

# Instant Pot®

## DUO EVO™ PLUS

5,7 und 8 Liter

Multifunktionale Schnellkochtöpfe



### Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise  
Technische Daten des Produkts  
Inbetriebnahme  
Produkt, Teile und Zubehör  
Einstellungen der Smart-Programme  
Reinigung vor dem ersten Gebrauch  
Übersicht der Druckregelfunktionen  
Schnellkochen (Druckgaren)  
mit dem Duo Evo Plus  
Erster Testlauf (Test mit Wasser)  
Empfohlene Garzeiten  
Körner-Wasser-Mischungsverhältnisse  
Pflege, Reinigung und Lagerung  
Beseitigen von Störungen  
Gewährleistung  
Kontaktinformationen

# Willkommen in der Welt des Schnellgarens.

---

Danke, dass Sie uns in Ihrer Küche willkommen heißen.

Wir wissen, dass es oft schnell gehen muss. Deshalb haben wir den Instant Pot® Duo Evo™ Plus entwickelt, um es Familien und Berufstätigen zu ermöglichen, leichter und schneller gesunde, köstliche Gerichte zu kochen.

Gemeinsam mit Köchen, Autoren und Bloggern haben wir eine Sammlung von Rezepten zusammengestellt, die Ihnen hoffentlich gefallen!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!



Robert J. Wang  
Gründer und Chief Innovation Officer

Laden Sie die Instant Pot App herunter



Finden Sie nützliche [Videoanleitungen](#), [laden Sie die App herunter](#), oder besuchen Sie unsere Website mit [Rezepten](#).

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....</b>	<b>5</b>
<b>Inbetriebnahme.....</b>	<b>10</b>
<b>Produkt, Teile und Zubehör.....</b>	<b>11</b>
<b>Bedienkonsole.....</b>	<b>17</b>
Fortschrittsanzeige und Statussymbole .....	19
Statusmeldungen .....	20
<b>Einstellungen der Smart-Programme .....</b>	<b>21</b>
Ton ein- oder ausschalten.....	21
Umschalten der Temperatureinheit (°C oder °F).....	21
Manuelles Warmhalten.....	21
Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen .....	22
<b>Reinigung vor dem ersten Gebrauch.....</b>	<b>23</b>
<b>Übersicht der Druckregelfunktionen.....</b>	<b>24</b>
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren) .....	24
Dichtungsring .....	26
Das Schwimmerventil .....	27
<b>Schnellkochen (Druckgaren) mit dem Duo Evo Plus .....</b>	<b>28</b>
Einführung in das Schnellkochen (Druckgaren) .....	28
<b>Abdampfen des Geräts.....</b>	<b>30</b>
Abdampfmethoden.....	30
<b>QuickCool .....</b>	<b>32</b>
<b>Erster Testlauf .....</b>	<b>33</b>
<b>Verwendung der Smart-Programme für das Schnellkochen (Druckgaren) .....</b>	<b>35</b>
Smart-Programm - „Pressure Cook“ (Druckgaren), „Rice/Grain“ (Reis/Körner), „Bake“ (Backen).....	35

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck.....</b>	<b>38</b>
Smart-Programm: „Bake“ (Backen).....	38
Smart-Programm: „Steam“ (Dampfgaren) und „Slow Cook“ (Schongaren).....	40
Smart-Programm: „Sauté“ (Sautieren) .....	42
Smart-Programm: „Sous Vide“ (Vakuulgaren).....	44
Anweisungen für das Vakuulgaren .....	47
Smart-Programm: „Yogurt“ (Joghurt).....	49
<b>Smart-Programme - Übersicht.....</b>	<b>53</b>
<b>Empfohlene Garzeiten .....</b>	<b>55</b>
Zeitentabelle für das Schnellkochen (Druckgaren).....	55
Körner-Wasser-Mischungsverhältnisse .....	56
<b>Pflege, Reinigung und Lagerung.....</b>	<b>57</b>
<b>Beseitigen von Störungen .....</b>	<b>58</b>
<b>Gewährleistung .....</b>	<b>63</b>
<b>Kontaktinformationen .....</b>	<b>65</b>

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

1. LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG UND ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE. NICHTBEACHTUNG DIESER SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN KANN VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.
2. Verwenden Sie das Gehäuse des Instant Pot Duo Evo Plus nur mit dem Deckel für den Instant Pot Duo Evo Plus. Die Verwendung eines anderen Schnellkochtopfdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen. Für das Garen ohne Druck kann der separat erhältliche Deckel aus gehärtetem Glas von Instant Pot verwendet werden.
3. Halten Sie Kinder vom Schnellkochtopf fern, wenn dieser benutzt wird. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht in einen heißen Backofen oder auf eine heiße Oberfläche.
5. Stellen Sie das Gerät weder auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in dessen Nähe noch in einen heißen Backofen. Durch die Hitze einer fremden Wärmequelle wird das Gerät beschädigt. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
6. Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
7. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es unter Druck steht.
8. Nutzen Sie den Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Zweck.
9. Dieses Gerät kocht mithilfe von Druck. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Schnellkochtopfs kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn aufheizen. Beziehen Sie sich auf [Übersicht der Druckregelfunktionen](#).



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

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

10. **Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt.** Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sicher sind, dass sich der Druck im Inneren vollständig abgebaut hat. Beziehen Sie sich auf **Abdampfen des Geräts**.
11. Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser, da andernfalls das Gerät ernsthaft beschädigt würde.
12. Füllen Sie den Innentopf nur bis  $\frac{2}{3}$  seines Fassungsvermögens (**Max PC Fill** Markierung im Innentopf). Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, wie Reis oder Trockengemüse, darf das Gerät maximal bis  $\frac{1}{2}$  seines Fassungsvermögens gefüllt werden (**Half Fill** Markierung im Innentopf).
13. Nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (wie Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut noch geschwollen ist. Sie können sich Verbrennungen zuziehen.
14. Die Oberfläche des Heizelements im Gehäuse des Instant Pot weist nach Gebrauch noch Restwärme auf. Berühren Sie sie nicht.
15. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile, das Dampfablassröhrchen und die Ventilabdeckung nicht verstopft sind. Beachten Sie **Produkt, Teile und Zubehör**.
16. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren oder Anbraten von Speisen, wenn er unter Druck steht.
17. Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe vor, die über die in der Bedienungsanleitung angegebenen Wartungsvorschriften hinausgehen.
18. Verwenden Sie nur Ersatzteile und -Zubehörteile für Instant Pot, die zum jeweiligen Modell gehören. Verwenden Sie insbesondere Gehäuse und Deckel desselben Herstellers, die als kompatibel angegeben sind.



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

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

19. Nehmen Sie Geräte nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät in irgendeiner Form beschädigt ist. Falls das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
20. Öffnen Sie den Deckel bei der Zubereitung von breiigen Lebensmitteln vorsichtig, damit die Speisen nicht herausspritzen.
21. Ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für den gewerblichen Gebrauch oder die Nutzung im Freien gedacht.
22. Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel, wie Apfelkompott, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken oder andere Getreidearten, Schälerbönsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti, unter Umständen schäumen oder spritzen und dadurch der Dampfablass verstopft werden kann. Diese Lebensmittel sollten nicht druckgegart werden, es sei denn, dies ist in Instant Pot-Rezepten angegeben.
23. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern, von Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten die sichere Verwendung des Geräts verhindern, oder von Personen mit begrenztem Wissen über die Handhabung eines Schnellkochtopfs benutzt werden. Wenn solche Personen in der Nähe sind, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzt werden.
24. Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.
  - Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
  - Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsplatten hängen.
  - Benutzen Sie niemals Steckdosen unter der Arbeitsplatte, und benutzen Sie niemals ein Verlängerungskabel.
25. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile oder Zubehör entfernen bzw. einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen. Fassen Sie hierfür den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um Schäden am Stromkabel zu vermeiden.



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

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

26. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung immer abkühlen. Lassen Sie vor dem Gebrauch oder vor der Lagerung alle Oberflächen gut trocknen.
27. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
28. **⚠ VORSICHT** Das Gehäuse enthält elektrische Bauteile. Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker, oder das Gehäuse nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Spülen Sie das Gehäuse nicht unter fließendem Wasser ab.
29. Nur für den Gebrauch auf Arbeitsplatten bestimmt. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Herdplatte.
30. Vergewissern Sie sich immer, dass der Dichtungsring vollständig in der Nut an der Innenseite der Dichtungsringaufnahme sitzt.
31. Schützen Sie den Stecker vor eventuell austretenden Flüssigkeiten.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.



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

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## ⚠️ WARNUNG

Machen Sie sich vor dem Gebrauch dieses Geräts mit der Bedienungsanleitung vertraut, um Verletzungen zu vermeiden. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu schweren Verletzungen führen.

## ⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Verwenden Sie nur geerdete Steckdosen. Die Erdung darf NICHT aufgehoben werden. Verwenden Sie KEINE Adapter mit dem Gerät. Verwenden Sie KEINE Verlängerungskabel mit dem Gerät. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Stromschlag und/oder zum Tod führen.

## ⚠️ WARNUNG

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

## Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

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

## Technische Daten des Produkts



Modell: Duo Evo Plus 6	5,7 Liter	220-240 V ~50/60 Hz	1000-1200 W	6,1 kg	cm: L 33,1 x B 32,2 x H 32,5
Modell: Duo Evo Plus 60	5,7 Liter	220-240 V ~50-60 Hz	1000-1200 W	6,1 kg	cm: L 33,1 x B 32,2 x H 32,5
Modell: Duo Evo Plus 80	8 Liter	220-240 V ~50/60 Hz	1400 W	7,2 kg	cm: L 36,5 x B 35,3 x H 36,0

Die hier aufgeführten Modelle sind unter Umständen nicht in allen Ländern erhältlich. Eine vollständige Liste der Größen und Farben finden Sie auf [instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk).

## ⚠️ WARNUNG

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

# Inbetriebnahme

---

- Lesen Sie alle **Wichtigen Sicherheitshinweise** in dieser Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät verwenden. Wenn die wichtigen Sicherheitshinweise nicht gelesen und befolgt werden, kann dies zu Schäden am Gerät, Sach- oder Personenschäden führen.
- Verwenden Sie das Gehäuse des Instant Pot Duo Evo Plus nur mit dem Deckel für den Instant Pot Duo Evo Plus. Die Verwendung eines anderen Schnellkochtopfdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen. Für das Garen ohne Druck kann der separat erhältliche Deckel aus gehärtetem Glas von Instant Pot verwendet werden.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Zubehör aus dem Inneren und der Umgebung des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche, abseits von brennbaren Materialien und fremden Wärmequellen. Lassen Sie mindestens 13 cm Platz um das Gerät.
- Befolgen Sie die Anweisungen für die **Reinigung vor dem ersten Gebrauch** in dieser Bedienungsanleitung, um das Gerät vor dem ersten Gebrauch zu reinigen.

## VORSICHT

Stellen Sie das Gerät niemals auf eine Herdplatte.

Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Halten Sie die Dampfablassvorrichtung am Gerätedeckel stets frei.

# Produkt, Teile und Zubehör

## Schnellkochtopf Duo Evo Plus 5,7 und 8 Liter

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Instant Pot Duo Evo Plus, dass alle Teile vorhanden sind.



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

# Produkt, Teile und Zubehör

## Oberseite des Deckels

### Dampfablassvorrichtung

Die Dampfablassvorrichtung muss vor dem Gebrauch vollständig angebracht sein.

### Abdeckung des Dampfablasses

Verteilt und dämpft den Dampfablass.

### Dampfablassventil

Reguliert den Druck im Inneren des Geräts. Bei korrektem Anbringen sitzt der Regler lose, fällt jedoch nicht ab, wenn der Deckel umgedreht wird.

### Dampfablassröhrchen

Beim Schnellabdampfen wird der Dampf durch dieses Röhrchen vom Innentopf zum Dampfablassventil geführt.

### Schwimmerventil

Sitzt in der Silikonkappe (an der Unterseite des Deckels), um das Gerät abzudichten und unter Druck zu setzen. Muss vor dem Gebrauch angebracht werden.

### Schnellabdampfschalter

Beim Druckgaren auf „Seal“ (Verriegeln) stellen. Beim Garen ohne Druck und zum Abdampfen auf „Vent“ (Abdampfen) stellen.

### Deckelhalter

Um auf Ihrer Arbeitsplatte Platz zu schaffen, können Sie den Deckel am Gehäuse befestigen, indem Sie einen der Deckelhalter in einen der Schlitze am Gehäuse stecken.

### Deckelgriff

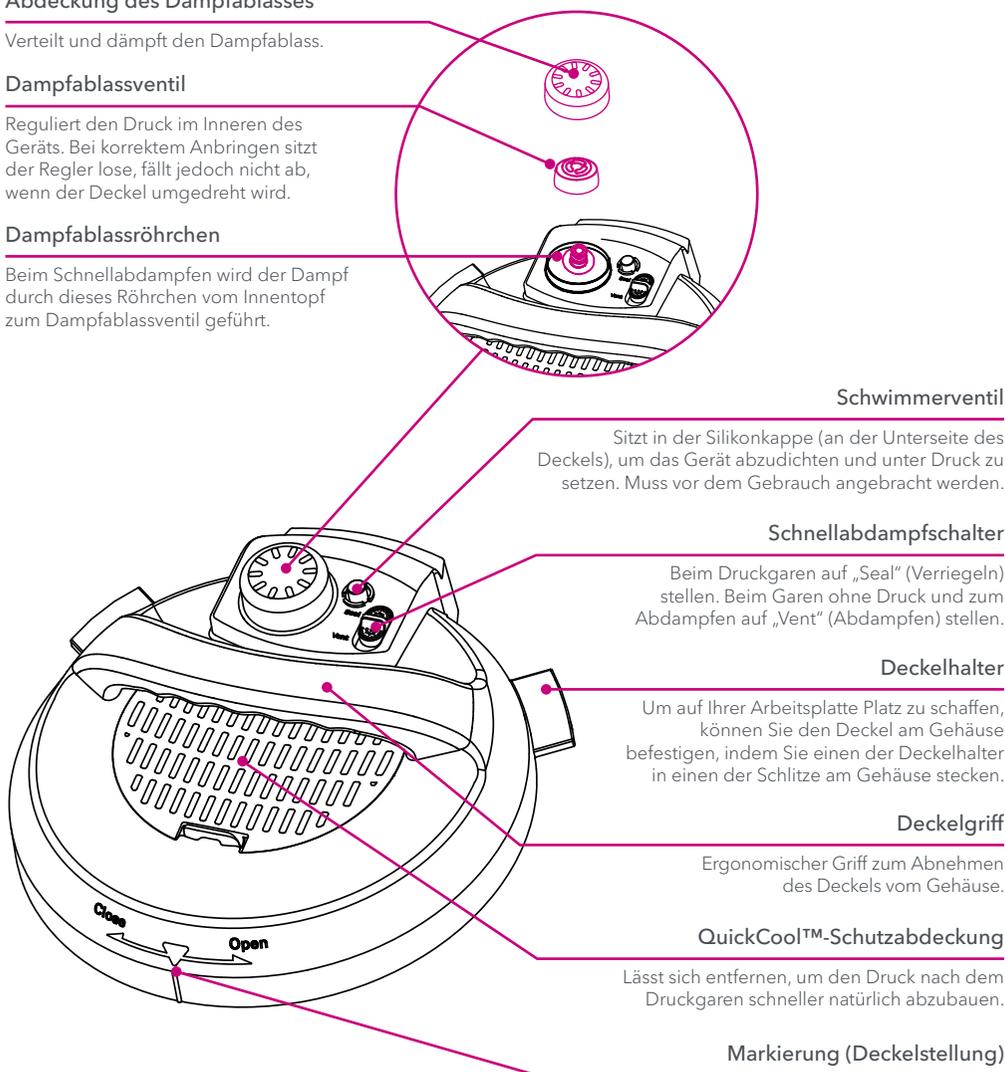
Ergonomischer Griff zum Abnehmen des Deckels vom Gehäuse.

### QuickCool™-Schutzabdeckung

Lässt sich entfernen, um den Druck nach dem Druckgaren schneller natürlich abzubauen.

### Markierung (Deckelstellung)

Als Hilfestellung zum Öffnen und Schließen des Deckels.



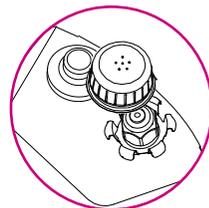
Die Abbildungen dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

# Produkt, Teile und Zubehör

## Unterseite des Deckels

### Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

Verhindert ein Aufsteigen von Lebensmittelstücken durch das Dampfblaströhrchen und unterstützt somit die Druckregulierung. Muss vor dem Gebrauch angebracht werden.



### Verriegelungsstift

Arretiert den Deckel in der geschlossenen Position, wenn das Gerät unter Druck steht, um ein versehentliches Öffnen des Deckels zu verhindern.

### Silikonkappe

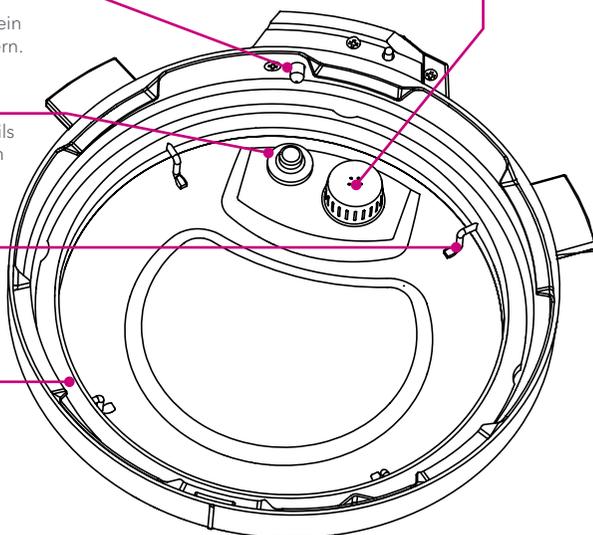
Verhindert ein Verrutschen des Schwimmerventils und unterstützt den Druckaufbau. Muss vor dem Gebrauch angebracht werden.

### Aufnahme für Dichtungsring

Verhindert ein Verrutschen des Dichtungsringes. Sie sollte mittig im Deckel und ringsherum auf gleicher Höhe sitzen.

### Dichtungsring

Nach dem Schließen des Deckels sorgt der Dichtungsring für die luftdichte Abdichtung von Deckel und Gehäuse. Muss vor dem Gebrauch angebracht werden.

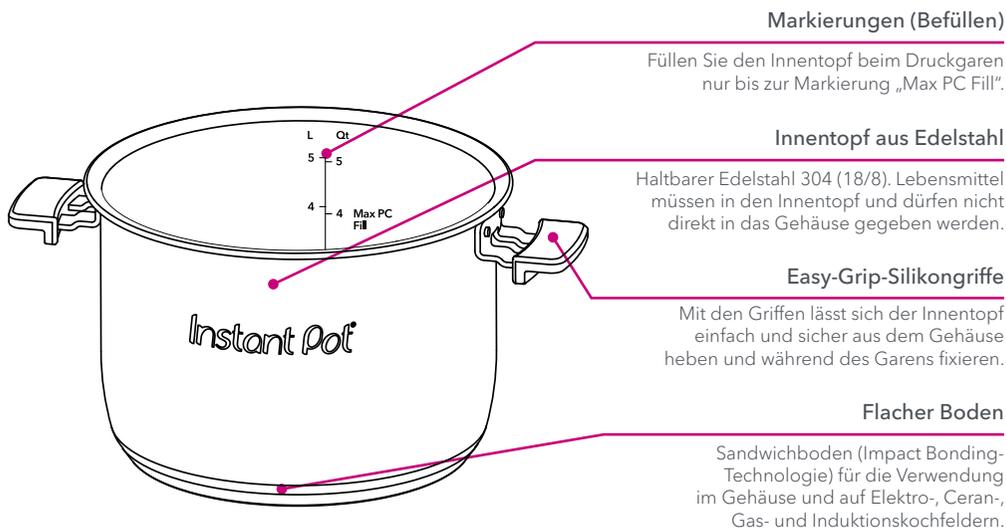


Die Abbildungen dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

# Produkt, Teile und Zubehör

---

## Innentopf



### Markierungen (Befüllen)

Füllen Sie den Innentopf beim Druckgaren nur bis zur Markierung „Max PC Fill“.

### Innentopf aus Edelstahl

Haltbarer Edelstahl 304 (18/8). Lebensmittel müssen in den Innentopf und dürfen nicht direkt in das Gehäuse gegeben werden.

### Easy-Grip-Silikongriffe

Mit den Griffen lässt sich der Innentopf einfach und sicher aus dem Gehäuse heben und während des Garens fixieren.

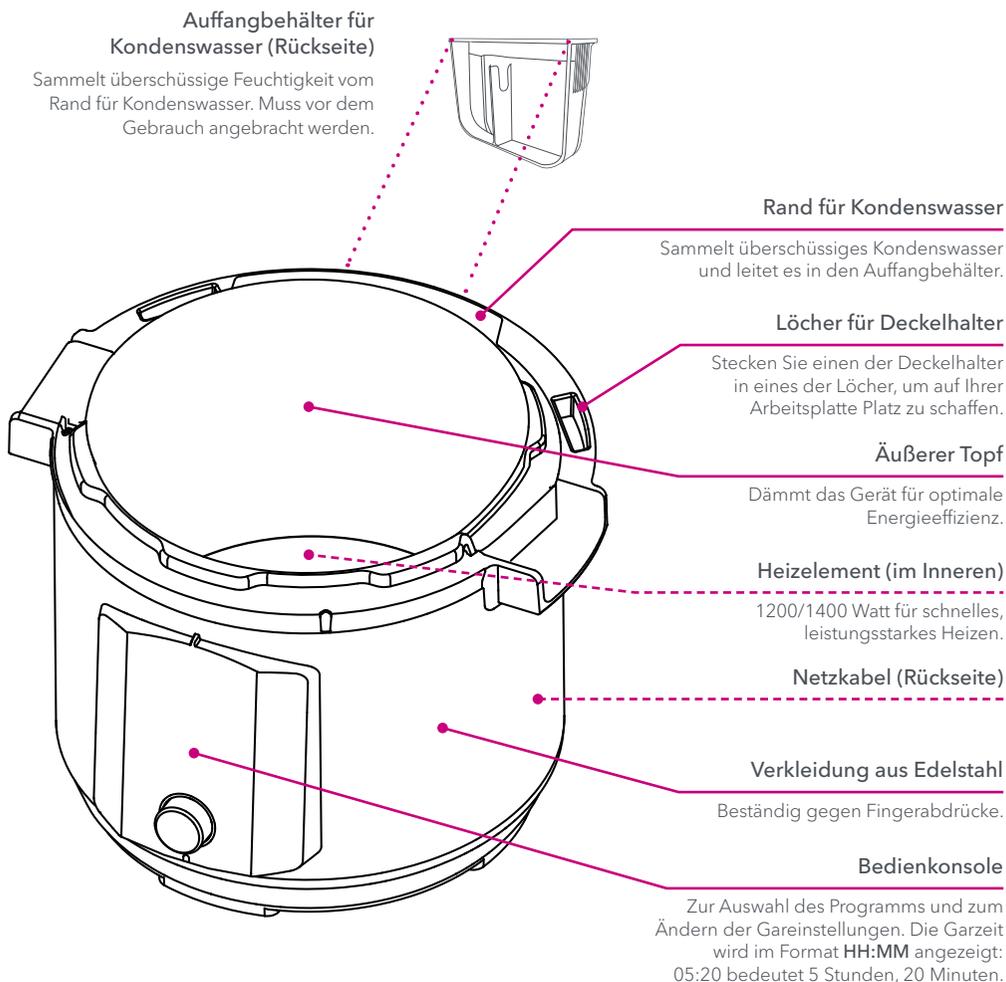
### Flacher Boden

Sandwichboden (Impact Bonding-Technologie) für die Verwendung im Gehäuse und auf Elektro-, Ceran-, Gas- und Induktionskochfeldern.

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

# Produkt, Teile und Zubehör

## Gehäuse



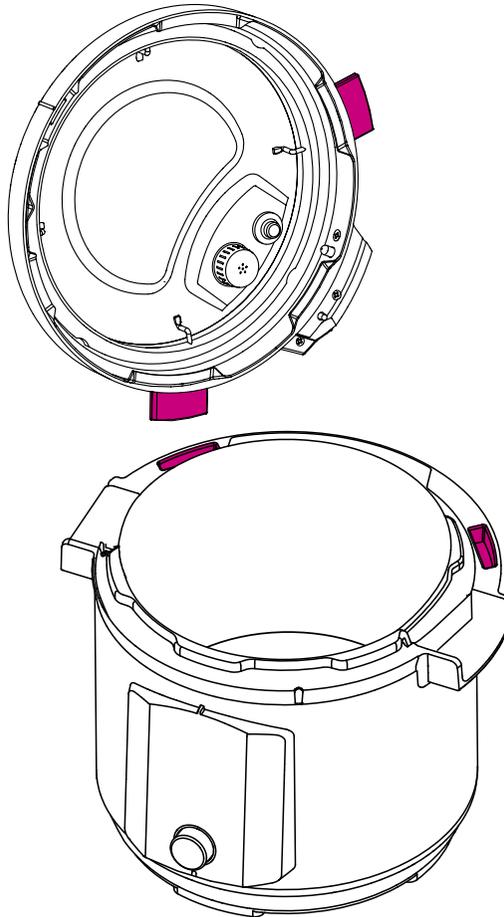
Die Abbildungen dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

# Produkt, Teile und Zubehör

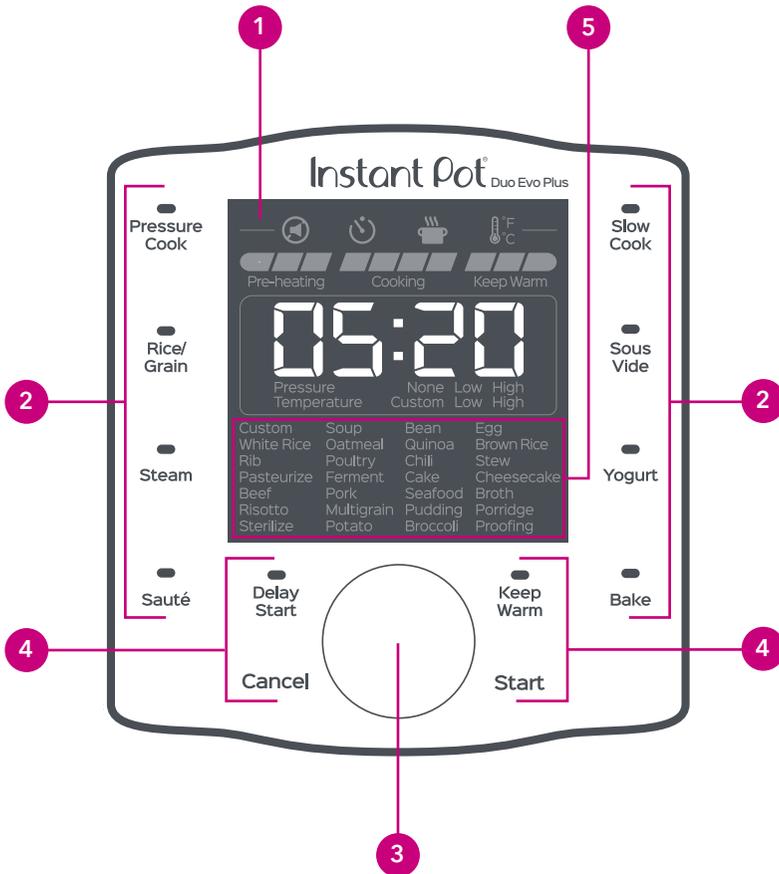
---

## Position der Deckelhalterungen

Der Duo Evo Plus verfügt über Schlitz auf beiden Seiten des Gehäuses, in die der Deckel gesteckt werden kann, wenn er nicht gebraucht wird. Wenn sich der Deckel in diesen Halterungen befindet, kann der Innentopf leicht entnommen werden.



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



## 1 Display - Die LCD-Anzeige umfasst folgende Funktionen:

- Statussymbole zeigen den Status des Schnellkochtopfs wie im Abschnitt [Fortschrittsanzeige und Statussymbole](#) beschrieben
- Fortschrittsanzeige - „Pre-heating“ (Vorheizen) / „Cooking“ (Garen) / „Keep Warm“ (Warmhalten)
- Der Timer zeigt die Garzeit, die Zeit bis zum Beginn des zeitversetzten Garens und die Warmhaltezeit an.
- Druckstufe - „None“ (Keine) / „Low“ (Niedrig) / „High“ (Hoch)
- Temperaturstufe - „Custom“ (Benutzerdefiniert) / „Low“ (Niedrig) / „High“ (Hoch)

# Bedienkonsole

---

## 2 Smart-Programme - Die acht Smart-Programme bieten 48 voreingestellte Garzeiten, Gartemperaturen und Druckstufen zur Auswahl.

### Druckgaren

„Pressure Cook“ (Druckgaren)

„Rice/Grain“ (Reis/Körner)

„Bake“ (Backen)

### Garen ohne Druck

„Steam“ (Dampfgaren)

„Sauté“ (Sautieren)

„Slow Cook“ (Schongaren)

„Sous Vide“ (Vakuumgaren)

„Yogurt“ (Joghurt)

„Bake“ (Backen) (Benutzerdefiniert/Gären)

Manuelles Warmhalten

## 3 Drehregler

Drehen Sie den Drehregler, um die Smart-Programme zu durchlaufen, die Statussymbole zu ändern oder um Zeit, Temperatur oder Druckstufe anzupassen.

Der Drehregler dient auch als Drucktaste. Drücken Sie den Drehregler, um die gewählten Einstellungen zu bestätigen.

## 4 Systemeinstellungen

- „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) - Damit kann der Garvorgang um bis zu 24 Stunden zeitversetzt gestartet werden. Kann auch als Küchentimer eingesetzt werden.
- „Keep Warm“ (Warmhalten) - Aktivieren oder deaktivieren der automatischen Warmhaltefunktion.
- „Cancel“ (Abbrechen) - Durch Drücken der Taste gelangen Sie jederzeit wieder in den Standby-Modus (Display zeigt „OFF“[Aus] an).
- Start - Bestätigen eines Smart-Programms oder des Timers für das zeitversetzte

## 5 Voreingestellte Garzeitoptionen

Sobald Sie ein Smart-Programm gewählt haben, können Sie mithilfe des Drehreglers aus einer Fülle voreingestellter Optionen wählen.

# Bedienkonsole

---

## Fortschrittsanzeige und Statussymbole

### Statussymbole



### Fortschrittsanzeige



Wenn der Schnellkochtopf vorgeheizt wird, zeigt die Fortschrittsanzeige „Pre-heating“ (Vorheizen) an. Das Display zeigt während des Vorheizens „On“ (Ein) an.



Wenn das Gerät den für das gewählte Smart-Programm erforderlichen Druck oder die erforderliche Temperatur erreicht hat, zeigt die Fortschrittsanzeige „Cooking“ (Garen) an. Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit sowie die aktuelle Druckstufe bzw. Temperatur an.



Wenn der Garvorgang abgeschlossen und Warmhalten aktiviert wurde, zeigt die Fortschrittsanzeige „Keep Warm“ (Warmhalten) an und der Timer zeigt die abgelaufene Zeit bis maximal 10 Stunden an.

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

# Bedienkonsole

---

## Statusmeldungen



Zeigt an, dass das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist und sich im Standby-Modus befindet.



Zeigt an, dass der Deckel des Schnellkochtopfes nicht richtig angebracht ist oder fehlt.



Zeigt an, dass sich das Gerät in der Vorheizphase befindet.

Zeigt eine der folgenden Möglichkeiten an:



- Wenn „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) läuft, zählt der Timer abwärts, bis das Smart-Programm beginnt.
- Wenn ein Smart-Programm läuft, zeigt die Anzeige die verbleibende Garzeit des Smart-Programms an.
- Wird „Keep Warm“ (Warmhalten) gewählt, wird die Dauer der Warmhaltezeit angezeigt.



Zeigt die Temperatur als „Custom“ (Benutzerdefiniert), „High“ (Hoch) oder „Low“ (Niedrig) an. Kann dem Smart-Programm entsprechend angepasst werden.



Wurde bei den Smart-Programmen „Sauté“ (Sautieren) und „Sous Vide“ (Vakuumgaren) die angestrebte Temperatur erreicht, zeigt das Display „Hot“ (Heiß) an. Das Gerät signalisiert mit einem akustischen Signal, dass das Gargut in den Innentopf gegeben werden kann.

Nach dem Signalton zählt die Zeitanzeige abwärts.

Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Gerät „End“ (Ende) an und kehrt in den Standby-Modus zurück.



Falls das automatische Warmhalten aktiviert ist, hält das Gerät die darin befindlichen Lebensmittel bis zu 10 Stunden nach Ende des Garvorgangs warm. Anschließend zeigt es „End“ (Ende) an und kehrt in den Standby-Modus zurück. Weitere Informationen über das automatische und das manuelle Warmhalten finden Sie im Abschnitt [Warmhalten](#).

# Einstellungen der Smart-Programme

---

## Ton ein- oder ausschalten

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet (Anzeige zeigt „OFF“ [Aus]) an, halten Sie den Drehregler gedrückt, bis das Symbol für Ton  links oben in der Anzeige blinkt. Drehen Sie den Drehregler, um zwischen „Ton Ein“ und „Ton Aus“ zu wechseln. Halten Sie den Drehregler 5 Sekunden lang gedrückt, um die Änderung zu speichern.

Alle akustischen Signale mit Ausnahme der Fehlermeldungen können ein- oder ausgeschaltet werden.

## Umschalten der Temperatureinheit (°C oder °F)

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet (Anzeige zeigt „OFF“ [Aus]) an, halten Sie den Drehregler gedrückt, bis das Symbol für Ton wie oben beschrieben blinkt. Drücken Sie den Drehregler, um zur Einstellung der Temperatureinheit zu wechseln . Drehen Sie den Drehregler, um zwischen Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) zu wechseln. Halten Sie den Drehregler 5 Sekunden lang gedrückt, um die Änderung zu speichern.

## Manuelles Warmhalten

Die Dauer des manuellen Warmhaltens kann von mindestens **10** Minuten bis maximal **24** Stunden eingestellt werden. Die Funktion ist perfekt, um Speisen aufzuwärmen oder Lebensmittel über einen längeren Zeitraum warm zu halten.

Das manuelle „Keep Warm“ (Warmhalten) bietet eine benutzerdefinierte Einstellung, sodass Sie eine Warmhaltetemperatur aus dem Bereich 25 °C–90 °C bzw. 77 °F–194 °F wählen können.

1. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie „Keep Warm“, um das Programm „Keep Warm“ (Warmhalten) auszuwählen.
2. Wenn die Warmhaltezeit blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Zeit auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um die Zeit anzupassen. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.
3. Wenn die Temperatur blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um zwischen „Custom“ (Benutzerdefiniert), „Low“ (Niedrig) und „High“ (Hoch) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen.

# Einstellungen der Smart-Programme

---

4. Wenn Sie „Custom“ (Benutzerdefiniert) wählen, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Zeit auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um zwischen Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um die gewählten Einstellungen zu bestätigen.
5. Drücken Sie „Start“, um das Warmhalten zu beginnen.
6. Wenn das Warmhalten abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.

## Um die Zeit während des Garens anzupassen,

drücken Sie den Drehregler. Wenn die Garzeit blinkt, drehen Sie den Regler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Drücken Sie „Start“, um mit dem Smart-Programm fortzufahren.

*Hinweis:* Wird nicht auf Start gedrückt, wird der Garvorgang nach 10 Sekunden fortgesetzt.

## Um Druck und Temperatur während des Garens anzupassen,

drücken Sie den Drehregler. Wenn die Garzeit blinkt, drücken Sie den Drehregler erneut, um zwischen „Pressure“ (Druck) oder „Temperature“ (Temperatur) zu wechseln, je nach Smart-Programm.

**Druck:** Drehen Sie den Drehregler, um zwischen „None“ (Ohne), „Low“ (Niedrig) und „High“ (Hoch) zu wechseln. Drücken Sie „Start“, um mit dem Smart-Programm fortzufahren.

**Temperatur:** Drehen Sie den Drehregler, um zwischen „Custom“ (Benutzerdefiniert), „Low“ (Niedrig) und „High“ (Hoch) zu wechseln. Drücken Sie „Start“, um mit dem Smart-Programm fortzufahren.

*Hinweis:* Wird nicht auf Start gedrückt, wird der Garvorgang nach 10 Sekunden fortgesetzt.

## Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen

### Zurücksetzen einzelner Smart-Programme

Schalten Sie den Ton ein. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet (Anzeige zeigt „OFF“ [Aus] an), halten Sie die Taste des Smart-Programms, das Sie zurücksetzen möchten, gedrückt.

Das Gerät gibt ein akustisches Signal aus und setzt Druckstufe, Garzeit und/oder Temperatur des Smart-Programms auf die Werkseinstellungen zurück.

### Zurücksetzen aller Smart-Programme

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet (Anzeige zeigt „OFF“ [Aus] an), halten Sie „Cancel“ (Abbrechen) gedrückt, bis das Gerät ein akustisches Signal ausgibt.

Druckstufen, Garzeiten und/oder Temperaturen aller Smart-Programme werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

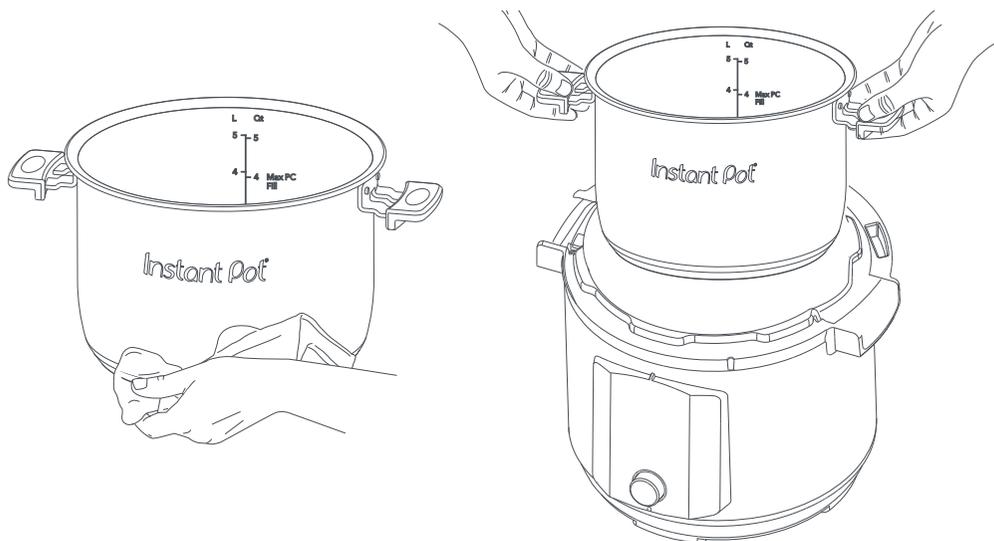
# Reinigung vor dem ersten Gebrauch

## Entnahme und Reinigung des Innentopfs

Nehmen Sie den Innentopf aus dem Gehäuse und reinigen Sie ihn mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Spülen Sie mit warmem, klarem Wasser nach und trocknen Sie die Außenseite des Innentopfes mit einem weichen Tuch ab.

*Hinweis: Der Innentopf ist spülmaschinenfest.*

Wischen Sie das Heizelement ab, um etwaige Verpackungsreste zu entfernen, bevor Sie den Innentopf wieder in das Gehäuse setzen. Andernfalls wird das Gerät möglicherweise beschädigt.



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

**⚠ VORSICHT** Um das Risiko von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden, **müssen** Lebensmittel in den Innentopf gegeben und dürfen keinesfalls direkt in das Gehäuse gegeben werden. Verwenden Sie beim Kochen ausschließlich einen **für den Duo Evo Plus gefertigten** Instant Pot Innentopf.

**⚠ VORSICHT** Der Innentopf ist unerlässlich für die Produktsicherheit. Um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ersetzen Sie einen verbeulten, verformten oder beschädigten Innentopf mit einem **für den Duo Evo Plus gefertigten** Instant Pot Innentopf. **Verwenden Sie im Gehäuse des Duo Evo Plus keinen Innentopf eines anderen Modells.** Andernfalls kann es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen.

**⚠ WARNUNG** Füllen Sie den Innentopf nur bis zur Markierung **Max PC Fill** (Höchststand für Druckgaren) im Innentopf. Gehen Sie beim Garen und Abdampfen von Lebensmitteln wie Apfelsauce, Preiselbeeren, Perlgroten, Haferflocken, Schälerbsen, Nudeln etc. extrem vorsichtig vor, da diese unter Umständen schäumen oder spritzen können und das Dampfablassröhrchen und/oder das Dampfablassventil dadurch verstopft. Füllen Sie den Innentopf beim Garen dieser Lebensmittel nur bis zur Markierung **Half Fill**.

# Übersicht der Druckregelfunktionen

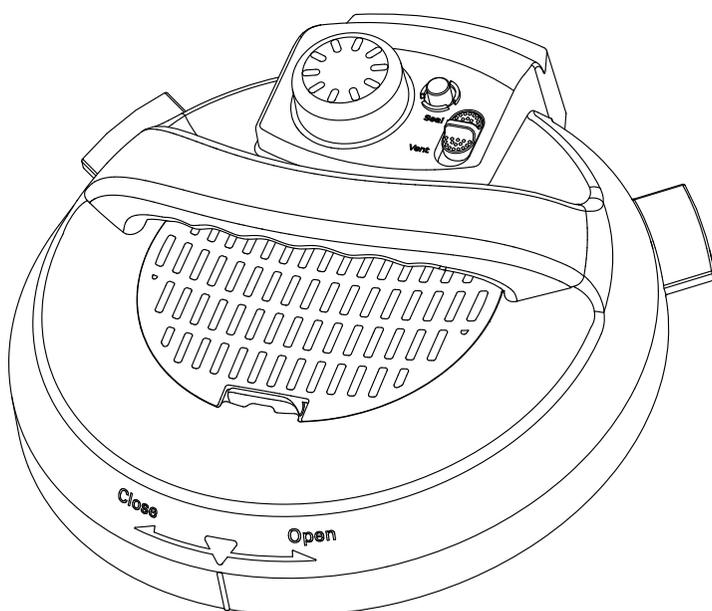
---

Machen Sie sich mit den Bedienelementen Ihres Duo Evo Plus vertraut.

## Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)

Der Schnellkochtopfdeckel für den Instant Pot Duo Evo Plus ist ein Unikat. Das bisherige Design wurde verbessert, sodass der ergonomische Griff sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder bequem zu verwenden ist. Außerdem wurde der Deckel so konzipiert, dass er sich leicht über den Griffen am neu entwickelten Innentopf schließen lässt.

Verwenden Sie unbedingt den Schnellkochtopfdeckel, der im Lieferumfang des Duo Evo Plus enthalten ist. Verwenden Sie keine anderen Schnellkochtopfdeckel von Instant Pot und keine Deckel anderer Hersteller.



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

### **⚠ VORSICHT**

Verwenden Sie das Gehäuse des Instant Pot Duo Evo Plus nur mit dem Deckel für den Instant Pot Duo Evo Plus. Die Verwendung eines anderen Schnellkochtopfdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

# Übersicht der Druckregelfunktionen

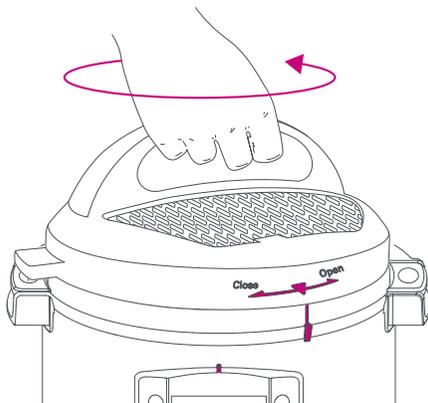
---

## Öffnen und Entfernen des Deckels

Ist das Gerät an den Netzstrom angeschlossen, spielt es eine kurze Melodie ab, wenn der Deckel geöffnet bzw. geschlossen wird.

Drehen Sie den Deckel mithilfe des Griffs entgegen dem Uhrzeigersinn, bis die Markierung auf dem ▼Deckel und die Markierung ■ am Rand des Gehäuses aufeinander ausgerichtet sind. Nehmen Sie den Deckel vom Gehäuse ab.

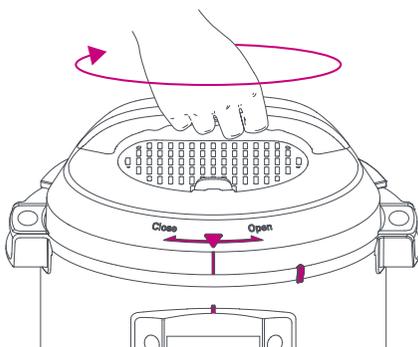
**Hinweis:** Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Geräts den Deckel auf Schäden.



## Schließen des Deckels

Halten Sie den Griff fest und richten Sie die Markierung auf dem ▼Deckel und die Markierung ■ am oberen Rand des Gehäuses aufeinander aus. Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Beim Schließen des Deckels wird der Schnellabdampfschalter automatisch auf „Seal“ (Verriegeln) zurückgesetzt.

**Hinweis:** Das Gerät lässt sich nur in Betrieb nehmen, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt wurde. Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.



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

---

# Übersicht der Druckregelfunktionen

## Dichtungsring

Wenn der Schnellkochtopfdeckel geschlossen ist, erzeugt der an der Unterseite des Deckels angebrachte Dichtungsring eine luftdichte Abdichtung zwischen Deckel und Gehäuse.

Der Dichtungsring muss vor dem Gebrauch eingesetzt und sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Gebrauch des Geräts darf nur ein Dichtungsring in den Deckel eingesetzt sein.

Dichtungsringe können sich mit der Zeit dehnen. Als integraler Bestandteil der Produktsicherheit sollte der Dichtungsring alle 12 bis 18 Monate ausgetauscht werden, oder früher, wenn er gedehnt, verformt oder beschädigt ist.

### Entfernen des Dichtungsringes

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

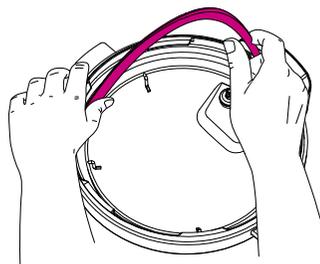
Wenn der Dichtungsring entfernt wurde, prüfen Sie die Aufnahme dahingehend, ob sie sicher, mittig im Deckel und ringsherum auf gleicher Höhe sitzt. Versuchen Sie niemals, eine verformte Dichtungsringaufnahme zu reparieren.

### Einsetzen des Dichtungsringes

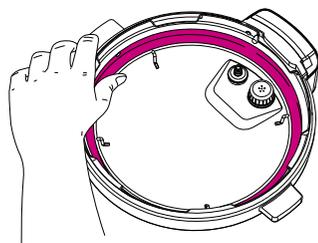
Legen Sie den Dichtungsring auf die Aufnahme und drücken Sie ihn hinein. Drücken Sie den Dichtungsring fest nach unten, um ein Verziehen zu vermeiden.

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

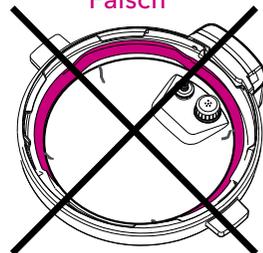
Entfernen



Einsetzen



Falsch



**Unser Tipp:** Silikon ist porös und kann starke Aromen oder bestimmte Geschmacksnoten annehmen. Halten Sie zusätzliche Dichtungsringe bereit, um die Übertragung dieser Aromen und Geschmacksnoten von einem Gericht auf ein anderes zu beschränken. Besuchen Sie [unseren Shop](#) und verwenden Sie beim Garen Farbcodes.

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

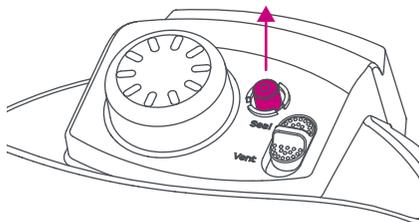
**⚠ VORSICHT** Überprüfen Sie den Dichtungsring vor jedem Gebrauch auf Schnitte, Verformungen und den korrekten Sitz. Verwenden Sie keine gedehnten oder beschädigten Dichtungsringe. Verwenden Sie nur zugelassene Instant Pot Dichtungsringe. Ein Nichtbeachten dieser Anweisungen kann das Austreten von Lebensmitteln und somit Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

# Übersicht der Druckregelfunktionen

## Das Schwimmventil

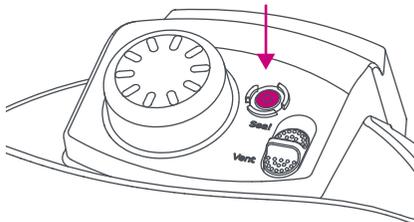
### Unter Druck

Befindet sich das Schwimmventil in der **oberen Stellung**, steht das Gerät **unter Druck**.



### Nicht unter Druck

Befindet es sich in der **unteren Stellung** (im Deckel versenkt), steht das Gerät **nicht unter Druck**.



## Entfernen des Schwimmventils vom Deckel

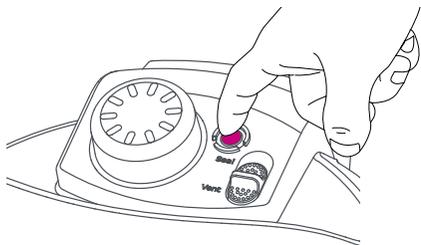
Legen Sie einen Finger auf die flache Oberseite des Schwimmventils und drehen Sie den Deckel um. Entfernen Sie die Silikonkappe vom unteren Ende des Schwimmventils. Entfernen Sie das Schwimmventil von der Oberseite des Deckels.

Bewahren Sie das Schwimmventil und die Silikonkappe auf.

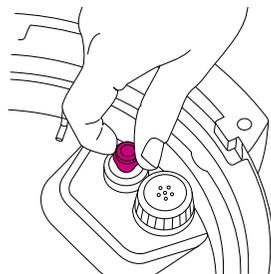
## Einsetzen des Schwimmventils

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

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



Oberseite



Unterseite

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



**GEFAHR** Befindet sich das Schwimmventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerst hohem Druck. **Entfernen Sie in diesem Zustand niemals den Deckel.** Der gesamte Druck muss abgebaut werden und das Schwimmventil muss sich in der **unteren Stellung** befinden, bevor der Deckel geöffnet wird. Weitere Informationen zum Ablassen von Druck finden Sie unter **Abdampfen des Geräts**. Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

# Schnellkochen (Druckgaren) mit dem Duo Evo Plus

---

## Einführung in das Schnellkochen (Druckgaren)

Beim Schnellkochen (Druckgaren) wird der Siedepunkt von Wasser mittels Dampfdruck auf über 100 °C gebracht. Diese energieeffiziente Garmethode ist die schnellste Möglichkeit, eine Vielzahl beliebter Speisen zu kochen.

Schnellkochtöpfe durchlaufen beim Schnellkochen (Druckgaren) drei Phasen:

### 1. Vorheizen und Druckaufbau

Beim Vorheizen des Geräts zeigt das Display „On“ (Ein) an, während sich das Gerät aufheizt und die Flüssigkeit im Innentopf verdampft. Sobald sich genügend Dampf im Innentopf entwickelt hat, springt das Schwimmerventil in die obere Stellung und verriegelt den Deckel des Schnellkochtopfs, damit die Sicherheit beim Garen gewährleistet ist.

Wenn das Schwimmerventil in die obere Stellung springt, dichtet die Silikonkappe am unteren Ende des Schwimmerventils (an der Unterseite des Deckels) die Garkammer (den Innentopf) ab. Dadurch kann der Druck weiter steigen. Ein höherer Druck bedeutet eine höhere Gartemperatur.

Es ist normal, dass beim Vorheizen etwas Dampf durch das Schwimmerventil austritt. Sollten Sie jedoch feststellen, dass am Rand des Deckels Dampf austritt, drücken Sie „Cancel“ (Abbrechen) und beachten Sie die Hinweise unter [Beseitigen von Störungen](#).

*Hinweis:* Wie schnell sich der Druck in Ihrem Gerät aufbaut, hängt von einer Reihe von Faktoren ab, wie dem Volumen der Lebensmittel und der Flüssigkeit.

### 2. Garen

Nachdem das Schwimmerventil nach oben gestiegen ist, benötigt das Gerät ein paar Minuten, um ausreichend Druck aufzubauen. Sobald die erforderliche Druckstufe erreicht wurde, beginnt der Garvorgang. Die Anzeige wechselt von „On“ (Ein) zum Countdown-Timer für das Garen, der im Format **HH:MM** (Stunden und Minuten) die Garzeit anzeigt.

Die Einstellungen der Smart-Programme (z. B. Garzeit, Temperatur und/oder Druckstufe sowie Aktivierung/Deaktivierung der automatischen Warmhaltefunktion) können jederzeit während des Garvorgangs angepasst werden. Weitere Informationen siehe unter [Einstellungen der Smart-Programme](#).

# Schnellkochen (Druckgaren) mit dem Duo Evo Plus

---

## 3. Abdampfen

Befolgen Sie nach Abschluss des Schnellkochens (Druckgarens) die Anweisungen in Ihrem Rezept für die Wahl der Abdampfmethode.

Wenn nach Beenden des Garvorgangs das automatische Warmhalten aktiviert ist, zählt der Timer von **00:00** bis zu einer Dauer von **10** Stunden aufwärts. Andernfalls kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und zeigt „End“ (Ende) an.

*Hinweis: Abkühlen und Abdampfen des Geräts erfolgen schneller, wenn das automatische Warmhalten deaktiviert ist.*

Weitere Informationen zum Ablassen von Druck nach dem Garen finden Sie unter [Abdampfen des Geräts](#).

### **⚠ GEFAHR**

Befindet sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerst hohem Druck. **Entfernen Sie niemals den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil noch in der oberen Stellung befindet.** Der gesamte Druck **muss** abgebaut werden und das Schwimmerventil muss sich in der **unteren Stellung** befinden, bevor der Deckel entfernt wird. **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.** Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

# Abdampfen des Geräts

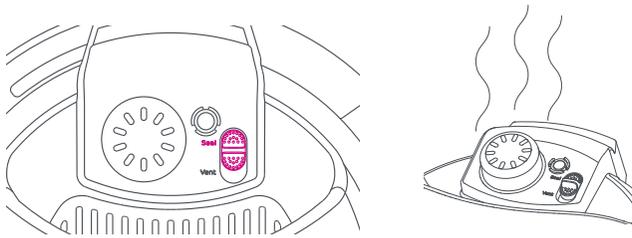
Folgen Sie stets den Anweisungen im Rezept, um den Druck abzubauen.

## Abdampfmethoden

Nach dem Garen können verschiedene Methoden zum Abdampfen verwendet werden:

### Langsames Abdampfen

Belassen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln). Das Gerät führt Wärme ab, sodass der Druck mit der Zeit natürlich abgebaut wird.

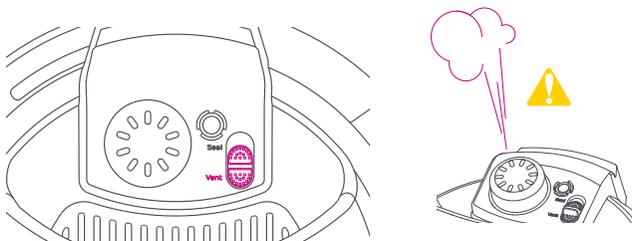


#### **HINWEIS**

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

### Schnellabdampfen

Stellen Sie den Schnellabdampfschalter von „Seal“ (Verriegeln) auf „Vent“ (Abdampfen). Der unter Druck stehende Dampf wird oben am Dampfablassventil kontinuierlich abgelassen.



*Hinweis: Das verursacht Lärm!*

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

#### **HINWEIS**

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

# Abdampfen des Geräts

---

Spritzt etwas heraus, stellen Sie den Schnellabdampfschalter wieder auf „Seal“ (Verriegeln) und versuchen Sie es nach einigen Minuten erneut. Spritzt es erneut, verwenden Sie die langsame Abdampfmethode, um den verbleibenden Druck abzubauen.

## Langsames Abdampfen in 10 Minuten

Wird normalerweise beim Kochen von Reis verwendet.

Lassen Sie den Schnellabdampfschalter nach Ende des Garvorgangs **10 Minuten** lang auf „Seal“ (Verriegeln). Stellen Sie den Schnellabdampfschalter anschließend auf „Vent“ (Abdampfen). Der unter Druck stehende Dampf wird oben am Dampfablassventil kontinuierlich abgelassen.

Falls es beim Abdampfen spritzt, stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln) zurück. Warten Sie weitere 5 Minuten, bevor Sie es nochmal mit dem Schnellabdampfen versuchen. Spritzt es erneut, verwenden Sie die langsame Abdampfmethode, um den verbleibenden Druck sicher abzubauen.

### **GEFAHR**

Befindet sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerst hohem Druck. **Entfernen Sie niemals den Deckel, wenn sich das**

**Schwimmerventil noch in der oberen Stellung befindet.** Der gesamte Druck **muss** abgebaut werden und das Schwimmerventil **muss** sich in der unteren Stellung befinden, bevor der Deckel entfernt wird.

**Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.** Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

### **WARNUNG**

Beugen Sie sich niemals über die Dampfablassvorrichtung und berühren Sie sie nicht.

Achten Sie darauf, dass sich niemals ungeschützte Haut über der Dampfablassvorrichtung befindet.

Verdecken oder blockieren Sie niemals das Dampfablassventil.

# QuickCool

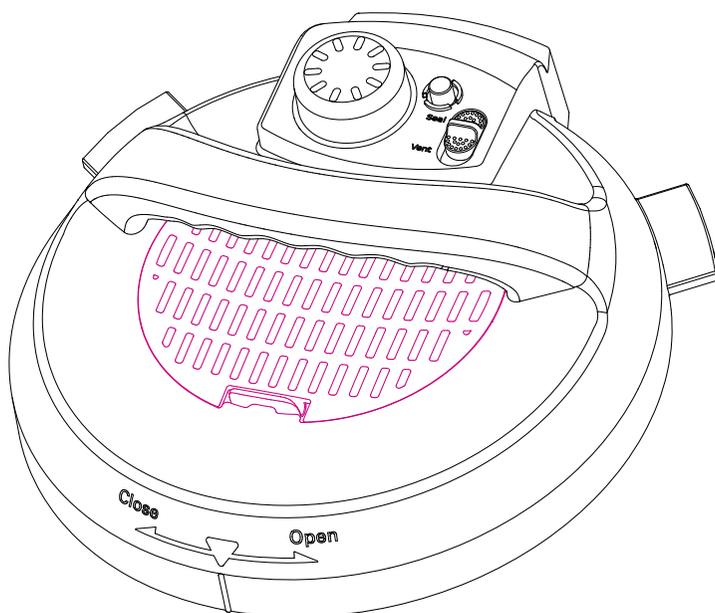
Der Duo Evo Plus Deckel ist mit der Technologie QuickCool ausgestattet. Bei der Verwendung mit der QuickCool-Schale\* lässt sich der Druck auf natürliche Weise um bis zu **50 % schneller** abbauen.

## Zum Entfernen der QuickCool-Schutzabdeckung

Drücken Sie den Verschluss zum Deckelgriff hin und nach oben. Ziehen Sie die Abdeckung anschließend zu sich hin und ab. Legen Sie sie beiseite.

Füllen Sie die QuickCool-Schale mit Eis oder stellen Sie die mit Wasser gefüllte Schale ins Eisfach. Setzen Sie die Schale anschließend auf das freiliegende Metall des Deckels auf. Warten Sie, bis das Schwimmerventil nach unten in den Deckel sinkt, entfernen Sie anschließend die QuickCool-Schale und öffnen Sie den Deckel.

\*QuickCool kann separat über [instantpot.co.uk/instant-pot-shop](https://instantpot.co.uk/instant-pot-shop) bezogen werden. Erhältlich ab 2020.



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



Während und nach dem Kochen ist der Deckel heiß. Berühren Sie das freiliegende Metall nicht mit bloßer Haut.

# Erster Testlauf

---

Befolgen Sie diese Schritte, um sich mit Ihrem Instant Pot Duo Evo Plus vertraut zu machen. Gesamtdauer des Testlaufs: ca. 20 Minuten.

1. Entfernen Sie den Innentopf aus dem Gehäuse.
2. Geben Sie 750 ml Wasser in den Innentopf.
3. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
4. Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Gehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220–240 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.
5. Schließen Sie den Deckel, wie im Abschnitt [Grundlagen des Schnellkochens \(Druckgarens\) - 2. Öffnen und Schließen des Deckels](#) beschrieben.  
*Hinweis: Beim Schließen des Deckels wird der Schnellabdampfschalter automatisch auf „Seal“ (Verriegeln) zurückgesetzt.*
6. Drücken Sie „Pressure Cook“, um das Smart-Programm „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) auszuwählen.
7. Drehen Sie den Drehregler, um zwischen den voreingestellten Optionen zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um „Custom“ (Benutzerdefiniert) auszuwählen.
8. Wenn die Garzeit blinkt, drehen Sie den Regler entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Garzeit auf 5 Minuten einzustellen.
9. Drücken Sie Start, um mit dem Kochen zu beginnen. Das Gerät zeigt „On“ (Ein) an. Die Fortschrittsanzeige zeigt „Pre-heating“ (Vorheizen) an.  
*Hinweis: Die individuell eingestellte Garzeit, Temperatur und Druckstufe werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.*
10. Sobald das Gerät unter Druck steht, beginnt der Garvorgang. Das Display wechselt von „On“ (Ein) zum Garzeit-Timer.
11. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, schaltet das Gerät in den Modus „Keep Warm“ (Warmhalten).
12. Drücken Sie die Taste Cancel (Abbrechen), um den Modus „Keep Warm“ (Warmhalten) zu beenden und zurück in den Standby-Modus zu gelangen.
13. Stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Vent“ (Abdampfen). Das Dampfablassventil lässt stetig Dampf ab. Dampf ist heiß.
14. Das Schwimmerventil sinkt nach unten, sobald der Druck vollständig abgebaut ist.

## Erster Testlauf

---

15. Öffnen Sie den Deckel, wie im Abschnitt Grundlagen des Schnellkochens (Druckgarens) - 2. Öffnen und Schließen des Deckels beschrieben.
16. Schütten Sie das Wasser weg und trocknen Sie den Innentopf ab.

Jetzt können Sie loslegen!

**⚠️ WARNUNG** Befindet sich das Schwimmventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter **äußerst hohem Druck**. **Entfernen Sie niemals den Deckel, wenn sich das Schwimmventil noch in der oberen Stellung befindet**. Der gesamte Druck muss abgebaut werden und das Schwimmventil muss sich in der **unteren Stellung** befinden, bevor der Deckel entfernt wird. **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen**. Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

# Verwendung der Smart-Programme für das Schnellkochen (Druckgaren)

## Smart-Programm - „Pressure Cook“ (Druckgaren), „Rice/Grain“ (Reis/Körner), „Bake“ (Backen)

Ganz gleich, ob Sie noch unerfahren oder ein Profi sind, können Sie mithilfe der drei Smart-Programme des Duo Evo Plus für das Druckgaren mit 27 voreingestellten Optionen sofort loslegen.

Befolgen Sie beim Garen mit den Smart-Programmen „Pressure Cook“ (Druckgaren), „Rice/Grain“ (Reis/Körner) oder „Bake“ (Backen) die folgenden Schritte.

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

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

\*Sofern im Rezept nicht anders angegeben.

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

**⚠ VORSICHT** Um Anbrennen oder Verbrühungen zu vermeiden, seien Sie beim Kochen mit mehr als 60 ml Öl, ölhaltigen Soßen, Suppen mit Kondenssahne sowie dicken Soßen besonders vorsichtig. Fügen Sie eine geeignete Flüssigkeit hinzu, um Soßen zu verdünnen. Vermeiden

Die besten Ergebnisse beim Backen mit Druck erzielen Sie, wenn Sie den Teig in eine ofenfeste Backform und nicht direkt in den Innentopf geben (sofern in Ihrem Rezept nicht anders angegeben) und die Form mit Alufolie oder einem ofenfesten Deckel abdecken. Stellen Sie die Backform auf den Dampfeinsatz im Innentopf und lassen Sie etwa 2,5 cm Abstand um die Backform, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann.

1. Geben Sie nach Rezept Wasser und Zutaten in den Innentopf.

*Hinweis:* Beachten Sie beim Kochen von Bohnen oder Getreide die [Körner-Wasser-Mischungsverhältnisse](#) um optimale Ergebnisse erzielen.

2. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.

3. Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Gehäuses.

Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.

# Verwendung der Smart-Programme für das Schnellkochen (Druckgaren)

---

4. Schließen Sie den Deckel, wie im Abschnitt [Grundlagen des Schnellkochens \(Druckgarens\) - 2. Öffnen und Schließen des Deckels](#) beschrieben.

*Hinweis:* Beim Schließen des Deckels wird der Schnellabdampfschalter automatisch auf „Seal“ (Verriegeln) zurückgesetzt.

5. Drücken Sie die entsprechende Taste, um das gewünschte Smart-Programm für das Schnellkochen (Druckgaren) auszuwählen:
- Drücken Sie „Pressure Cook“. Drehen Sie den Drehregler und drücken Sie ihn, um eine der 15 voreingestellten Optionen auszuwählen: „Custom“ (Benutzerdefiniert), „Soup“ (Suppe), „Bean“ (Bohnen), „Egg“ (Eier), „Rib“ (Rippchen), „Poultry“ (Geflügel), „Chili“, „Stew“ (Eintopf), „Beef“ (Rind), „Pork“ (Schwein), „Seafood“ (Meeresfrüchte), „Broth“ (Brühe), „Sterilize“ (Sterilisieren), „Potato“ (Kartoffel) oder „Broccoli“ (Brokkoli).
  - Drücken Sie „Rice/Grain“. Drehen Sie den Drehregler und drücken Sie ihn, um eine der acht voreingestellten Optionen auszuwählen: „Custom“ (Benutzerdefiniert), „White Rice“ (Weißer Reis), „Oatmeal“ (Haferflocken), „Quinoa“, „Brown Rice“ (Naturreis), „Risotto“, „Multigrain“ (Mehrkorn) oder „Porridge“.
  - Drücken Sie „Bake“. Drehen Sie den Drehregler und drücken Sie ihn, um eine der vier voreingestellten Optionen auszuwählen: „Custom“ (Benutzerdefiniert), „Pudding“ (Nachspeisen), „Cake“ (Kuchen) oder „Cheesecake“ (Käsekuchen).

6. Wenn die Garzeit blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Zeit auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um die Garzeit anzupassen. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.

*Hinweis:* Die eingestellte Garzeit wird im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt. Bei der Auswahl der Voreinstellung nach Beginn wird die zuletzt gespeicherte Garzeit aktiviert.

7. Wenn die Druckstufe blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Druckstufe auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um zwischen „High“ (Hoch) und „Low“ (Niedrig) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen.

*Hinweis:* Das Smart-Programm „Bake“ (Backen) bietet die Option, ohne Druck zu kochen („None“). Informationen zur Einstellung der Temperatur finden Sie im Abschnitt [Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck](#).

8. Bei den Smart-Programmen „Pressure Cook“ (Druckgaren) und „Rice/Grain“ (Reis/Körner) wird „Keep Warm“ (Warmhalten) automatisch aktiviert. Drücken Sie die Taste „Keep Warm“ (Warmhalten), um die Option zu deaktivieren.

*Hinweis:* Beim Smart-Programm „Bake“ (Backen) ist „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verfügbar.

# Verwendung der Smart-Programme für das Schnellkochen (Druckgaren)

9. Zeitversetztes Garen kann jederzeit vor dem Drücken von „Start“ aktiviert werden. Die voreingestellte Option ist 6 Stunden. Dies kann auf eine Zeit zwischen 10 Minuten und 24 Stunden eingestellt werden.
10. Drücken Sie „Start“, um zu beginnen. Das Display zeigt „On“ (Ein) und die Fortschrittsanzeige „Pre-heating“ (Vorheizen) an.

*Hinweis: Bei kalten oder gefrorenen Lebensmitteln dauert die Dampferzeugung länger und der Druckaufbau verlangsamt sich. Schnellere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Zutaten vor dem Garen auftauen. Je nach Menge an Gargut und seiner Temperatur kann die Vorheizphase bis zu 40 Minuten dauern. Während sich das Gerät aufheizt und der Druck steigt, hebt sich das Schwimmerventil von allein.*
11. Sobald der nötige Druck erreicht ist, wechselt die Fortschrittsanzeige zu „Cooking“ (Garen), und auf dem Display wird die verbleibende Garzeit angezeigt.
12. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, schaltet das Gerät in den Modus „Keep Warm“ (Warmhalten), wenn die Funktion aktiviert ist. Das Display zeigt die verstrichene Zeit an. Ist die Option nicht aktiviert, schaltet das Gerät in den Standby-Modus und zeigt „End“ (Ende) an.
13. Befolgen Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Anweisungen des Rezepts für die geeignete Abdampfmethod. Siehe [Abdampfen des Geräts](#).

**Unser Tipp:** Verwenden Sie den Dampfeinsatz, um Lebensmittel über dem Kochwasser zu dämpfen. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung, vermeidet den Verlust der Nährstoffe im Kochwasser und verhindert das Anbrennen von Lebensmitteln am Boden des Innentopfs.

## **⚠ GEFAHR**

Befindet sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerst hohem Druck. **Entfernen Sie niemals den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil noch in der oberen Stellung befindet.** Der gesamte Druck **muss** abgebaut werden und das Schwimmerventil **muss** sich in der **unteren Stellung** befinden, bevor der Deckel entfernt wird. **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.** Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

## **⚠ WARNUNG**

Füllen Sie den Innentopf nur bis zur Markierung **Max PC Fill** im Innentopf.

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

Garen Sie Lebensmittel nur mit eingesetztem Innentopf. Geben Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gehäuse.

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

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

Der Duo Evo Plus bietet 6 Smart-Programme für das Garen ohne Druck, mit deren Hilfe Sie auf Knopfdruck kochen können: „Bake“ (Backen), „Steam“ (Dampfgaren), „Slow Cook“ (Schongaren), „Sauté“ (Sautieren), „Sous Vide“ (Vakuumgaren) und „Yogurt“ (Joghurt).

## Smart-Programm: „Bake“ (Backen)

Mit dem Smart-Programm „Bake“ (Backen) können verführerische Brownies, saftiger Bananenkuchen und vieles mehr zubereitet werden.

Das Smart-Programm „Bake“ (Backen) bietet zwei benutzerdefinierte voreingestellte Optionen: „Custom“ (Benutzerdefiniert) und „Proofing“ (Gären). Mit diesen Einstellungen kann eine Gartemperatur aus dem Bereich 120 °C–175 °C bzw. 250 °F–347 °F gewählt werden, was für die meisten Backrezepte ideal ist.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie lockeren Teig in eine Backform **aus Metall** und nicht direkt in den Innentopf geben (sofern in Ihrem Rezept nicht anders angegeben), und die Form mit Alufolie oder einem ofenfesten Deckel abdecken.

1. Setzen Sie zuerst den Dampfeinsatz auf den Boden des Innentopfs.
2. Stellen Sie anschließend die Backform aus Metall auf den Dampfeinsatz im Innentopf.  
*Hinweis:* Lassen Sie etwa 2,5 cm Abstand um die Backform, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann.
3. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
4. Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Gehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220–240 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.
5. Schließen Sie den Deckel, wie im Abschnitt [Grundlagen des Schnellkochens \(Druckgarens\) - 2. Öffnen und Schließen des Deckels](#) beschrieben.  
*Hinweis:* Beim Schließen des Deckels wird der Schnellabdampfschalter automatisch auf „Seal“ (Verriegeln) zurückgesetzt.
6. Stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Vent“ (Abdampfen).
7. Drücken Sie „Bake“, um das Smart-Programm „Bake“ (Backen) auszuwählen.
8. Drücken Sie den Drehregler, um die voreingestellte Option „Custom“ (Benutzerdefiniert) auszuwählen.

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

9. Wenn die Garzeit blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Zeit auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um die Garzeit anzupassen. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.  
*Hinweis: Die eingestellte Garzeit wird im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt. Bei der Auswahl der Voreinstellung nach Beginn wird die zuletzt gespeicherte Garzeit aktiviert.*
10. Wenn die Druckstufe blinkt, drücken Sie den Drehregler, um zu „None“ (Ohne Druck) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen. Das Gerät wechselt vom „Druck“ zur „Temperatur“.
11. Wenn die benutzerdefinierte Temperatur blinkt, drehen Sie den Drehregler, um zwischen und Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) zu wechseln.
12. Drücken Sie Start, um zu beginnen. Die Fortschrittsanzeige zeigt „Pre-heating“ (Vorheizen) an.
13. Sobald die nötige Temperatur erreicht ist, wechselt die Fortschrittsanzeige zu „Cooking“ (Garen), und auf dem Display wird die verbleibende Garzeit angezeigt.
14. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Das Display zeigt „End“ (Ende) an.

Beim benutzerdefinierten Smart-Programm „Bake“ (Backen) sind „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verfügbar.

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

## Smart-Programm: „Steam“ (Dampfgaren) und „Slow Cook“ (Schongaren)

Das Smart-Programm „Steam“ (Dampfgaren) funktioniert wie ein herkömmlicher Dampfgarer, bei dem mithilfe einer kochenden Flüssigkeit im Innentopf die Lebensmittel mit heißem Dampf gegart werden.

Setzen Sie beim Smart-Programm „Steam“ (Dampfgaren) zunächst den Dampfeinsatz auf den Boden des Innentopfs, damit Ihre Lebensmittel dampfgegart und nicht gekocht werden.

Das Smart-Programm „Slow Cook“ (Schongaren) ist vergleichbar mit dem Garvorgang in herkömmlichen Schongarern. Das Gerät hält eine Temperatur knapp unter dem Siedepunkt aufrecht, bis der Garvorgang abgeschlossen ist.

„Low“ (Niedrig) – Gantziges Kochen. Sollte für optimale Ergebnisse auf mindestens 6 Stunden eingestellt werden.

„High“ (Hoch) – Schnelleres Schongaren.

Befolgen Sie beim Garen mit den Smart-Programmen „Steam“ (Dampfgaren) und „Slow Cook“ (Schongaren) die folgenden Schritte.

1. Füllen Sie Gargut und flüssige Zutaten nach Angabe in Ihrem Rezept in den Innentopf.
2. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
3. Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Gehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220–240 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.
4. Schließen Sie den Deckel, wie im Abschnitt **Grundlagen des Schnellkochens (Druckgarens) – 2. Öffnen und Schließen des Deckels** beschrieben.

*Hinweis: Beim Schließen des Deckels wird der Schnellabdampfschalter automatisch auf „Seal“ (Verriegeln) zurückgesetzt.*

5. Stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Vent“ (Abdampfen).
6. Drücken Sie die entsprechende Taste, um das gewünschte Smart-Programm für das Garen ohne Druck auszuwählen:
  - Drücken Sie „Steam“. Drehen Sie den Drehregler und drücken Sie ihn, um eine der vier voreingestellten Optionen auszuwählen: „Custom“ (Benutzerdefiniert), „Sterilize“ (Sterilisieren), „Potato“ (Kartoffel) oder „Broccoli“ (Brokkoli).
  - Drücken Sie „Slow Cook“. Drehen Sie den Drehregler und drücken Sie ihn, um eine der sieben voreingestellten Optionen auszuwählen: „Custom“ (Benutzerdefiniert), „Rib“ (Rippchen), „Poultry“ (Geflügel), „Chili“, „Stew“ ( Eintopf), „Beef“ (Rind) oder „Pork“ (Schwein).

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

7. Wenn die Garzeit blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Zeit auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um die Garzeit anzupassen. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.  
*Hinweis:* Die eingestellte Garzeit wird im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt. Bei der Auswahl der Voreinstellung nach Beginn wird die zuletzt gespeicherte Garzeit aktiviert.
8. Wenn die Temperatur blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um zwischen „Low“ (Niedrig) und „High“ (Hoch) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.  
*Hinweis:* Beim Smart-Programm „Steam“ (Dampfgaren) kann die Temperatur nicht angepasst werden.
9. Beim Smart-Programmen „Slow Cook“ (Schongaren) wird „Keep Warm“ (Warmhalten) automatisch aktiviert. Drücken Sie die Taste „Keep Warm“ (Warmhalten), um die Option zu deaktivieren.  
*Hinweis:* Beim Smart-Programm „Steam“ (Dampfgaren) ist „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verfügbar.
10. Zeitversetztes Garen kann jederzeit vor dem Drücken von „Start“ aktiviert werden. Die voreingestellte Option ist 6 Stunden. Dies kann auf eine Zeit zwischen 10 Minuten und 24 Stunden eingestellt werden.
11. Drücken Sie Start, um zu beginnen. Die Fortschrittsanzeige zeigt „Pre-heating“ (Vorheizen) an.  
*Hinweis:* Beim Smart-Programm „Slow Cook“ (Schongaren) wird sofort der Timer mit der verbleibenden Zeit angezeigt. Beim Smart-Programm „Steam“ (Dampfgaren) wird „On“ (Ein) angezeigt, um das Vorheizen zu signalisieren.
12.  Sobald die nötige Temperatur erreicht ist, wechselt die Fortschrittsanzeige zu „Cooking“ (Garen), und auf dem Display wird die verbleibende Garzeit angezeigt.
13. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, schaltet das Gerät in den Modus „Keep Warm“ (Warmhalten), wenn die Funktion aktiviert ist. Das Display zeigt die verstrichene Zeit an. Ist die Option nicht aktiviert, schaltet das Gerät in den Standby-Modus und zeigt „End“ (Ende) an.

**Unser Tipp:** Bei den Smart-Programmen „Steam“ (Dampfgaren) und „Slow Cook“ (Schongaren) können Sie auch einen von Instant Pot zugelassenen Deckel aus gehärtetem Glas verwenden. Besuchen Sie [unseren Shop](#) und erfahren Sie mehr über die Bestellmöglichkeiten.

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

## Smart-Programm: „Sauté“ (Sautieren)

Das Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) ist vergleichbar mit der Zubereitung in einer Bratpfanne, auf einer Grillplatte oder auf dem Grillblech eines Ofens. Verwenden Sie „Sauté“ (Sautieren), um Flüssigkeiten zu köcheln, zu reduzieren und einzudicken, zum Pfannenrühren, zum Karamellisieren von Gemüse sowie zum Anbraten von Fleisch vor oder nach dem Kochen.

1. Vergewissern Sie sich, dass sich der Innentopf im Gehäuse befindet. **Nur ohne Deckel verwenden.**
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Gehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.
3. Drücken Sie „Sauté“, um das Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) auszuwählen.

***Hinweis:** Die Voreinstellung beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) ist „Custom“ (Benutzerdefiniert). Es ist keine Auswahl erforderlich.*

4. Wenn die Garzeit blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Zeit auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um die Garzeit zwischen **1 Minute** und **1 Stunde** einzustellen. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.

***Hinweis:** Die eingestellte Garzeit wird im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt. Bei der Auswahl nach Beginn wird die zuletzt gespeicherte Garzeit aktiviert.*

5. Wenn die Temperatur blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um zwischen „Custom“ (Benutzerdefiniert), „Low“ (Niedrig) und „High“ (Hoch) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.

***Hinweis:** Wenn „Custom“ (Benutzerdefiniert) gewählt wird, blinkt die voreingestellte Temperaturstufe LE 1. Drücken Sie den Drehregler, um die voreingestellte Temperaturstufe auszuwählen, oder drehen Sie ihn, um zwischen den Temperaturstufen LE 1 bis LE 6 zu wechseln. Die Stufen ähneln den Stufen eines Elektroherds und eignen sich zum Reduzieren, Köcheln, Sautieren, Pfannenrühren, Anbraten und Anbräunen. Drücken Sie den Drehregler, um die gewünschte Temperaturstufe auszuwählen.*

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

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

7. Sobald die nötige Temperatur erreicht ist, wechselt die Fortschrittsanzeige zu „Cooking“ (Garen). Auf dem Display wird kurz „Hot“ (Heiß) und anschließend die verbleibende Garzeit angezeigt.
8. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf und sautieren Sie sie nach den Angaben im Rezept.  
*Hinweis: Falls Sie die Zutaten hinzugeben, bevor der Innentopf die nötige Temperatur erreicht hat, zeigt das Display unter Umständen gar nicht „Hot“ (Heiß) an. Das ist normal.*
9. Wenn die Zutaten vor Ablauf der Zeit die gewünschte Garstufe erreicht haben, drücken Sie „Cancel“ (Abbrechen), um das Smart-Programm zu beenden. Wird das Smart-Programm abgeschlossen, wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Das Display zeigt „End“ (Ende) an.

Beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) sind „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verfügbar.

## Ablöschen im Innentopf (Druckgaren nach Sautieren)

Das Sautieren von Fleisch und Gemüse vor dem Druckgaren ist die perfekte Methode, um die Aromen besser zur Geltung zu bringen, da Zucker bei der hohen Temperatur des Smart-Programms „Sauté“ (Sautieren) karamellisiert.

Für das Druckgaren nach dem Sautieren löschen Sie den Innentopf ab, sodass die Lebensmittel nicht anbrennen.

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

### **VORSICHT**

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

Verwenden Sie keinen Deckel und lassen Sie das Gerät während des Sautierens nicht unbeaufsichtigt.

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

## Smart-Programm: „Sous Vide“ (Vakuulgaren)

Der französische Ausdruck „Sous Vide“ bedeutet „unter Vakuum“ und bezeichnet ein Verfahren, bei dem Lebensmittel vakuumversiegelt werden. Dabei werden diese auf eine bestimmte Temperatur gebracht und diese Temperatur für eine gewisse Zeit aufrecht erhalten, um hochwertige, gleichbleibend köstliche Ergebnisse zu erzielen.

Das Smart-Programm „Sous Vide“ (Vakuulgaren) bietet eine benutzerdefinierte Einstellung, sodass Sie eine Gartemperatur aus dem Bereich 25 °C-90 °C bzw. 77 °F-194 °F wählen können, die ideal für das Vakuulgaren ist.

Sie benötigen zudem:

- Zange
- Thermometer
- Luftdichte oder vakuumversiegelte Lebensmittelbeutel
- Optional: Vakuum-Versiegelungsgerät

1. Füllen Sie den Innentopf bis zur Markierung **Half Fill** im Innentopf.
2. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
3. Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Gehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220–240 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.

4. Schließen Sie den Deckel, wie im Abschnitt [Grundlagen des Schnellkochens \(Druckgarens\) - 2. Öffnen und Schließen des Deckels](#) beschrieben.

*Hinweis: Beim Schließen des Deckels wird der Schnellabdampfschalter automatisch auf „Seal“ (Verriegeln) zurückgesetzt. Beim Vakuulgaren spielt es keine Rolle, ob der Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln) oder „Vent“ (Abdampfen) steht.*

5. Drücken Sie „Sous Vide“, um das Smart-Programm „Sous Vide“ (Vakuulgaren) auszuwählen.
6. Drehen Sie den Drehregler, um zwischen den sechs voreingestellten Optionen zu wechseln: „Custom“ (Benutzerdefiniert), „Egg“ (Eier), „Poultry“ (Geflügel), „Beef“ (Rind), „Pork“ (Schwein) oder „Seafood“ (Meeresfrüchte). Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.
7. Wenn die benutzerdefinierte Temperatur blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um zwischen Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

8. Wenn die Garzeit blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Zeit auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um die Garzeit anzupassen. Drücken Sie den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen.
9. Drücken Sie Start, um das Wasser im Innentopf zu erhitzen. Das Display zeigt „On“ (Ein) und die Fortschrittsanzeige „Pre-heating“ (Vorheizen) an.
10. Während das Wasser erhitzt wird, würzen Sie nach Wunsch. Füllen Sie die Lebensmittel anschließend in luftdicht verschließbare Portionsbeutel ab. Drücken Sie die Luft aus den Beuteln und verschließen Sie sie fest.
11. Sobald die eingestellte Wassertemperatur erreicht wurde, zeigt das Gerät „Hot“ (Heiß) an. Öffnen Sie den Deckel und tauchen Sie die verschlossenen Beutel in das Wasser im Innentopf. Geben Sie bei Bedarf erwärmtes Wasser hinzu. Der Inhalt der Beutel sollte bedeckt sein, aber der Verschluss über dem Wasser bleiben.
12. Schließen Sie den Deckel, wie im Abschnitt [Grundlagen des Schnellkochens \(Druckgarens\) - 2. Öffnen und Schließen des Deckels](#) beschrieben.  
*Hinweis: Bei einer Garzeit von mehr als 4 Stunden sollte der Wasserstand regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass der Beutelinhalt eingetaucht bleibt. Geben Sie bei Bedarf erwärmtes Wasser in den Innentopf.*
13. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an. Öffnen Sie das Gerät und nehmen Sie die Beutel mithilfe einer Zange vorsichtig aus dem heißen Wasser.
14. Nehmen Sie den Inhalt aus den Beuteln und prüfen Sie mit einem Thermometer, ob die Speisen gar sind. Nutzen Sie ein Rezept oder die [Anweisungen für das Vakuumgaren](#).
15. Den besten Geschmack von Fleisch erzielen Sie mit dem unten beschriebenen „Anbraten nach dem Garen“.

## **⚠ VORSICHT**

Überfüllen Sie den Innentopf nicht. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Gesamthalt (Wasser und Beutel) und dem oberen Rand des Innentopfes mindestens 5 cm Platz bleibt.

## Anbraten nach dem Garen

Fleisch nach dem Garen und nicht vorher anzubraten, ist eine gute Möglichkeit, den Geschmack durch Karamellisieren besser zur Geltung zu bringen.

Nehmen Sie das Fleisch nach dem Vakuumgaren aus dem Beutel und tupfen es vorsichtig trocken. Braten Sie es dann im Innentopf mit dem Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) leicht an oder verwenden Sie eine Pfanne, einen Gasbrenner oder einen Grill.

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

Beim Smart-Programm „Sous Vide“ (Vakuulgaren) sind „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verfügbar.

## Zutaten und Gewürze

- Verwenden Sie beim Vakuulgaren hochwertige, frische Zutaten, um den bestmöglichen Geschmack zu gewährleisten.
- Beim Würzen mit Salz ist es besser, weniger als normal zu verwenden, besonders bei Fleisch, Geflügel und Fisch. Salzen Sie stattdessen nach dem Garen nach Belieben.
- Verwenden Sie anstelle von frischem Knoblauch Knoblauchpulver. Roher Knoblauch kann beim Vakuulgaren bitter und penetrant werden. Reines und hochwertiges Knoblauchpulver liefert die besten Ergebnisse.

*Hinweis: Kein Knoblauchsatz anstelle von Knoblauchpulver verwenden!*

## Aufbewahrung gegarter Speisen

Wenn Ihr Gericht nicht direkt verzehrt wird, tauchen Sie die Beutel in Eiswasser, um die Temperatur schnell abzusenken, und bewahren Sie sie anschließend im Kühlschrank auf.

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

## Anweisungen für das Vakuumgaren

Lebensmittel	Empfohlene Dicke	Erwarteter Gargrad	Gartemperatur*	Mindestgarzeit*	Maximale Garzeit*
<b>Rind und Lamm</b>					
Zartes Fleisch: Filet, Schnitzel, Lende, Rib Eye, Hüfte, T-Bone, Koteletts	2-5 cm	Rare (blutig)	50°C	1 Stunde	4 Stunden
		Medium-rare (rosa)	54°C	1,5 Stunden	4 Stunden
Festeres Fleisch: Schaufelstück, Nacken, Schulter, Schenkel, Wildfleisch	4-6 cm	Medium (halb durchgebraten)	60°C	1,5 Stunden	4 Stunden
		Medium- well (halb durchgebraten bis durchgebraten)	63°C	1,5 Stunden	4 Stunden
<b>Geflügel</b>					
Hähnchenbrust	3-5 cm	Zart und saftig	63°C	1,5 Stunden	4 Stunden
		Gut durchgebraten	69°C	1 Stunde	4 Stunden
Hähnchenschenkel	3-5 cm	Zart und saftig	74°C	1 Stunde	4 Stunden
		Fleisch löst sich vom Knochen	74°C	4 Stunden	8 Stunden
Hähnchenkeule	5-7 cm	Zart und saftig	74°C	2 Stunden	7 Stunden
Entenbrust	3-5 cm	Zart und saftig	64°C	2 Stunden	4 Stunden
<b>Schwein</b>					
Bauch	3-6 cm	Gut durchgebraten	82°C	10 Stunden	22 Stunden
Rippchen	2-3 cm	Fleisch löst sich vom Knochen	59°C	10 Stunden	22 Stunden
Koteletts	2-4 cm	Rosa und saftig	57°C	1 Stunde	4 Stunden
		Gut durchgebraten und saftig	64°C	1 Stunde	4 Stunden

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

Lebensmittel	Empfohlene Dicke	Erwarteter Gargrad	Gartemperatur*	Mindestgarzeit*	Maximale Garzeit*
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>					
Fisch	2-3 cm	Butterzart	43°C	10 Minuten	30 Minuten
		Durchscheinend	46°C	20 Minuten	45 Minuten
		Medium-rare (rosa)	52°C	20 Minuten	45 Minuten
		Medium, trocken	54°C	20 Minuten	45 Minuten
		Gut durchgebraten, zerfällt	57°C	20 Minuten	45 minutes
Shrimps	-	Gut durchgebraten	60°C	30 Minuten	45 Minuten
<b>Lebensmittel</b>					
Lebensmittel	Empfohlene Dicke	Erwarteter Gargrad	Gartemperatur*	Mindestgarzeit*	Maximale Garzeit*
Hummerschwanz	-	Butterzart	60°C	1 Stunde	1 Stunde
Jakobsmuscheln	-	Butterzart	60°C	30 Minuten	30 Minuten
<b>Eier</b>					
Eier	Groß/extra groß	Flüssig	60°C	-	45 Minuten
		Weichgekocht	62°C	-	45 Minuten
		Mittelhart gekocht	65°C	-	1 Stunde
		Hartgekocht	73,9°C	-	1 Stunde
<b>Obst und Gemüse</b>					
Früchte	-	-	83,9°C	15 Minuten	2 Stunden
Vegetables	-	-	83,9°C	45 Minuten	2,5 Stunden

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



**VORSICHT** Vergewissern Sie sich mithilfe eines Fleischthermometers, dass das Fleisch eine sichere Mindestkerntemperatur erreicht hat. Weitere Informationen entnehmen Sie der [Übersicht über sichere Mindestkerntemperaturen](#) des US-amerikanischen Landwirtschaftsministeriums (USDA).

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

## Smart-Programm: „Yogurt“ (Joghurt)

Das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) eignet sich für das Garen ohne Druck und bietet drei voreingestellte Optionen, mit denen Sie unterschiedliche Arten von fermentierten Speisen aus Milchprodukten und milchfreien Zutaten zubereiten können.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ein Rezept für die Herstellung von Joghurt befolgen.

Wenn Sie mit nicht pasteurisierter oder pasteurisierter Milch beginnen, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Herstellung von Joghurt“ unten.

Falls Ihre Milch bereits ultrahocherhitzt ist, können Sie direkt zu „Schritt 2 – Milchferment hinzufügen“ übergehen. Diese Art der Joghurtherstellung wird als „Kaltstart“ bezeichnet.

Sie benötigen:

- Lebensmittelthermometer
- Milch oder milchfreie Alternative
- Aktive Joghurtkultur

## Herstellung von Joghurt

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

## Schritt 1 - Pasteurisieren

1. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf. (Das Milchferment wird in Schritt 2 hinzugefügt.)

*Hinweis:* Für einen dickflüssigeren Joghurt wird die Verwendung von Vollmilch empfohlen.

2. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
3. Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Gehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220–240 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (Aus) an.
4. Schließen Sie den Deckel, wie im Abschnitt [Grundlagen des Schnellkochens \(Druckgarens\) - 2. Öffnen und Schließen des Deckels](#) beschrieben.

*Hinweis:* Beim Schließen des Deckels wird der Schnellabdampfschalter automatisch auf „Seal“ (Verriegeln) zurückgesetzt. Bei der Herstellung von Joghurt spielt es keine Rolle, ob der Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln) oder „Vent“ (Abdampfen) steht.

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

5. Drücken Sie „Yogurt“, um das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) auszuwählen.
6. Drehen Sie den Drehregler, um zur voreingestellten Option „Pasteurise“ (Pasteurisieren) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um die gewählten Einstellungen zu bestätigen. Das Display zeigt die voreingestellte Zeit für das Pasteurisieren an.  
*Hinweis: Dauer und Temperatur des Pasteurisierens können nicht angepasst werden.*
7. Drücken Sie „Start“, um mit dem Pasteurisieren zu beginnen. Das Display zeigt „On“ (Ein) und die Fortschrittsanzeige „Pre-heating“ (Vorheizen) an.
8. Sobald das Gerät die nötige Temperatur erreicht hat, zeigt das Display „Hot“ (Heiß) an und die Fortschrittsanzeige wechselt zu „Cooking“ (Garen).
9. Sobald die Pasteurisierung abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.  
*Hinweis: Vergewissern Sie sich mithilfe eines Thermometers, dass die Milch die erforderliche Temperatur von 72 °C erreicht hat.*

**Unser Tipp:** Für besonders dicken Joghurt pasteurisieren Sie die Milch zwei Mal.

## Schritt 2 - Milchferment hinzufügen

1. Lassen Sie die Milch auf etwas unter 43 °C abkühlen.
2. Fügen Sie der Milch das Milchferment gemäß den dem Milchferment beiliegenden Anweisungen hinzu.  
*Hinweis: Es kann auch Naturjoghurt mit einer **aktiven Kultur** als Milchferment eingesetzt werden. Falls Sie Joghurt als Milchferment einsetzen, befolgen Sie die Angaben eines bewährten Joghurtrezepts von Instant Pot.*
3. Schließen Sie den Deckel, wie im Abschnitt **Übersicht der Druckregelfunktionen – Schließen des Deckels** beschrieben.

## Schritt 3 - Fermentation

1. Drücken Sie „Yogurt“, um das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) auszuwählen.
2. Drehen Sie den Drehregler, um zur voreingestellten Option „Fermentation“ zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

3. Wenn die Zeit blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Dauer von **8** Stunden auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.

*Hinweis: Je länger die Fermentation dauert, desto säuerlicher schmeckt der Joghurt.*

4. Wenn die Temperatur blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um zwischen „Low“ (Niedrig) und „High“ (Hoch) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um die gewählten Einstellungen zu bestätigen.

*Hinweis: Für die meisten Rezepte wird die voreingestellte Temperatur („High“) empfohlen. Wenn im Rezept keine Temperatur angegeben ist, verwenden Sie „High“ (Hoch).*

5. Drücken Sie „Start“, um zu beginnen. Das Display zeigt „On“ (Ein) und die Fortschrittsanzeige „Pre-heating“ (Vorheizen) an.
6. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.

**Unser Tipp:** Joghurt nach griechischer Art lässt sich einfach herstellen, indem Sie die Molke mithilfe eines Sehtuchs abseihen.

## Verwendung der benutzerdefinierten Voreinstellung

Bei einigen Rezepten ist unter Umständen eine höhere oder niedrigere Temperatur für das Pasteurisieren oder die Fermentation erforderlich. Befolgen Sie stets die Angaben im Rezept, wenn Sie die benutzerdefinierte Voreinstellung verwenden.

Die Option „Custom“ (Benutzerdefiniert) im Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) bietet einen Temperaturbereich von 25 °C–90 °C.

1. Drücken Sie „Yogurt“, um das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) auszuwählen.
2. Drehen Sie den Drehregler, um zur voreingestellten Option „Custom“ (Benutzerdefiniert) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.
3. Wenn die Zeit blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Dauer von 24 Stunden auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu bestätigen und zum nächsten Feld zu gelangen.

# Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

---

4. Wenn die Temperatur blinkt, können Sie den Drehregler drücken, um die voreingestellte Temperatur auszuwählen, oder den Drehregler drehen, um zwischen Fahrenheit (°F) und Celsius (°C) zu wechseln. Drücken Sie den Drehregler, um die gewählten Einstellungen zu bestätigen.
5. Drücken Sie „Start“, um zu beginnen. Das Display zeigt „On“ (Ein) und die Fortschrittsanzeige „Pre-heating“ (Vorheizen) an.
6. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende).

## Joghurtgläser

Joghurtgläser sind eine praktische Möglichkeit, Joghurt zu portionieren.

1. Nachdem Sie das Milchferment zur pasteurisierten Milch hinzugefügt haben, füllen Sie die Milch vorsichtig in Joghurtgläser ab und verschließen Sie diese fest.
2. Reinigen Sie den Innentopf gründlich und setzen Sie den Dampfeinsatz in den Innentopf ein.
3. Stellen Sie die verschlossenen Joghurtgläser auf den Dampfeinsatz und füllen Sie den Innentopf mit so viel Wasser, dass die Gläser zur Hälfte bedeckt sind.
4. Befolgen Sie die unter „Schritt 3 - Fermentation“ beschriebenen Anweisungen.

# Smart-Programme – Übersicht

Smart-Programm	Voreingestellt bei	Druckstufe	Temperaturbereich	Hinweise für den Gebrauch
<b>„Pressure Cook“</b> (Schnell- bzw. Druckgaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „Soup“ (Suppe), „Bean“ (Bohnen), „Egg“ (Eier), „Rib“ (Rippchen), „Poultry“ (Geflügel), „Chili“, „Stew“ ( Eintopf), „Beef“ (Rind), „Pork“ (Schwein), „Seafood“ (Meeresfrüchte), „Broth“ (Brühe), „Sterilize“ (Sterilisieren), „Potato“ (Kartoffel), „Broccoli“ (Brokkoli)	„Low“ (Niedrig)/ „High“ (Hoch)	-	Ein höherer Druck bedeutet eine höhere Temperatur.  Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit dem Dampfensatz.
<b>„Rice/Grain“</b> (Reis/Körner)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „White Rice“ (Weißer Reis), „Oatmeal“ (Haferflocken), „Quinoa“, „Brown Rice“ (Naturreis), „Risotto“, „Multigrain“ (Mehrkorn), „Porridge“	„Low“ (Niedrig)/ „High“ (Hoch)	-	<div style="background-color: #ff9900; padding: 2px; border: 1px solid black; display: inline-block;"><b>⚠️ WARNUNG</b></div> Nach dem Garen von Bohnen und Getreide sollten Sie nicht die Schnellabdampfmethode anwenden. Lebensmittelstücke können die Ventilabdeckung (Verstoppungsschutz) blockieren und das Dampfablassröhrchen verstopfen.  Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit langsamem Abdampfen.
<b>„Steam“</b> (Dampfgaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „Sterilize“ (Sterilisieren), „Potato“ (Kartoffel), „Broccoli“ (Brokkoli)	Keine	~100°C	Dampfgaren ohne Druck für Fisch und Gemüse.  Verwenden Sie beim Dampfgaren einen Glasdeckel oder stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Vent“ (Abdampfen).  Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit dem Dampfensatz.

# Smart-Programme – Übersicht

Smart-Programm	Voreingestellt bei	Druckstufe	Temperaturbereich	Hinweise für den Gebrauch
„Sauté“ (Sautieren)	Custom	Keine	„Low“ (Niedrig)/ „High“ (Hoch) „Custom“ (Benutzerdefiniert) – Stufe 1-6	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"><b>⚠ VORSICHT</b></div> Hohe Temperatur. Verwenden Sie beim Sautieren keinen Deckel. Reduzieren, Köcheln, Sautieren, Pfannenrühren, Anbraten und Anbräunen.
„Slow Cook“ (Schongaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „Rib“ (Rippchen), „Poultry“ (Geflügel), „Chili“, „Stew“ (Eintopf), „Beef“ (Rind), „Pork“ (Schwein)	Keine	„Low“ (Niedrig)/ „High“ (Hoch)	Entspricht herkömmlichen Schongaren. Achten Sie darauf, dass der Schnellabdampfschalter auf „Vent“ (Abdampfen) steht.
„Sous Vide“ (Vakuulgaren)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „Egg“ (Eier), „Poultry“ (Geflügel), „Beef“ (Rind), „Pork“ (Schwein), „Seafood“ (Meeresfrüchte)	Keine	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	Zarte, saftige Ergebnisse in Restaurant-Qualität.
„Yogurt“ (Joghurt)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „Pasteurise“ (Pasteurisieren), „Ferment“ (Fermentation)	Keine	„Low“ (Niedrig)/ „High“ (Hoch)/ „Custom“ (Benutzerdefiniert)	Pasteurisieren und Fermentation von Joghurt (mit Milch/milchfrei).
„Bake“ (Backen)	„Custom“ (Benutzerdefiniert), „Cake“ (Kuchen), „Cheesecake“ (Käsekuchen), „Pudding“ (Nachspeisen), „Proofing“ (Gären)	Keine/ „High“ (Hoch)/ „Low“ (Niedrig)	„Custom“ (Benutzerdefiniert)	Backen mit und ohne Druck. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit abgedeckten, backofenfesten Formen.
„Keep Warm“ (Warmhalten)	k. A.	Keine	„Low“ (Niedrig)/ „High“ (Hoch)/ „Custom“ (Benutzerdefiniert)	Speisen bis zu 24 Stunden aufwärmen und warmhalten.

Smart-Druckgarprogramme arbeiten bei „High“ (hohem Druck, 64-80 kPa) oder „Low“ (niedrigem Druck, 30-50 kPa). Ein höherer Druck führt zu einer höheren Temperatur.

# Empfohlene Garzeiten

Die folgenden Garzeiten sind nur Empfehlungen. Halten Sie sich stets an ein bewährtes Rezept.

## Zeitentabelle für das Schnellkochen (Druckgaren)

	Lebensmittel	Zeit*
Gemüse	Spargel, Bohnen (gelbe und grüne), Brokkoli	1-2 Minuten
	Rosenkohl, Kraut (ganz oder in Spalten), Blumenkohl (Röschen)	2-3 Minuten
	Butternusskürbis	4-6 Minuten
	Karotten (ganz oder in Stücken)	6-8 Minuten
	Mais (Kolben)	3-5 Minuten
	Kartoffeln (groß, ganz)	12-15 Minuten
	Kartoffeln (klein, ganz)	8-10 Minuten
	Kartoffeln (in Würfeln)	3-4 Minuten
	Süßkartoffel (ganz)	12-15 Minuten
Süßkartoffel (in Würfeln)	2-4 Minuten	
Fleisch und Eier	Rind (Eintopf)	20 Minuten (je 450 g)
	Rind (große Stücke), Rind (Rippchen)	20-25 Minuten (je 450 g)
	Hühnchen (Brust)	6-8 Minuten (je 450 g)
	Hühnchen (ganz)	8 Minuten (je 450 g)
	Hühnchen (Knochenbrühe)	40-50 Minuten
	Lamm (Keule), Schwein (Nacknbraten)	15 Minuten (je 450 g)
	Schwein (Kotelettrippchen)	15-20 Minuten (je 450 g)
	Eier	Hartgekocht: 5 Minuten

## Empfohlene Garzeiten

	Lebensmittel	Zeit*
Bohnen und Linsen (trocken und eingeweicht)	Schwarze Bohnen	Trocken: 20-25 Minuten/ Eingeweicht: 6-8 Minuten
	Augenbohnen	Trocken: 14-18 Minuten/ Eingeweicht: 4-5 Minuten
	Kichererbsen	Trocken: 35-40 Minuten/ Eingeweicht: 10-15 Minuten
	Kidneybohnen (rot), Navy-Bohnen	Trocken: 20-25 Minuten/ Eingeweicht: 7-8 Minuten
	Kidneybohnen (weiß), Pinto-Bohnen	Trocken: 25-30 Minuten/ Eingeweicht: 6-9 Minuten
	Linzen (grün)	Trocken: 8-10 Minuten/ Eingeweicht: k. A.
	Linzen (gelb)	Trocken: 1-2 Minuten/ Eingeweicht: k. A.
	Limabohnen	Trocken: 12-14 Minuten/ Eingeweicht: 6-10 Minuten
	Sojabohnen	Trocken: 35-45 Minuten / Eingeweicht: 18-20 Minuten
Meeresfrüchte	Fisch (ganz)	4-5 Minuten
	Fisch (Filet), Hummer	2-3 Minuten
	Miesmuscheln	1-2 Minuten
	Shrimps (oder Garnelen)	1-3 Minuten
	Fischbrühe	7-8 Minuten

**⚠ VORSICHT** „Vergewissern Sie sich mithilfe eines Fleischthermometers, dass das Fleisch eine sichere Mindestkerntemperatur erreicht hat. Weitere Informationen hierzu entnehmen Sie bitte der [Website](#) der WHO (Weltgesundheitsorganisation) und/oder den Empfehlungen Ihrer lokalen Regierung zur Lebensmittelsicherheit.“

## Körner-Wasser-Mischungsverhältnisse

Reis oder Art der Körner	Verhältnis von Körnern zu Wasser
Weißer Reis oder Naturreis	1:1
Quinoa	1:3/4
Haferflocken	1:3
Risotto	1:2 - plus Wein zum Abschmecken
Porridge	1:10

Eine vollständige Liste der Garzeiten finden Sie auf [unserer Website](#).

## Pflege, Reinigung und Lagerung

Reinigen Sie Ihren Instant Pot nach jedem Gebrauch. Trennen Sie Ihren Duo Evo Plus hierfür immer vom Stromnetz und lassen Sie ihn vor der Reinigung auf Zimmertemperatur abkühlen. Lassen Sie vor dem Gebrauch und vor der Lagerung alle Oberflächen gut trocknen.

Teil	Anweisung	Reinigungsmethode
<b>Zubehör</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Auffangbehälter für Kondenswasser</li> </ul>	<p>Nach jedem Gebrauch waschen.</p> <p>Verwenden Sie an keinem Zubehöriteil aggressive chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme.</p> <p>Sie können den Auffangbehälter auch im oberen Spülmaschinenfach waschen.</p> <p>Leeren und spülen Sie den Auffangbehälter nach jedem Gebrauch.</p>	
<b>Deckel und Teile</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dampfablassventil</li> <li>Abdeckung des Dampfablasses</li> <li>QuickCool-Abdeckung</li> <li>Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)</li> <li>Dichtungsringe</li> <li>Schwimmerventil</li> <li>Silikonkappe</li> </ul>	<p>Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Geschirrspülmittel und lassen Sie sie an der Luft trocknen oder waschen Sie sie im oberen Spülmaschinenfach.</p> <p>Entfernen Sie vor dem Waschen in der Spülmaschine alle anderen Teile aus dem Deckel.</p> <p>Nachdem das Dampfablassventil und die Ventilabdeckung entfernt wurden, reinigen Sie das Innere des Dampfablassröhrchens, um ein Verstopfen zu vermeiden.</p> <p>Um nach dem Waschen des Deckels in der Spülmaschine Restwasser zu entfernen, halten Sie ihn am Griff senkrecht über der Spüle und drehen Sie ihn um 360° - wie ein Lenkrad.</p> <p>Lagern Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf dem Gehäuse.</p> <p>Lagern Sie die Dichtungsringe in einem gut belüfteten Raum, um eventuell anhaftende Essensgerüche zu mindern. Um Gerüche ganz zu beseitigen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Innentopf und lassen Sie das Programm „Pressure Cook“ (Druckgaren) 5-10 Minuten laufen. Lassen Sie das Gerät anschließend mit der Schnellabdampfmethod abdamfen.</p>	Spülmaschinenfest* und von Hand waschbar
<b>Innentopf</b>	<p>Schlimmere Flecken, die durch hartes Wasser entstanden sind, können durch Scheuern mit einem mit Essig angefeuchteten Schwamm entfernt werden. Befinden sich hartnäckige oder eingebrannte Essensreste am Boden, lassen Sie den Innentopf vor dem Reinigen einige Stunden in heißem Wasser einweichen.</p> <p>Nach jedem Gebrauch waschen.</p> <p>Achten Sie darauf, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das Gehäuse einsetzen.</p>	

## Pflege, Reinigung und Lagerung

Teil	Anweisung	Reinigungsmethode
Netzkabel	Wischen Sie das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.	Nur feucht abwischen
Gehäuse	Wischen Sie das Innere des äußeren Topfs sowie den Rand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie die Teile an der Luft trocknen. Reinigen Sie das Gehäuse und die Bedienkonsole mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.	

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

### **WARNUNG**

Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht nass wird.	Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser. Reinigen Sie es nicht im Geschirrspüler.	Tauchen Sie das Netzkabel niemals in Wasser.	Lassen Sie die Kontakte des Netzkabels nicht nass werden.
--	---	--	---

# Beseitigen von Störungen

Registrieren Sie Ihr Gerät noch heute.

Kundendienst:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Deckel lässt sich nur schwer schließen	Dichtungsring nicht korrekt eingesetzt	Der gesamte Dichtungsring muss fest hinter der Dichtungsringaufnahme sitzen. Setzen Sie ihn ggf. neu ein.
	Schwimmventil in oberer Stellung	Drücken Sie das Schwimmventil mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten.
	Inhalt des Geräts ist noch heiß	Stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Vent“ (Abdampfen). Setzen Sie den Deckel anschließend langsam auf das Gerät auf, sodass die Wärme abgeführt wird.
Deckel lässt sich nur schwer öffnen	Gerät steht unter Druck	Lassen Sie das Gerät nach Rezept abdampfen. Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn das Schwimmventil nach unten gesunken ist.
	Schwimmventil klemmt wegen Speiseresten oder -rückständen in oberer Stellung	Lassen Sie das Gerät mit der Schnellabdampfmethod vollständig abdampfen und drücken Sie das Schwimmventil anschließend mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und reinigen Sie vor dem nächsten Gebrauch das Schwimmventil, den umgebenden Bereich und den Deckel gründlich.]
	 <b>GEFAHR</b> Der Inhalt steht eventuell unter Druck. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, um Verbrühungen zu vermeiden.	
Innentopf hängt beim Öffnen des Geräts am Deckel fest	Beim Abkühlen des Innentopfs kann sich ein Vakuum bilden, wodurch der Innentopf am Deckel festhängt	Stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Vent“ (Abdampfen), damit das Vakuum abgebaut wird.
Seitlich am Deckel tritt Dampf aus	Im Deckel befindet sich kein Dichtungsring	Setzen Sie einen Dichtungsring ein.
	Dichtungsring beschädigt oder nicht korrekt eingesetzt	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Am Dichtungsring haften Speisereste	Entfernen Sie den Dichtungsring und reinigen Sie ihn gründlich.
	Dichtungsringaufnahme verzogen oder nicht mittig	Entfernen Sie den Dichtungsring aus dem Deckel und überprüfen Sie, ob die Dichtungsringaufnahme verbogen oder verzogen ist. Wenden Sie sich an den <a href="#">Kundendienst</a> .
	Rand des Innentopfs eventuell verformt	Prüfen Sie ihn auf Verformungen und wenden Sie sich an den <a href="#">Kundendienst</a> .

# Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Schwimmventil steigt nicht nach oben	Speisereste am Schwimmventil oder an der Silikonkappe des Schwimmventils	Entfernen Sie das Schwimmventil aus dem Deckel und reinigen Sie es gründlich. Führen Sie einen <b>Testlauf</b> durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen. Notieren Sie sich das Ergebnis und wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	Zu wenig Flüssigkeit im Innentopf	Überprüfen Sie den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen und entfernen Sie diese. Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 5,7 l 375 ml 8 l 500 ml
	Silikonkappe des Schwimmventils beschädigt oder fehlt	Setzen Sie das Schwimmventil ein oder ersetzen Sie das alte Ventil.
	Schwimmventil wird durch Deckelverriegelung blockiert	Klopfen Sie mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmventil. Falls das Schwimmventil nicht nach unten sinkt, schalten Sie das Gerät aus. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	Keine Wärme im Innentopf	Führen Sie einen <b>Testlauf</b> durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen. Notieren Sie sich das Ergebnis und wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	Innentopf eventuell beschädigt	Führen Sie einen <b>Testlauf</b> durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen. Notieren Sie sich das Ergebnis und wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
Während des Garvorgangs tritt etwas Dampf aus dem Dampfablassventil aus bzw. es zischt	Schnellabdampfschalter nicht auf „Seal“ (Verriegeln) gestellt	Stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln).
	Gerät gleicht übermäßigen Dampf aus	Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, während der Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln) gestellt ist	Nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf	Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 5,7 l 375 ml 8 l 500 ml
	Drucksensorregelung defekt	Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .
	Dampfablassventil sitzt nicht richtig	Stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln).
Display bleibt nach Anschluss des Netzkabels ohne Anzeige	Netzkabel nicht richtig angeschlossen oder kein Strom	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> , falls Sie einen Schaden bemerken. Überprüfen Sie die Steckdose.
	Elektrische Sicherung des Geräts ist durchgebrannt	Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> .

# Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensor ist defekt  Wenden Sie sich an den <a href="#">Kundendienst</a> .
	C7 oder NoPr	Heizelement ist defekt  Wenden Sie sich an den <a href="#">Kundendienst</a> .
		Nicht genügend Flüssigkeit  Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 5,7 l 375 ml 8 l 500 ml
		Schnellabdampfschalter ist auf „Vent“ (Abdampfen) gestellt.  Stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln).
	C8	Falscher Innentopf im Gehäuse.  Setzen Sie einen Innentopf (mit Easy-Grip-Griffen) der richtigen Größe in das Gehäuse ein.
	Deckel	Deckel befindet sich nicht in der richtigen Stellung für das gewählte Programm.  Öffnen und schließen Sie den Deckel. Die Funktion „Sauté“ (Sautieren) darf nur ohne Deckel verwendet werden.
	OvHt / Burn / Food burn	Hohe Temperatur am Boden des Innentopfs festgestellt; Gerät senkt die Temperatur automatisch ab, um ein Überhitzen zu verhindern  Möglicherweise blockieren Stärkeablagerungen am Boden des Innentopfs die Wärmeabgabe. Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es nach Rezept abdampfen und überprüfen Sie den Boden des Innentopfs.
PrSE	Während eines Garprogramms ohne Druck wurde Druck aufgebaut  Stellen Sie den Schnellabdampfschalter auf „Vent“ (Abdampfen).	
Gelegentliche klickende oder leise knackende Geräusche	Durch das Netzteil bzw. die Druckplatte, die sich bei Temperaturänderungen ausdehnt, hervorgerufene Geräusche  Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.	
	Boden des Innentopfs ist nass  Wischen Sie die Außenflächen des Innentopfs ab. Achten Sie darauf, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Innentopf in das Gehäuse einsetzen.	

Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.

**Registrieren Sie Ihr Gerät noch heute.**

Kundendienst:

**+44 (0) 3331 230051**

**support@instantpot.co.uk**

# Gewährleistung

---

## Registrierung der Gewährleistung

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

## Inanspruchnahme der Gewährleistung

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

## Kontaktinformationen

Instant Pot / Earlyview Ltd  
Unit 5 Hershaw Farm Business Park  
Kitsmead Lane  
Chertsey, Surrey KT16 0DN, GB  
E-Mail: [support@InstantPot.co.uk](mailto:support@InstantPot.co.uk)  
Telefon: +44 3331 23 0051

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

## Recycling

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

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



# Gewährleistung

---

## Eingeschränkte Gewährleistung

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

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

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

## Beschränkungen und Ausschlüsse

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

Diese Gewährleistung gilt nicht für (1) normalen Verschleiß; (2) Schäden in Folge nachlässiger, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Handhabung des Geräts, unsachgemäßer Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht durchgeführter angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höherer Gewalt (wie Feuer, Überschwemmungen, Hurrikans und Tornados) oder bei nicht vom Unternehmen autorisierter Reparatur oder Veränderung und (3) Reparaturen aufgrund des Gebrauchs des Geräts zu anderen Zwecken als dem normalen, haushaltsüblichen Gebrauch und auf eine Weise, die nicht der veröffentlichten Bedienungsanleitung entspricht.

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

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

# Instant Pot®

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

Earlyview Ltd (offizieller Instant Pot Händler)  
5 Hershaw Farm Business Park  
Kitsmead Lane, Chertsey  
Surrey, Großbritannien KT16 0DN

Registrieren Sie Ihr Gerät auf:  
[instantpot.co.uk/support/register](https://instantpot.co.uk/support/register)

Kundendienst:  
+44 (0) 3331 230051

[support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk)

[instantpot.co.uk](https://instantpot.co.uk)  
[instantpot.co.uk/instant-pot-shop](https://instantpot.co.uk/instant-pot-shop)

Werden Sie Teil der offiziellen Instant Pot Community:  
[www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity](https://www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity)

Laden Sie die kostenlose App herunter:



 @instantpotUK  
 @InstantPotUK  
 @instantpotuk

Hergestellt in China

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc

808-0104-91