel und spülen Sie sie anschließend gründlich aus.
- 02** Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Kochers und legen Sie dann den Dampfensatz auf den Boden des Gartopfes.
- 03** Stellen Sie die Gläser auf den Dampfensatz.  
Der Druckkocher fasst bis zu 4 x 500-ml-Gläser.
- 04** Füllen Sie den Gartopf bis zur ersten Füllstandsanzeige (1) mit Wasser.
- 05** Folgen Sie den Schritten **03** bis **07** unter **Druckgaren, Reis und Konservieren**, um Folgendes zu programmieren:
  - a. Druckstufe: Niedrig
  - b. Zeit 10 Minuten (00:10)
  - c. Entlüftungsmethode: Schnell
- 06** Tippen Sie auf Start, um mit dem Sterilisieren zu beginnen.

# Canning 101

## Befüllen der Gläser für das Konservieren

Wählen Sie ein Rezept, das vorgetestet und für die Druckkonservierung zugelassen wurde. Obwohl die Zutaten wechseln können, ist das Verfahren stets dasselbe!

- 01** Befüllen Sie die warmen, sterilisierten Einmachgläser mit Lebensmitteln und Flüssigkeit.  
Folgen Sie Ihrem Rezept, um den erforderlichen Freiraum einzuhalten..
- 02** Verwenden Sie einen sterilisierten, flexiblen, nicht porösen Spatel, um eingeschlossene Luftblasen zu entfernen.
- 03** Legen Sie einen sterilisierten Deckel auf das Glas und befestigen Sie dann noch ein Schraubband. Ziehen Sie das Band mit der Hand fest an. Nicht überdrehen.  
Stellen Sie die gefüllten und verschlossenen Gläser auf den Dampfeinsatz im Gartopf.
- 04** Gießen Sie heißes Wasser in den Gartopf, bis die Gläser zu  $\frac{1}{4}$  im Wasser stehen ( $1\frac{1}{2}$  L).
- 05** Folgen Sie den Schritten unter **Garen: Druckgaren, Reis und Konservieren** (bei Schritt 02 beginnen), um die geeignete Konservierungszeit und Druckstufe für Ihr Rezept einzustellen..

# Garen

## NutriBoost™

NutriBoost ist eine Impulsablasseneinstellung, die inmitten des Druckgarens und des Reis-Smart-Programms aktiviert werden kann. Die Siedebewegung hilft dabei, die Lebensmittel zu zerkleinern, wodurch Nährstoffe ergänzt, Aromen verstärkt und Strukturen verbessert werden. Hervorragend für reichhaltige Knochenbrühe und cremiges Risotto geeignet!

NutriBoost ist super einfach zu bedienen – tippen Sie einfach auf das Feld **NutriBoost**, um es ganz wie Sie möchten ein- oder auszuschalten (**On** und **Off**)

Smart-Programme	Was Sie darüber wissen sollten
<b>Pressure Cook (Druckgaren)</b>	Der Multikocher gibt in den letzten 15 Minuten der <b>Garphase</b> Dampfstöße ab.
<b>Rice (Reis)</b>	Der Multikocher gibt während der ersten 3 Minuten der <b>Garphase</b> Dampfstöße ab..

### VORSICHT

Verwenden Sie NutriBoost nicht, wenn Sie stärkehaltige oder schaumige Lebensmittel wie Haferbrei, Haferflocken oder Nudeln garen, um Spritzer und austretende Lebensmittel zu vermeiden. Wird NutriBoost verwendet, sollte der Multikocher genau im Auge behalten werden.

# Garen

## Dampfgaren

Das Dampfgarprogramm funktioniert wie ein normaler Dampfgarer, bei dem Flüssigkeit im Kochtopf zum Kochen gebracht wird, um die Speisen mit heißem Dampf zu garen. Verwenden Sie beim Dampfgaren den Multifunktionseinsatz, damit die Lebensmittel nicht in die kochende Flüssigkeit gelangen.

Smart-Programme	Standardzeit	Zeitspanne	Standardtemperatur
Steam (Dampfgaren)	10 Minuten (00:10)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 to 01:00)	98°C Nicht einstellbar.

### VORSICHT

Der Gartopf und das Zubehör sind während und nach dem Garen heiß. Verwenden Sie immer einen geeigneten Handschutz, wenn Sie Lebensmittel in einen heißen Gartopf geben oder daraus entnehmen, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

### ANMERKUNG

Der Deckel kann während des Garvorgangs abgenommen werden, um einen einfachen Zugriff auf die Lebensmittel zu haben. Im Dampfmodus gibt das Gerät ständig Dampf ab, um einen zu hohen Druckaufbau im Gartopf zu vermeiden.

### ANMERKUNG

Wenn Dampf im Gartopf ist, spüren Sie beim Aufsetzen des Deckels möglicherweise einen Widerstand. Lassen Sie den Deckel vollständig in die Führung einrasten, bevor Sie ihn schließen.

- 01** Geben Sie Wasser in den Gartopf.
- 02** Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers ein.
- 03** Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: **Druckgardeckel**.
- 04** Tippen Sie auf **Steam**.
- 05** Drehen Sie das Einstellrad, um die Garzeit einzustellen.
- 06** Drücken Sie auf **Start**, um zu beginnen.  
Das Display zeigt On (An) und die Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an.
- 07** Wenn der Pro Plus die Zieltemperatur erreicht, wechselt die Fortschrittsanzeige auf Cooking (Garen) und der Timer zählt die Zeit herunter..
- 08** Wenn das Smart-Programm beendet ist, wird auf dem Display End angezeigt. Automatic Keep Warm (Automatisches Warmhalten) kann mit Steam (Dampfgaren) nicht verwendet werden.

Der Startverzögerungs-Timer kann so eingestellt werden, dass das Gerät automatisch mit dem Dampfgaren beginnt, während Sie im Bett liegen, arbeiten, Besorgungen machen oder mit anderen Gerichten beschäftigt sind. Wie der Startverzögerungs-Timer eingestellt wird, sehen Sie unter **Bedienfeld: Einstellungen**.

# Garen

## Schongaren

Das Programm Slow Cook ist vergleichbar mit traditionellem Schongaren, sodass Sie alle Lieblingsrezepte Ihrer Familie weiterhin verwenden können!

Garzeitbereich	Temperaturstufe	Empfohlene Verwendung	Hinweise
30 Minuten bis 24 Stunden (00:30 bis 24:00)	Niedrig	Für schonendes langsames Garen für alle Tage.	Sie können den Druckgardeckel verwenden oder jeden Glasdeckel mit Entlüftungsloch, wenn Sie Ihre Lebensmittel beim Garen im Auge behalten möchten.
	Hoch	Schongaren, nur ein bisschen schneller.	Die Gerichte sollten mindestens 3 Stunden (03:00) garen, sofern in Ihrem Rezept nichts anderes angegeben ist.

Der Deckel kann während des Garvorgangs abgenommen werden, um einen einfachen Zugriff auf die Lebensmittel zu haben. Das Gerät lässt im Modus Schongaren ständig Dampf ab, um einen zu hohen Druckaufbau im Gartopf zu vermeiden. Sichere Entlüftungstechniken finden Sie unter **Druck ablassen**.

- 01** Geben Sie flüssige Zutaten so in den Gartopf, wie es in Ihrem Rezept angegeben ist.
- 02** Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers ein.
- 03** Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: **Druckgardeckel**.
- 04** Tippen Sie auf **Slow Cook** (Schongaren).
- 05** Tippen Sie auf das Feld **Stunden** oder auf das Feld **Minuten** und drehen Sie dann das Einstellrad, um die Garzeit in Stunden und/oder Minuten einzustellen.
- 06** Tippen Sie auf das Feld **Temperatur**, um zwischen hoher und niedriger Temperatur zu wechseln.
- 07** Drücken Sie auf **Start**, um zu beginnen.  
Der Fortschrittsbalken zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an, und der Timer beginnt sofort herunterzuzählen.
- 08** Wenn der Pro Plus die Zieltemperatur erreicht, wechselt die Fortschrittsanzeige auf **Cooking**.
- 09** Wenn das Smart-Programm beendet ist, zeigt das Display End an, wenn Keep Warm (Warmhalten) ausgeschaltet ist. Wenn nicht, beginnt der Timer, von 00:00 bis zu 10 Stunden (10:00) zu zählen.

Die Funktion Keep Warm schaltet sich automatisch ein, wenn das Schongaren beendet ist. Wenn Sie nicht möchten, dass der Pro Plus automatisch die Warmhaltefunktion ausführt, drücken Sie jederzeit auf Keep Warm, um die Warmhaltefunktion auszuschalten.

Der Startverzögerungs-Timer kann so eingestellt werden, dass das Gerät automatisch mit dem Schongaren beginnt, während Sie im Bett liegen, arbeiten, Besorgungen machen oder mit anderen Gerichten beschäftigt sind. Wie der Startverzögerungs-Timer eingestellt wird, sehen Sie unter Bedienfeld: Einstellungen.

# Garen

## Sautieren

Verwenden Sie Sauté vor oder nach anderen Garmethoden, wie Sie eine Bratpfanne, eine Grillpfanne oder einen Flachgrill zum Köcheln, Reduzieren und Eindicken von Flüssigkeiten, zum Anbraten von Speisen und zum Karamellisieren von Gemüse sowie zum Anbraten von Fleisch verwenden würden.

 Instant-Tipp: Wenn es Ihnen lieber ist, können Sie den Gartopf auf jedem Elektro-, Ceran-, Gas- und Induktionskochfeld verwenden. Die Silikongriffe erleichtern das Festhalten und Rühren ohne Verrutschen!

Standardzeit	Zeitspanne	Standardtemperatur	Temperaturbereich
30 Minuten (00:30)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	Hoch	Hoch Niedrig Benutzerdefiniert: Stufen 1 bis 6

- 01 Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers ein. **Verwenden Sie keinen Deckel.**
- 02 Tippen Sie auf **Sauté**.
- 03 Drehen Sie das Einstellrad, um die Garzeit einzustellen..
- 04 Tippen Sie auf das Feld **Temperatur**, um zwischen hoher und niedriger und benutzerdefinierter Temperatur zu wechseln.  
Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, drehen Sie das Einstellrad, um Ihre bevorzugte Temperaturstufe auszuwählen. Es stehen 6 benutzerdefinierte Temperaturstufen zur Auswahl, die als **LE 1** (die niedrigste Temperatur) bis zu **LE 6** (die höchste Temperatur) angezeigt werden. Diese Stufen ähneln den Temperaturstufen an Ihrem Herd.
- 05 Tippen Sie auf **Start**, um zu beginnen.  
Das Display zeigt **On** (An) und die Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an.
- 06 Wenn der Pro Plus die Zieltemperatur erreicht hat, bewegt sich die Fortschrittsanzeige zu **Cooking** und das Display zeigt einige Augenblicke lang **Hot** (Heiß) an, bevor es zum Countdown-Timer umschaltet.
- 07 Geben Sie die Zutaten in den Gartopf.
-  Wenn Sie Ihre Lebensmittel hinzugeben, bevor der Gartopf die Zieltemperatur erreicht hat, wird die Meldung Hot möglicherweise nicht angezeigt. Das ist normal.
- 08 Wenn die Zutaten vor Ablauf der Zeit fertig gegart sind, tippen Sie auf **Cancel**, um das Smart-Programm zu beenden, andernfalls zeigt das Display **End** an, wenn das Smart-Programm beendet ist.

Die Startverzögerung und die automatische Warmhaltefunktion können mit der Funktion Sauté nicht verwendet werden.

# Garen

## Ablöschen

Das Anbraten von Fleisch und Gemüse vor dem Druckgaren ist die perfekte Methode, um den Geschmack zu verstärken, da der Zucker durch die hohe Hitze des Sauté-Smart-Programms karamellisiert. Durch das Ablöschen des Gartopfes können Sie diese Aromen in herrlichen Soßen, Bratensoßen und vielem mehr freisetzen.

Zum Ablöschen nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Gartopf und geben eine dünne Flüssigkeit wie Wasser, Brühe oder Wein auf die heiße Oberfläche. Verwenden Sie einen Schaber aus Holz oder Silikon, um Lebensmittel, die am Boden des Gartopfes haften, zu lösen und unter die Flüssigkeit zu rühren.

### VORSICHT

Das Sauté-Smart-Programm erreicht hohe Temperaturen. Bei dieser Einstellung können Lebensmittel anbrennen, wenn sie nicht überwacht werden. KEINEN Deckel verwenden und den Multikocher NICHT unbeaufsichtigt lassen, während Sie Sauté verwenden.

## Joghurt

Gedacht zum leichten Fermentieren bei Joghurt-Rezepten mit und ohne Milch, die man immer wieder machen kann.

Instant-Topfgröße	Mindestmilchmenge	Maximale Milchmenge
5.7 Litres	1 L	3.8 L

Temperaturstufe	Temperaturbereich	Standardzeit	Zeitspanne	Empfohlene Verwendung
Niedrig	Nicht einstellbar	8 hours (08:00)	30 minutes to 99 hours and 30 minutes (00:30 to 99:30)	Fermentation
Hoch	Nicht einstellbar	<b>boil</b>	Nicht einstellbar	Pasteurisation
Benutzerdefinierte Standardeinstellung: 33 °C	25 to 85°C	8 Stunden (08:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)	Milchfreie Fermentation

# Garen

Beginnend mit ...	Tun Sie das!
Pasteurisierte oder nicht pasteurisierte Milch	Befolgen Sie alle nachstehenden Schritte
H-Milch	Überspringen und fortfahren mit Schritt 2: Starterkultur hinzufügen. Dies ist die „Kaltstart“-Methode der Joghurtherstellung.

## Was Sie brauchen werden:

- Lebensmittel-Thermometer
- Milch oder eine milchfreie Alternative
- Aktive Joghurtkultur

## Schritt 1: Milch pasteurisieren

**01** Geben Sie die Milch oder Milchalternative in den Gartopf sowie alle anderen Zutaten, die Sie für Ihr Rezept benötigen..

**02** Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: Druckgardeckel.

**03** Tippen Sie auf **Yogurt**.

**04** Tippen Sie auf das Feld **Temperature**, um sie auf High (Hoch) umzuschalten..

 Die Zeit für die Pasteurisierung ist ebenso voreingestellt wie die Temperatur und beide können nicht verändert werden.

**05** Drücken Sie auf **Start**, um zu beginnen.. Das Display zeigt **On** (An) und die Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an. Wenn die Fortschrittsanzeige auf Cooking (Garen) umschaltet, wird Boil (Kochen) angezeigt.

**06** Das Display zeigt **End**, wenn die Pasteurisierung abgeschlossen ist.

 Die Milch muss mindestens 72 °C erreichen, damit sie richtig pasteurisiert wird. Verwenden Sie ein Thermometer, um die Temperatur zu überprüfen.

## Schritt 2: Starterkultur hinzufügen

**01** Lassen Sie die Milch auf knapp unter 43 °C abkühlen, was Sie mit einem Thermometer überprüfen.

**02** Geben Sie die Starterkultur in die Milch und halten Sie sich dabei an die Anweisungen für die Starterkultur.

 Naturjoghurt mit Aktivkulturen kann als Starterkultur dienen. Folgen Sie einem bewährten Instant-Pot-Joghurt-Rezept, wenn Sie Joghurt als Starterkultur verwenden.

**03** Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: Druckgardeckel.

## Schritt 3: Milch fermentieren

**01** Tippen Sie auf **Yogurt**.

**02** Tippen Sie auf das Feld **Temperature**, um sie auf Low (Niedrig) umzuschalten. Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, tippen Sie auf das Feld **Temperature**, um zu **Cus** zu wechseln, und drehen Sie dann das Einstellrad, um eine Temperatur auszuwählen.

**03** Tippen Sie auf das Feld Stunden oder auf das Feld Minuten und drehen Sie dann das Einstellrad, um die Fermentationszeit in Stunden und/oder Minuten einzustellen.

**04** Tippen Sie auf **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt **On** und die Fortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** an.

**05** Das Display zeigt **End**, wenn die Fermentation abgeschlossen ist.

# Garen

## Tipps für die Joghurtherstellung

- Je dickflüssiger die Milch ist, desto dickflüssiger wird der Joghurt!
- Für einen noch dickeren Joghurt pasteurisieren Sie Ihre Milch vor dem Fermentieren zweimal.
- Je länger Sie Ihre Milch fermentieren, desto saurer wird der Joghurt.
- Verwenden Sie ein Sehtuch, um die flüssige Molke abzuseihen und einen schmackhaften Joghurt nach griechischer Art zu erhalten.
- Lassen Sie Ihren frischen Joghurt abkühlen und stellen Sie ihn dann für 12 bis 24 Stunden (abgedeckt) in den Kühlschrank, damit sich die Aromen entfalten können.
- Honig, Nüsse, Samen und frisches Obst passen perfekt zu Ihrem selbstgemachten Joghurt!

## Verwendung von Joghurtbechern

Joghurtbecher sind eine praktische Art, um Joghurt in Portionen aufzuteilen.

- 01** Nach **Schritt 2: Geben Sie die Starterkultur hinzu**, gießen die Milch vorsichtig in Ihre Joghurtbecher und verschließen sie fest.
- 02** Stellen Sie den Dampfeinsatz auf den Boden des Gartopfes.
- 03** Stellen Sie die Joghurtbecher auf den Einsatz und füllen Sie Wasser in den Gartopf, bis die Becher bis zur Hälfte im Wasser stehen.
- 04** Befolgen Sie die Schritte von **Schritt 3: Joghurt normal** fermentieren.

# Garen

## Vakuulgaren

Beim Sous Vide (Vakuulgaren) werden die Lebensmittel in einem luftdichten, lebensmittelechten Beutel über einen langen Zeitraum unter Wasser gegart. Die Speisen garen in ihrem eigenen Saft und kommen köstlich und unglaublich zart heraus.

### VORSICHT

Überfüllen Sie den Gartopf nicht, um Schäden am Multikocher zu vermeiden. Der **gesamte Inhalt (Wasser- und Lebensmittelbeutel)** sollte zwischen der Wasserlinie und dem Rand des Gartopfes mindestens einen Freiraum von 5 cm lassen.

Standard-Garzeit	Zeitspanne	Standardtemperatur	Temperaturbereich
3 Stunden (03:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)	56°C	25 bis 90°C

### Sie brauchen:

- Servierzange
- Thermometer
- Lebensmittelechte, luftdichte, wiederverschließbare Lebensmittelbeutel oder
- Vakuuierer und lebensmittelechte Vakuumbbeutel

### Schritt 1: Vorbereitung des Sous-Vide-Wasserbads

- 01** Füllen Sie den Gartopf bis zur Markierung **Half Fill** (halbe Füllung), wie auf Ihrem Gartopf angegeben, und setzen Sie ihn dann in den Außentopf des Multikochers..
- 02** Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: Druckgardeckel.

### Schritt 2: Einrichten des Pro Plus für das Sous-Vide-Garen

- 03** Tippen Sie auf Sous-Vide.
- 04** Tippen Sie auf das Feld Stunden oder auf das Feld Minuten und drehen Sie dann das Einstellrad, um die Garzeit in Stunden und/oder Minuten einzustellen die Wasserbadtemperatur ein.

- 05** Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, tippen Sie auf das Feld Temperature und stellen Sie dann über das Einstellrad
- 06** Drücken Sie auf **Start**, um das Wasser im Gartopf zu erhitzen. Das Display zeigt On (An) und die Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an.

### Schritt 3: Die Lebensmittel vorbereiten

- 01** Während das Wasser erhitzt wird, beginnen Sie damit, Ihre Speisen nach Wunsch zu würzen. Unter **Zutaten und Gewürze** unten finden Sie Tipps!
- 02** Wenn Sie fertig sind, teilen Sie jede Portion in einzelne Beutel auf.
- 03** Entfernen Sie die gesamte Luft aus den Beuteln und verschließen Sie sie fest.

# Garen

## Schritt 4: Fertigbaren des Lebensmittels!

**01** Sobald das Wasserbad bereit ist, zeigt das Display einige Augenblicke lang **Hot** (Heiß) an, bevor es auf den Countdown-Timer umschaltet.

**02** Nehmen Sie den Deckel ab und tauchen Sie die versiegelten Beutel vorsichtig in das Wasser.

 Die Lebensmittel in den Beuteln sollten unter Wasser sein, geben Sie also bei Bedarf mehr erhitztes Wasser in den Gartopf. Wenn Sie aber einen wiederverschließbaren Beutel verwenden, stellen Sie sicher, dass die Versiegelung über dem Wasser bleibt.

**03** Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: Druckgardeckel.

**04** Wenn das Smart-Programm beendet ist, wird auf dem Display **End** angezeigt. Öffnen Sie den Multikocher und nehmen Sie die Beutel vorsichtig mit Ihrer Zange aus dem heißen Wasser.

**05** Öffnen Sie die Beutel und prüfen Sie mit einem Thermometer, ob sie fertig sind.

## Scharfes Anbraten und wenden

Das Fleisch nach dem Schongaren scharf anzubraten, ist der einfachste Weg, um die bereits köstlichen Aromen zu verstärken, ohne es zu lange zu kochen. Probieren Sie das scharfe Anbraten, um zartes, saftiges Fleisch mit einer schönen Kruste zu erhalten..

**01** Nehmen Sie das Fleisch nach dem Vakuumgaren aus dem Kochbeutel und tupfen Sie es vorsichtig trocken, um möglichst viel Feuchtigkeit von der Außenseite des Fleisches zu entfernen..

 Es mag Ihrer Intuition widersprechen, aber überspringen Sie diesen Schritt nicht - am Ende werden Sie mit mehr Geschmack und einem großartig aussehenden Ergebnis belohnt!

**02** Verwenden Sie das Sauté-Programm zum scharfen Anbraten, oder benutzen Sie eine gusseiserne Pfanne, eine Bräunungsfackel oder einen Grill - alles, was heiß ist, um die Feuchtigkeit einzuschließen!

**03** Decken Sie Ihr Fleisch mit Folie ab und lassen Sie es je nach Größe des Stücks 5-20 Minuten ruhen..

## Zutaten und Gewürze

- Beim Salz reicht eine kleine Menge aus, daher ist es besser, etwas weniger als normalerweise zu verwenden, vor allem bei Fleisch, Geflügel und Fisch. Wenn Sie nach dem Garen feststellen, dass Sie mehr Salz benötigen, können Sie nach Geschmack nachsalzen.
- Verwenden Sie beim Vakuumgaren hochwertige und frische Zutaten, um den bestmöglichen Geschmack zu gewährleisten.
- Verwenden Sie anstelle von Knoblauchpulver besser frischen Knoblauch. Knoblauchpulver kann beim Vakuumgaren bitter werden. Mit frischem Knoblauch erzielen Sie die besten Ergebnisse.

# Garen

## Warmhalten

Perfekt zum Aufwärmen von Mahlzeiten oder um Speisen für einen langen Zeitraum warm zu halten.

Standardzeit	Zeitspanne	Standardtemperatur	Temperaturbereich
10 Stunden (10:00)	10 Minuten bis 10 Stunden (00:10 bis 10:00)	Hoch	Hoch Niedrig Benutzerdefiniert: 25 bis 90 °C

- 01 Tippen Sie auf **Keep Warm** (Warmhalten).
- 02 Tippen Sie auf das Feld **Stunden** oder das Feld **Minuten** und stellen Sie dann mit dem Einstellrad die Warmhaltezeit in Stunden und/oder Minuten ein.
- 03 Tippen Sie auf das Feld **Temperatur**, um zwischen hoher und niedriger und benutzerdefinierter Temperaturstufe umzuschalten.  
Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, tippen Sie auf das Feld **Temperatur**, um zu **Cus** umzuschalten und stellen Sie dann mit dem Einstellrad die Temperatur ein.
- 04 Tippen Sie auf **Start**, um zu beginnen. Der Fortschrittsbalken zeigt **Keep Warm** an, und der Timer beginnt herunterzuzählen.
- 05 Nach Beendigung des Warmhaltevorgangs wird auf dem Display **End** angezeigt.

### VORSICHT

Dickere Lebensmittel könnten ein gleichmäßiges Erhitzen vereiteln, was zu verdorbenen Lebensmitteln führt, wenn sie unbeaufsichtigt bleiben. Wenn Sie dickflüssige Speisen wie Eintopf und Chili zubereiten, rühren Sie den Inhalt des Gartopfes alle 40 bis 60 Minuten um, um sicherzustellen, dass die Hitze gleichmäßig verteilt wird.

# Pflege, Reinigung und Aufbewahrung

Reinigen Sie Ihren Instant Pot Pro Plus und seine Teile nach jedem Gebrauch. Wenn Sie die Reinigungsanweisungen nicht befolgen, kann es zu einer katastrophalen Störung kommen, die zu Sachschäden und/oder schweren Verletzungen führen kann.

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen. Verwenden Sie für die Teile oder das Zubehör des Instant Pot niemals Scheuerschwämme aus Metall, Scheuerpulver oder scharfe chemische Reinigungsmittel.

Lassen Sie alle Oberflächen vor dem Gebrauch und bevor Sie sie wegstellen gründlich trocknen.

Teile	Reinigungsmethoden und Anweisung
<b>Zubehör</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dampfeinsatz</li> </ul>	Er ist spülmaschinenfest, wenn er in den oberen Korb gestellt wird.
<b>Deckel und Teile</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dampfablassventil</li> <li>• Dampfablassabdeckung</li> <li>• Anti-Blockier-Schutz</li> <li>• Dichtungsring</li> <li>• QuickCool-Abdeckung</li> <li>• Kondensatbehälter</li> </ul>	Er ist spülmaschinenfest, wenn er in den oberen Korb gestellt wird. Entfernen Sie vor der Reinigung alle Teile vom Deckel. Siehe <b>Pflege, Reinigung und Aufbewahrung: Aus- und Einbau von Teilen</b> . <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn Sie das Dampfablassventil und den Anti-Blockier-Schutz entfernt haben, reinigen Sie das Innere des Dampfablassrohrs mit einem Pfeifenreiniger, um ein Verstopfen zu verhindern.</li> <li>• Um nach dem Geschirrspülen das Wasser aus dem Deckel abzulassen, halten Sie den Deckel am Deckelgriff senkrecht über ein Waschbecken. Drehen Sie ihn dann um 360° - als ob Sie ein Lenkrad drehen.</li> <li>• Nachdem Sie den Deckel gereinigt und ihn abtropfen lassen haben, bewahren Sie ihn verkehrt herum auf dem Außentopf des Multikochers auf, damit er an der Luft vollständig trocknen kann.</li> <li>• Bewahren Sie die Dichtungsringe an einem gut belüfteten Ort auf, um den Restgeruch von schmackhaften Speisen zu verringern. Um Gerüche zu beseitigen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Gartopf und lassen dann 5 bis 10 Minuten lang Druckgaren und QR-Druck laufen.</li> <li>• Überprüfen Sie den Kondensatbehälter nach jedem Gebrauch und entleeren und reinigen Sie ihn bei Bedarf. Lassen Sie keine Lebensmittel oder Feuchtigkeit in den Kondensatbehälter gelangen, da dies zu schädlichen Bakterien führen kann.</li> </ul>
<b>Gartopf</b>	Spülmaschinenfest* <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frische Flecken durch hartes Wasser (regenbogenfarbene, bläuliche oder weiße Verfärbungen) müssen möglicherweise mit einem Schwamm abgeschrubbt werden, der mit Essig oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel angefeuchtet wurde.</li> <li>• Geben Sie bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten kochendes Wasser und Spülmittel in den Gartopf und lassen es einige Stunden lang darin stehen, um sich die Reinigung zu erleichtern.</li> <li>• Vergewissern Sie sich, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers stellen..</li> </ul>

# Pflege, Reinigung und Aufbewahrung

Teile	Reinigungsmethoden und Anweisung
Netzkabel	<p>Nur abwischen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch, um mögliche Partikel vom Kabel abzuwischen.</li><li>• Wickeln Sie es um den Außentopf des Multikochers und stecken Sie das Ende in den Kabelhalter.</li></ul>
Außentopf des Multikochers	<p>Außentopf des Multikochers</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ischen Sie den Topf außen und innen sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht feuchten Tuch ab. Lassen Sie alles vollständig trocknen, bevor Sie den Gartopf einsetzen.</li><li>• • Reinigen Sie die Außenseite des Multikocheraußentopfs und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht feuchten Tuch oder Schwamm.</li></ul>

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

## WARNUNG

The multicooker base contains electrical components. To avoid fire, electric leakage and/or personal injury, make sure the multicooker base always stays dry.

- **NICHT** den Außentopf des Multikochers in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und keinesfalls versuchen, ihn in der Spülmaschine zu reinigen.
- **NICHT** das Heizelement abspülen.
- **NICHT** das Netzkabel oder den Stecker in Wasser tauchen oder abspülen..

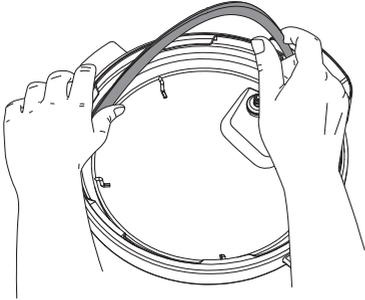
# Pflege, Reinigung und Aufbewahrung

## Aus- und Einbau von Teilen

### Silikondichtungsring

#### Entfernen des Dichtungsrings

Greifen Sie den Silikonrand und ziehen Sie den Dichtungsring hinter der runden Edelstahl-Dichtungsringhalterung heraus.



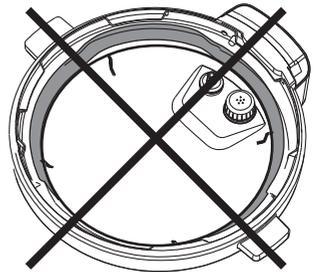
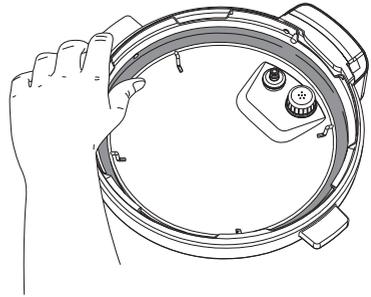
Überprüfen Sie bei herausgenommenem Dichtungsring, ob die Ringhalterung befestigt, zentriert und durchgehend gleichmäßig hoch um den Deckel sitzt. Versuchen Sie nicht, eine verformten Ringhalterung zu reparieren.

 **Instant-Tipp:** Der Dichtungsring lässt sich am einfachsten herausnehmen und einsetzen, wenn er nass und seifig ist..

### Einsetzen des Dichtungsrings

Legen Sie den Dichtungsring über die Dichtungsringhalterung und drücken Sie ihn fest. Achten Sie darauf, dass es keine Beulen gibt.

 Er sollte eng hinter der Dichtungsringhalterung anliegen. Er darf etwas wackeln, sollte aber nicht herausfallen, wenn Sie den Deckel umdrehen.

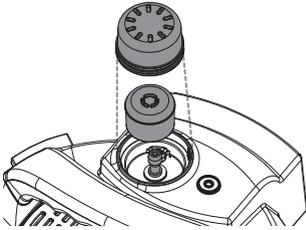


# Pflege, Reinigung und Aufbewahrung

## Dampfablassvorrichtung

### Entfernen der Dampfablassvorrichtung

Entfernen Sie die Dampfablassabdeckung, ziehen Sie dann das Dampfablassventil nach oben und vom Dampfablassrohr weg.



### Installieren der Dampfablassvorrichtung

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

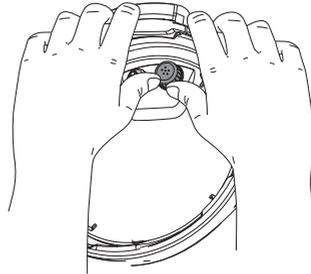
 Das Dampfablassventil sitzt lose auf dem Dampfablassrohr, es sollte aber an seinem Platz bleiben, wenn der Deckel umgedreht wird.

Geben Sie die Dampfablassabdeckung auf das Dampfablassventil und drücken Sie sie nach unten. Die Abdeckung wird durch Druck eingepasst.

## Anti-Blockier-Schutz

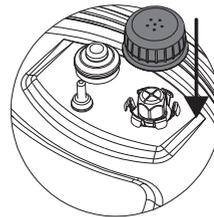
### Entfernen des Anti-Blockier-Schutzes

Greifen Sie den Deckel wie ein Lenkrad und drücken Sie mit den Daumen fest gegen die Seite des Anti-Blockier-Schutzes (in Richtung der Deckelseite und nach oben), bis es von den darunterliegenden Zinken abspringt..



### Anbringen des Anti-Blockier-Schutzes

Setzen Sie den Anti-Blockier-Schutz auf die Zinken und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet.



# Pflege, Reinigung und Aufbewahrung

## Kondensatbehälter

Der Kondenswasser-Sammelbehälter sitzt an der Rückseite des Multikocheraußentopfs und sammelt die überlaufende Feuchtigkeit vom Kondenswasserrand.

### Abnehmen des Kondensatbehälters

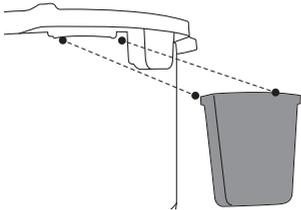
Ziehen Sie den Kondensatbehälter vom Multikocheraußentopf weg; **nicht nach unten ziehen**.

 Die Laschen am Außentopf des Multikochers und die Nuten am Kondenswasser-Sammelbehälter.

### Anbringen des Kondensatbehälters

Richten Sie die Nuten am Kondensatbehälter auf die Laschen an der Rückseite des

Multikocheraußentopfes aus und schieben Sie den Kondensatbehälter wie eine Schublade zu.



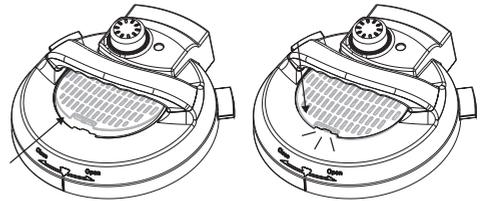
## QuickCool-Schutzabdeckung

### Entfernen der Schutzabdeckung

Greifen Sie die Lasche und drücken Sie sie in Richtung des Deckelgriffs, ziehen Sie sie dann nach oben, zu sich hin und ab.

### Anbringen der Schutzabdeckung

Greifen Sie die Lasche und schieben Sie die Abdeckung zur Rückseite des Metallteils des Deckels, drücken Sie sie dann nach unten, bis sie einrastet.



# Fehlerbehebung

**Registrieren** Sie Ihren Instant Pot Pro Plus noch heute!

Wenn Ihr Problem weiterhin besteht oder Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich per E-Mail an **UKSupport@instantbrands.com** (falls Sie sich im Vereinigten Königreich befinden) oder an **EUSupport@instantbrands.com** (wenn Sie sich in der EU befinden) oder telefonisch unter **44 (0) 3331 230051** an einen Kundendienstberater.

Problem	Möglicher Grund	Versuchen Sie dies
<b>Gelegentliches Klicken oder leichtes Knacken</b>	Das Geräusch ist beim Einschalten zu hören oder wenn sich die Druckplatte aufgrund von Temperaturänderungen ausdehnt.	Dies ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf..
	Der Boden des Gartopfes ist nass..	Wischen Sie die Außenflächen des Gartopfes ab. Achten Sie immer darauf, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers einsetzen..
<b>Schwierigkeiten, den Deckel zu schließen</b>	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.	Positionieren Sie den Dichtungsring neu. Achten Sie darauf, dass er eng hinter der Dichtungsringhalterung anliegt.
	Das Schwimmerventil befindet sich in ausgefahrener Position.	Drücken Sie das Schwimmerventil vorsichtig mit einem langen Gegenstand nach unten.
	Der Inhalt des Multikochers ist noch heiß.	Senken Sie den Deckel langsam auf den Außentopf des Multikochers, damit die Hitze entweichen kann..
<b>Schwierigkeiten, den Deckel zu öffnen.</b>	<b>⚠ DANGER</b> Der Inhalt kann unter Druck stehen. Versuchen Sie <b>NICHT</b> , den Deckel gewaltsam zu öffnen, um Verbrühungen zu vermeiden.	
	Druck im Inneren des Multikochers.	Den Druck gemäß Rezept ablassen. Öffnen Sie den Deckel erst, nachdem die Druckanzeige erloschen ist.
	Das Schwimmerventil klemmt aufgrund von Speiseresten oder Rückständen um das Schwimmerventil herum.	Vergewissern Sie sich, dass der Dampf vollständig abgelassen ist, indem Sie den Druck schnell ablassen. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und reinigen Sie vor dem nächsten Gebrauch das Schwimmerventil, den umliegenden Bereich und den Deckel gründlich.
<b>Beim Öffnen des Multikochers hängt der Gartopf am Deckel fest.</b>	Durch das Abkühlen des Gartopfes kann ein Sog entstehen, der den Gartopf am Deckel festhängen lässt.	Wählen Sie den Schnellablass, um den gesamten Druck aus dem Gartopf abzulassen.

# Fehlerbehebung

Problem	Möglicher Grund	Versuchen Sie dies
<b>Steam leaks from the side of the lid.</b>	Kein Dichtungsring im Deckel.	Setzen Sie einen Dichtungsring ein.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder nicht richtig eingesetzt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Speisereste auf dem 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 dann die Dichtungsringhalterung auf Knicke oder Verdrehungen. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	Der Rand des Gartopfes könnte verformt sein.	Prüfen Sie ihn auf Verformungen und wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
<b>Der Kocher kann keinen Druck aufbauen.</b>	Speisereste auf dem Schwimmerventil oder der Silikonkappe des Schwimmerventils.	Lassen Sie durch das Schwimmerventil im Deckel klares Wasser laufen. Führen Sie den <b>ersten Testlauf</b> durch, um die Funktion zu überprüfen, und notieren Sie die Ergebnisse. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	Zu wenig Flüssigkeit im Gartopf.	Prüfen Sie, ob am Boden des Gartopfes etwas angebrannt ist. Geben Sie in den Gartopf je nach Größe eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis.
	Silikonkappe des Schwimmerventils ist beschädigt oder fehlt..	Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	Das Schwimmerventil ist durch die Deckelverriegelung blockiert.	Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	Keine Hitze im Gartopf	Führen Sie den <b>ersten Testlauf</b> durch, um die Funktion zu überprüfen, und notieren Sie die Ergebnisse. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	Der Kochtopfboden könnte beschädigt sein.	Führen Sie den <b>ersten Testlauf</b> durch, um die Funktion zu überprüfen, und notieren Sie die Ergebnisse. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
<b>Leichter Dampfaustritt oder zischendes Geräusch aus dem Dampfablassventil während des Garens.</b>	Der Multikocher regelt den Überdruck.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahme.
<b>Dampf strömt während des Druckgarzyklus aus dem Dampfablassventil.</b>	Nicht genügend Flüssigkeit im Gartopf.	Geben Sie in den Gartopf je nach Größe eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis.
	Fehler bei der Drucksensorsteuerung.	Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .

# Fehlerbehebung

Problem	Möglicher Grund	Versuchen Sie dies
Das Display zeigt nach Anschluss des Netzkabels nichts an.	Schlechte Stromverbindung oder kein Strom.	Überprüfen Sie die Steckdose, um sicherzustellen, dass Strom fließt. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigung. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	Die elektrische Sicherung des Multikochers ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
Auf dem Display erscheint ein Fehlercode und der Multikocher piept kontinuierlich.	C1 C3 C4 C6	Defekter Sensor.  Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	C7	Das Heizelement ist ausgefallen.  Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
		Nicht genug Flüssigkeit.  Geben Sie in den Gartopf je nach Größe eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis. 500 ml
	C8	Es wird ein falscher Gartopf verwendet.  Verwenden Sie mit dem Pro Plus nur einen Edelstahl-Gartopf der Pro-Serie mit einfach zu haltenden Griffen.
	C10	WLAN-Fehler.  Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	Deckel	Der Deckel befindet sich für das gewählte Programm nicht in der richtigen Position.  Öffnen und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie keinen Deckel, wenn Sie die Funktion Sauté verwenden.
	Alt	Die Zieltemperatur für sicheres Konservieren wurde nicht erreicht.  Tippen Sie auf <b>Cancel</b> . Überprüfen Sie, ob alle Dichtungen sauber, richtig positioniert und unbeschädigt sind. Vergewissern Sie sich vor dem Neustart, dass sich mindestens die Menge von 1 Tasse Wasser im Gartopf befindet.  Dosen nicht in Höhen über 2000 m (6600 ft) unter Druck setzen.
	Lebensmittel brennen an	Am Boden des Gartopfes wurde eine hohe Temperatur festgestellt;  der Multikocher reduziert automatisch die Temperatur, um eine Überhitzung zu vermeiden.  Stärkeablagerungen am Boden des Gartopfes könnten die Wärmeabgabe blockiert haben.  Schalten Sie den Multikocher aus, lassen Sie den Druck ab und überprüfen Sie den Boden des Gartopfes.
PrSE	Während eines Smart-Programms ohne Druckgaren hat sich Druck aufgebaut.  Tippen Sie auf <b>Cancel</b> und Quick Release Pressure (schnelles Druckablassen).	

Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Vertreter durchgeführt werden.

# EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Instant Brands (Ireland) Limited und Instant Brands Inc. (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 [instantbrands.co.uk](http://instantbrands.co.uk)), betrieben und gewartet, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Garantie auf das Ersatzgerät 12 Monate nach dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher.

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

## Beschränkungen und Ausschlüsse

Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt.

Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise.

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

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

# EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

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

## Garantieleistungen

Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung, indem Sie unter [Instantbrands.co.uk/support/](http://Instantbrands.co.uk/support/) online ein Support-Ticket anlegen. Falls wir das Problem nicht lösen können, werden Sie möglicherweise gebeten, Ihr Gerät zur Qualitätsprüfung an das Service Department zu schicken. Instant 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.

### Within the EU

Instant Brands (EMEA) Limited,  
1 Christchurch Way,  
Woking, Surrey,  
GU21 6JG, UK.

Email: [UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.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.



Instant Brands (EMEA) Limited  
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,  
GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited  
Suite 6, Rineanna House,  
Shannon Free Zone, Shannon,  
Co Clare, Ireland, V14 CA36

**instantbrands.co.uk**

© 2022 Instant Brands LLC  
818-0123-31

INSTANT, INSTANT POT  
und INSTANT MARKENZEICHEN  
sind eingetragene Warenzeichen  
von Instant Brands Holdings Inc.