

Instant Pot®

DUO™ PLUS

MULTIFUNKTIONALER SCHNELLKOCHTOPF
5.7 UND 7.6 LITER



Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise

Produkt, Teile und Zubehör

Der Einstieg

Das Einmaleins des
Schnellkochens
(Druckgarens)

Ablassen von Druck

Bedienkonsole

Druckregelfunktionen

Garen

Pflege, Reinigung und
Lagerung

Beseitigen von Störungen

Gewährleistung

Kontakt

Registrieren Sie Ihr Gerät auf instantpot.co.uk

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

(Das lässt sich leider nicht vermeiden.)

Bei Instant Brands™ steht Ihre Sicherheit immer an erster Stelle. Der Instant Pot® Duo™ Plus wurde unter dem Gesichtspunkt Ihrer Sicherheit entwickelt, die wir sehr ernst nehmen. Überzeugen Sie sich selbst von den zahlreichen **Sicherheitsmechanismen** des Instant Pot.

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

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

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken/Porridge oder andere Getreidearten, Schälerbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti, unter Umständen schäumen oder spritzen und dadurch der Dampfablass verstopft werden kann. Diese Lebensmittel sollten nicht druckgegart werden, es sei denn, dies ist in Instant Pot-Rezepten angegeben.

- 22 Dieses Gerät sollte nicht von Kindern, von Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten die sichere Verwendung des Geräts verhindern, oder von Personen mit begrenztem Wissen über die Handhabung eines Schnellkochtopfs benutzt werden. Wenn solche Personen in der Nähe sind, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzt werden.
- 23 Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.
 - Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängen.
 - Benutzen Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte bzw. ein Verlängerungskabel.
- 24 Trennen Sie den Instant Pot vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen. Lassen Sie vor dem Gebrauch alle Oberflächen gut trocknen.
- 25 Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- 26 Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser. Tauchen Sie das Kabel, den Netzstecker oder das Gehäuse nicht in Flüssigkeiten. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- 27 Vergewissern Sie sich immer, dass der Dichtungsring vollständig in der Nut an der Innenseite der Dichtungsringaufnahme sitzt.
- 28 Schützen Sie den Stecker vor eventuell austretenden Flüssigkeiten.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

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

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

Technische Daten des Produkts

Eine vollständige Liste der Größen, Farben und Muster finden Sie auf instantpot.co.uk.

					
Modell: Duo Plus 60 V2	840-1.000 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	5,7 Liter	5,2 kg	cm: L 33,0 x B 34,0 x H 33,0
Modell: Duo Plus 80 V2	1.000-1.200 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	7,6 Liter	6,8 kg	cm: L 33,5 x B 38,0 x H 36,5

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

Suchen Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts

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

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

WARNUNG

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr. Nutzen Sie ausschließlich geerdete Steckdosen mit dem Gerät.

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

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

WARNUNG

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

Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	2
Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels.....	7
Technische Daten des Produkts.....	7
So finden Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts.....	7
Inhalt.....	9
Produkt, Teile und Zubehör.....	10
Oberseite des Deckels.....	10
Unterseite des Deckels	10
Innentopf.....	11
Multikochergehäuse.....	11
Der Einstieg	12
Inbetriebnahme (der Instant Pot beißt nicht!)	12
Erster Testlauf (Test mit Wasser).....	13
Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)	14
Hinter den Kulissen.....	14
Ablassen von Druck	15
Abdampfmethoden.....	15
Bedienkonsole	17
Einstellungen	18
Statusmeldungen	20
Druckregelfunktionen (Ihre kleine Trickkiste!).....	21
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren).....	21
Schnellabdampfschalter	22
Dichtungsring.....	23
Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz).....	23
Schwimmerventil.....	24

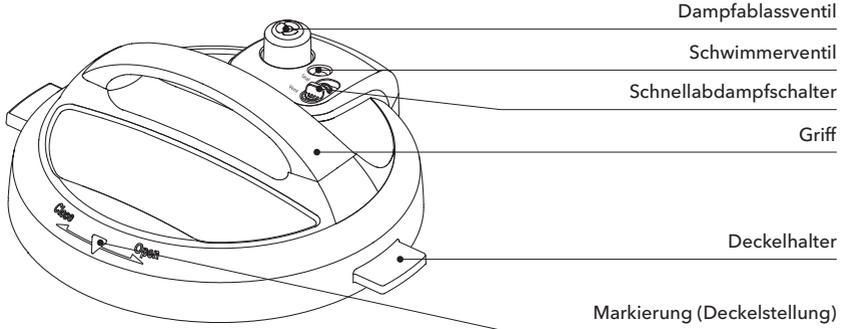
Inhalt

Schnellkochen (Druckgaren)	25
Kurzanleitung.....	26
Erläuterung der Smart-Programme.....	27
Das Schnellkochen (Druckgaren) von Getreide	28
Andere Garstile	29
Schongaren.....	30
Sautieren	31
Joghurt.....	32
Vakuulgaren	34
Pflege, Reinigung und Lagerung	37
Entfernen und Einsetzen von Teilen	38
Silikon-Dichtungsring	38
Dampfablassventil	39
Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz).....	39
Schwimmerventil und Silikonkappe.....	40
Auffangbehälter für Kondenswasser.....	40
Beseitigen von Störungen	41
Gewährleistung	44

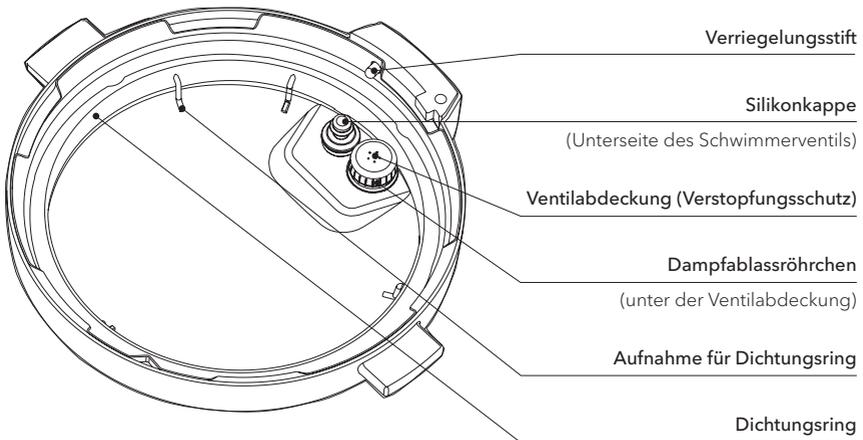
Produkt, Teile und Zubehör

Wie alle Teile zusammengehören, finden Sie unter **Pflege, Reinigung und Lagerung: Entfernen und Einsetzen von Teilen.**

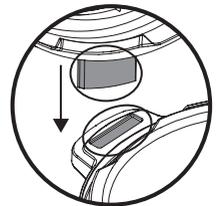
Oberseite des Deckels



Unterseite des Deckels



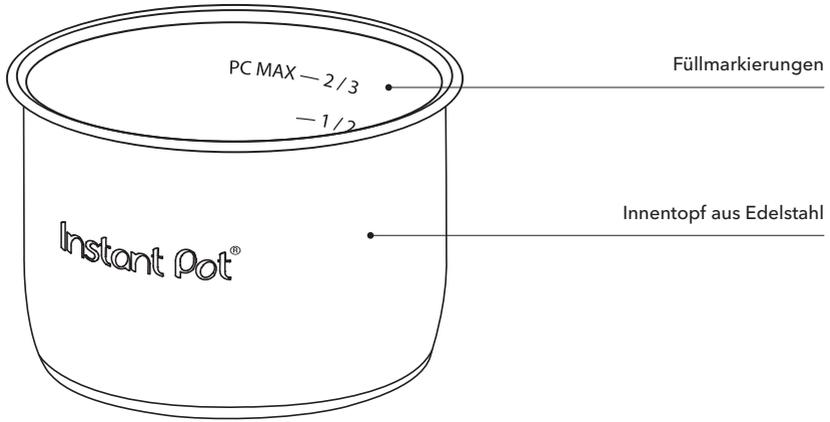
Unser Tipp: Stecken Sie den Deckel in einen der Gehäusegriffe, damit er keinen Platz auf Ihrer Arbeitsplatte wegnimmt! Stecken Sie den linken oder rechten Deckelhalter in den entsprechenden Schlitz in einem der Griffe des Multikochergehäuses, um den Deckel aufrecht zu lagern und Platz zu sparen.



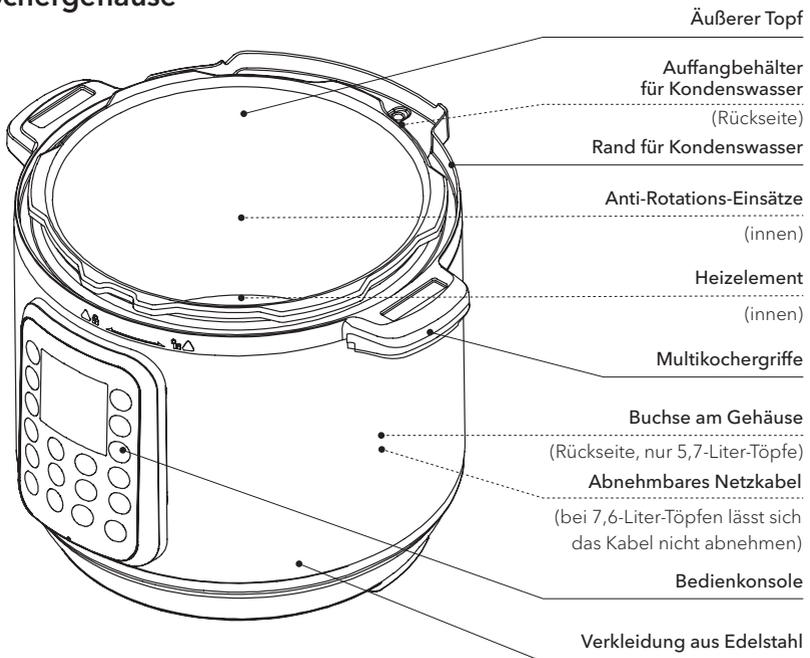
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

Innentopf



Multikochergehäuse



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

Der Einstieg

Inbetriebnahme (der Instant Pot beißt nicht!)

Sie – ja, Sie – schaffen das!

 „Wenn Sie eine bestimmte Methode einmal beherrschen, müssen Sie nur noch selten auf's Rezept schauen!“
– Julia Child

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

Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?

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

Sie möchten noch mehr erfahren?

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

WARNUNG

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

Der Einstieg

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

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

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

01 Entfernen Sie den Innentopf aus dem Multikochegehäuse und geben Sie 3 Tassen (750 ml) Wasser in den Innentopf. Setzen Sie ihn anschließend wieder in das Multikochegehäuse ein.

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

 Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (AUS) an.

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

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

01 Wählen Sie „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren).

02 Verwenden Sie die Tasten **-/+** bei „Time“ (Zeit), um die Garzeit auf 5 Minuten (**00:05**) einzustellen.

Bei Start eines Smart-Programms werden alle Änderungen gespeichert. Wenn Sie also das nächste Mal das Programm „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) verwenden, sind automatisch 5 Minuten eingestellt.

03 Drücken Sie „Keep Warm“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion zu deaktivieren.

04 Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Gerät zeigt „On“ (Ein) an.

 Während das Programm läuft, lesen Sie sich den Abschnitt **Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)** auf der nächsten Seite durch, um zu erfahren, wie der Instant Pot funktioniert.

05 Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.

Stufe 3: Druck ablassen

01 Folgen Sie zum Schnellabdampfen den Anweisungen im Abschnitt **Ablassen von Druck: Abdampfmethode**.

02 Warten Sie, bis das Schwimmerventil nach unten sinkt, und öffnen und entfernen Sie anschließend vorsichtig den Deckel wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

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

Das war es schon! Jetzt kann es losgehen:)

GEFAHR

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

VORSICHT

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

Das Einmaleins des Schnellkochens (Druckgarens)

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

Hinter den Kulissen

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

Vorheizen

Das ist auf der Anzeige zu sehen	Das ist nicht auf der Anzeige zu sehen	Tipps
Das Gerät zeigt „On“ (Ein) an.	Beim Vorheizen des Multikochers verdampft Flüssigkeit zu Dampf. Sobald sich genügend Dampf entwickelt hat, springt das Schwimmventil in die obere Stellung und verriegelt den Deckel.	Die Dauer des Vorheizens hängt u. a. von der Temperatur der Lebensmittel und Flüssigkeit und vom Volumen ab. Bei gefrorenen Lebensmitteln dauert das Vorheizen am längsten. Schnellere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel vor dem Garen auftauen. Während Sie warten, lesen Sie die Informationen zu den sicheren Abdampfmethoden im Abschnitt Ablassen von Druck .

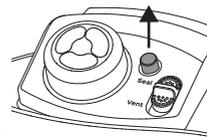
Garen

Das ist auf der Anzeige zu sehen	Das ist nicht auf der Anzeige zu sehen	Tipps
Am Schwimmventil tritt eventuell etwas Dampf aus, bevor es nach oben steigt und den Multikocher abdichtet. Das Display wechselt zum Countdown-Timer für das Garen.	Sobald der Multikocher die erforderliche Druckstufe erreicht hat, beginnt der Garvorgang. Der Instant Pot hält den Druck während des Garens automatisch auf der Stufe „ High “ (Hoch) oder „ Low “ (Niedrig).	Ein höherer Druck bedeutet eine höhere Temperatur. Die Einstellungen der Smart-Programme (z. B. Garzeit, Druckstufe etc.) können jederzeit während des Garvorgangs angepasst werden.

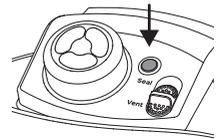
Druck ablassen

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

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



Unter Druck



Nicht unter Druck

⚠️ WARNUNG

Der über das Dampfablassventil austretende Dampf ist heiß.

Halten Sie **NIEMALS** Hände, Gesicht oder ungeschützte Haut über das Dampfablassventil, wenn Druck abgelassen wird, um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden.

Decken Sie das Dampfablassventil NIEMALS ab, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

⚠️ GEFAHR

Entfernen Sie NIEMALS den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung befindet, und öffnen Sie den Deckel NIEMALS mit Gewalt.

Der Inhalt steht unter äußerst hohem Druck. Das Schwimmerventil muss sich in der unteren Stellung befinden, bevor der Deckel entfernt wird. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

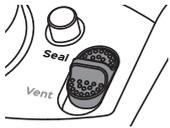
Druck ablassen

Abdampfmethoden

- Langsames Abdampfen
- Schnellabdampfen
- Zeitlich festgelegtes langsames Abdampfen

Langsames Abdampfen

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

Das müssen Sie tun	Das passiert
<p>Belassen Sie den Schnellabdampfschalter nach Ende des Garvorgangs auf „Seal“ (Verriegeln), bis das Schwimmerventil nach unten in den Deckel sinkt.</p>  <p>Stellung „Seal“ (Verriegeln)</p>	<p>Die Lebensmittel werden auch nach Ende des Smart-Programms weiter gegart.</p> <hr/> <p> Unser Tipp: Das nennt sich „Ruhelassen“ und ist besonders für große Fleischstücke geeignet.</p> <p>Die zum Abdampfen benötigte Zeit kann - abhängig vom Volumen und der Art bzw. Temperatur der verwendeten Lebensmittel und Flüssigkeiten - schwanken. Bei einigen Speisen kann es bis zu 40 Minuten dauern. Planen Sie dies ein, denn das Warten lohnt sich!</p> <p>Das Schwimmerventil sinkt nach unten in den Deckel, sobald der Druck vollständig abgebaut ist.</p>

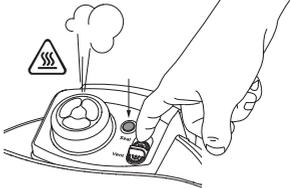
HINWEIS

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

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

Druck ablassen

Das müssen Sie tun	Das passiert
<p>Stellen Sie den Schnellabdampfschalter von „Seal“ (Verriegeln) auf „Vent“ (Abdampfen) und warten Sie, bis das Schwimmventil nach unten in den Deckel sinkt.</p>  <p>Stellung „Seal“ (Verriegeln) Stellung „Vent“ (Abdampfen)</p>	<p>Oben am Dampfablassventil tritt ein Dampfstrahl aus.</p> <p>Das ist normal!</p> <p>Das Schwimmventil sinkt nach unten in den Deckel, sobald der Druck vollständig abgebaut ist.</p> 

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

Zeitlich festgelegtes langsames Abdampfen

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

Das müssen Sie tun	Das passiert
<p>Belassen Sie den Schnellabdampfschalter für einige Minuten (entsprechend Ihrem Rezept) auf „Seal“ (Verriegeln) und stellen Sie ihn anschließend von „Seal“ (Verriegeln) auf „Vent“ (Abdampfen). Warten Sie dann, bis das Schwimmventil nach unten in den Deckel sinkt.</p>	<p>Oben am Dampfablassventil tritt ein Dampfstrahl aus.</p> <p> Da die Temperatur im Multikocher abnimmt, ist der Dampfstrahl eventuell weniger kräftig als beim normalen schnellen Abdampfen.</p> <p>Das Schwimmventil sinkt nach unten in den Deckel, sobald der Druck vollständig abgebaut ist.</p>

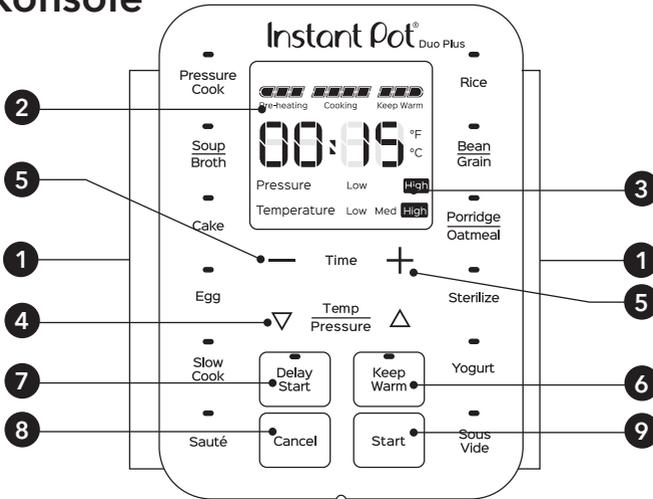
VORSICHT

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

HINWEIS

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

Bedienkonsole



1	Smart-Programme	Schnellkochen (Druckgaren) <ul style="list-style-type: none"> • „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) • „Soup/Broth“ (Suppe/Brühe) • Kuchen • „Egg“ (Eier) • „Rice“ (Reis) • „Bean/Grain“ (Bohnen/Körner) • „Porridge/Oatmeal“ (Porridge/Haferflocken) • „Sterilize“ (Sterilisieren) 	Garen ohne Druck <ul style="list-style-type: none"> • „Slow Cook“ (Schongaren) • „Sauté“ (Sautieren) • „Yogurt“ (Joghurt) • „Sous Vide“ (Vakuulgaren)
2	Zeitanzeige	Zeigt die Zeit im Format hh:mm (Stunden, Minuten) an. Zählt je nach Smart-Programm auf- oder abwärts.  Während des Smart-Programms „Sous Vide“ (Vakuulgaren) zeigt die Anzeige auch die Temperatur in °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) an.	
3	Druck	Zeigt während des Schnellkochens (Druckgarens) niedrigen („Low“) oder hohen („High“) Druck an.	
	Temperatur	Zeigt an, ob der Multikocher mit niedriger („Low“), mittlerer („Med“) oder hoher („High“) Temperatur gart.	
4	Tasten für Temperatur/Druck	Zum Umschalten zwischen Temperatur- und Druckstufen.	
5	Tasten -/+ für „Time“ (Zeit)	Zum Einstellen der Garzeit und der Zeit für „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) bzw. „Keep Warm“ (Warmhalten).	
6	„Keep Warm“ (Warmhalten)	Zum Aktivieren oder Deaktivieren der Einstellung „Keep Warm“ (Warmhalten).	
7	Delay Start (Zeitversetztes Garen)	Zum Verwenden der Funktion „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen).	
8	Cancel (Abbrechen)	Zum jederzeitigen Abbrechen eines Smart-Programms.	
9	Start	Zum Starten des ausgewählten Smart-Programms.	

Einstellung

Einstellung	Beschreibung
Ton einschalten.	Halten Sie im Standby-Modus („ OFF “) die Taste + gedrückt, bis auf dem Display „ S ON “ (Ton Ein) erscheint.
Ton ausschalten.	Halten Sie im Standby-Modus („ OFF “) die Taste - gedrückt, bis auf dem Display „ S OFF “ (Ton Aus) erscheint.  Akustische Sicherheitswarnungen und Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.
Einstellen und Speichern benutzerdefinierter Garzeiten und -temperaturen.	Nach Auswahl eines Smart-Programms werden Änderungen der Garzeit, Gartemperatur und Druckstufe gespeichert, sobald das Smart-Programm beginnt. Details finden Sie im Abschnitt Garen .
Aufwärmen oder längeres Warmhalten von Speisen.	Das Warmhalten kann bis maximal 10 Stunden (10:00) verwendet werden. 01 Wählen Sie im Standby-Modus „ Keep Warm “ (Warmhalten). 02 Verwenden Sie die Tasten links bzw. rechts neben „ Temp “/„ Pressure “ (Temperatur/Druck), um zwischen den Temperaturstufen „ Low “ (Niedrig), „ Med “ (Mittel) und „ High “ (Hoch) zu wechseln. 03 Stellen Sie mit den Tasten -/+ bei „Time “ (Zeit) die Warmhaltezeit ein. 04 Drücken Sie Start , um zu beginnen.  Beim Garen dickflüssiger oder stärkehaltiger Lebensmittel verteilt sich die Wärme eventuell nicht gleichmäßig. Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, rühren Sie dickflüssigere Speisen alle 40 bis 60 Minuten um. Wenn das Warmhalten abgeschlossen ist, zeigt das Display „ End “ (Ende) an.
Küchentimer einstellen.	Die Funktion „ Delay Start “ (Zeitversetztes Garen) kann als Küchentimer eingesetzt werden, um Mahlzeiten planen zu können. 01 Wählen Sie im Standby-Modus „ Delay Start “ (Zeitversetztes Garen). 02 Wenn das Zeitfeld blinkt, verwenden Sie die Tasten -/+ , um den Timer nach Wunsch einzustellen. 03 Drücken Sie Start , um zu beginnen. Wenn der Countdown abgelaufen ist, piept der Multikocher und zeigt „ End “ (Ende) an.

Einstellung

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

Statusmeldungen

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

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

Druckregelfunktionen (Ihre kleine Trickkiste!)

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

Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)

Was wir an diesem Teil schätzen	Was Sie über dieses Teil wissen sollten
Wenn Sie den Deckel schließen, wird er automatisch auf „Seal“ (Verriegeln) gestellt – damit ist das Schnellkochen (Druckgaren) so leicht wie noch nie. Ist der Duo Plus an den Netzstrom angeschlossen, spielt er eine kurze Melodie ab, wenn Sie den Deckel öffnen oder schließen.	Während des Garens ohne Druck können Sie den Deckel abnehmen und Ihre Speisen während des Garens kosten. Beim Schnellkochen (Druckgaren) wird der Deckel erst verriegelt, wenn der Multikocher unter Druck steht. Nehmen Sie den Deckel nicht unnötig ab!

Öffnen des Deckels

- 01** Fassen Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn nach links, um das Symbol auf dem Deckel ▼ und das Symbol auf dem Rand des Multikochergehäuses ⚙▲ aufeinander auszurichten.
- 02** Heben Sie den Deckel des Multikochergehäuse an und nehmen Sie ihn zu Ihrem Körper hin ab.



Schließen des Deckels

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



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

⚠️ WARNUNG

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

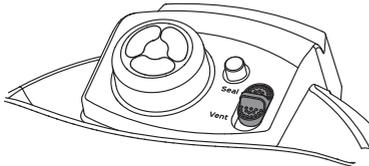
⚠️ VORSICHT

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Geräts den Deckel auf Schäden und übermäßigen Verschleiß, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

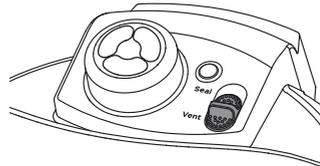
Druckregelfunktionen

Schnellabdampfschalter

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



Stellung „Seal“ (Verriegeln)



Stellung „Vent“ (Abdampfen)

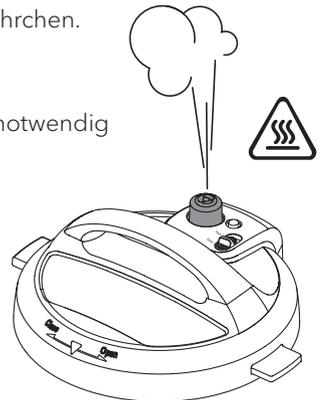
Was wir an diesem Teil schätzen	Was Sie über dieses Teil wissen sollten
Der Schnellabdampfschalter lässt sich <i>super</i> einfach verwenden und sorgt dafür, dass Ihre Hände nicht in die Nähe des Dampfes kommen, der aus dem Multikocher austritt.	Er schaltet sich automatisch auf „ Seal “ (Verriegeln),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

Siehe **Ablassen von Druck: Abdampfmethoden** für sichere Druckabbaumethoden.

Dampfablassventil

Das Dampfablassventil sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen.

Wenn der Multikocher Druck ablässt, entweicht der Dampf oben aus dem Dampfablassventil. Das Dampfablassventil ist ein wesentlicher Bestandteil der Produktsicherheit und notwendig für das Schnellkochen (Druckgaren).



⚠️ WARNUNG

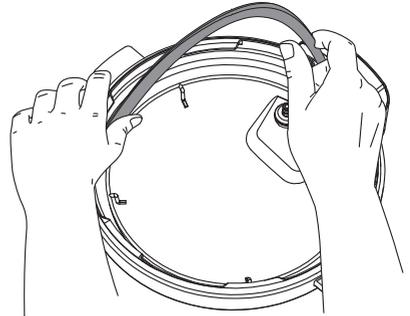
Bedecken oder blockieren Sie das Dampfablassventil niemals in irgendeiner Form, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

Druckregelfunktionen

Dichtungsring

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

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



Unser Tipp: Silikon ist porös und nimmt daher starke Aromen oder bestimmte

⚠ VORSICHT

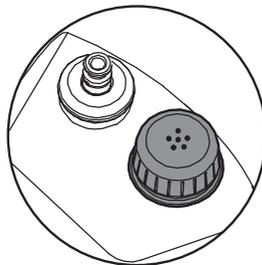
Verwenden Sie nur zugelassene Instant Pot Dichtungsringe. Verwenden Sie **KEINE** gedehnten oder beschädigten Dichtungsringe.

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

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

Geschmacksnoten an. Halten Sie zusätzliche Dichtungsringe bereit, um die Übertragung von Aromen und Geschmacksnoten von einem Gericht auf ein anderes zu beschränken.

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)



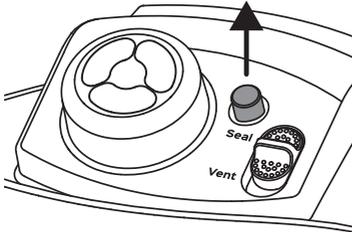
Druckregelfunktionen

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

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

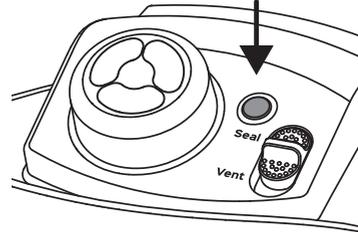
Schwimmerventil

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



Unter Druck

Das Schwimmerventil ragt deutlich über die Oberfläche des Deckels hinaus.



Nicht unter Druck

Das Schwimmerventil ist nach unten gesunken und bündig mit dem Deckel.

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

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

⚠ GEFAHR

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

Schnellkochen (Druckgaren)

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



- „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)
- „Soup/Broth“ (Suppe/Brühe)
- Kuchen
- „Egg“ (Eier)
- „Rice“ (Reis)
- „Bean/Grain“ (Bohnen/Körner)
- „Porridge/Oatmeal“ (Porridge/Haferflocken)
- „Sterilize“ (Sterilisieren)

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

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



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

⚠️ WARNUNG

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

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 Multikohergehäuse ein.

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

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

⚠️ VORSICHT

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

- Um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ersetzen Sie den Innentopf, falls er verbeult, verformt oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie ausschließlich einen für dieses Modell zugelassenen Instant Pot Innentopf. Achten Sie immer darauf, dass der Innentopf und das Heizelement sauber und trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das Multikohergehäuse einsetzen.

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

Schnellkochen (Druckgaren)

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

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

*Sofern im Rezept nicht anders angegeben.

⚠ VORSICHT

Um Anbrennen oder Verbrühungen zu vermeiden, seien Sie beim Kochen mit mehr als 1/4 Tasse (60 ml) Öl, ölhaltigen Soßen, Suppen mit Kondenssahne sowie dicken Soßen besonders vorsichtig. Fügen Sie eine geeignete Flüssigkeit hinzu, um Soßen zu verdünnen. Vermeiden Sie Rezepte, für die mehr als 1/4 Tasse (60 ml) Öl oder Fett benötigt werden.

Kurzanleitung

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

- 01** Nehmen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse.
Geben Sie Gargut und flüssige Zutaten entsprechend Ihrem Rezept in den Innentopf.
Setzen Sie den Innentopf wieder in das Multikochergehäuse ein.
- 02 Nur 5,7-Liter-Töpfe:** Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der

Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.

Alle Größen: Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 120 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (AUS) an.

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

Schnellkochen (Druckgaren)

Stufe 2: Schnellkochen (Druckgaren)

- 01** Wählen Sie das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten (siehe vorherige Seite).
- 02** Verwenden Sie die Tasten **-/+** bei **„Time“** (Zeit), um die Garzeit einzustellen.
- 03** Verwenden Sie die Tasten links bzw. rechts neben **„Temp“/„Pressure“** (Temperatur/ Druck), um zwischen den Druckstufen **„Low“** und **„High“** (Hoch) zu wechseln. Die Änderungen werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.

- 04** Lassen Sie die automatische Warmhaltefunktion aktiviert oder drücken Sie **„Keep Warm“** (Warmhalten), um sie zu deaktivieren.
 - 05** Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Während der Multikochoer vorheizt, zeigt das Display **„On“** (Ein) an.
 - 06** Befolgen Sie nach Ende des Smart-Programms die Anweisungen in Ihrem Rezept, um die geeignete Abdampfmethode zu wählen.
-  Siehe **Ablassen von Druck: Abdampfmethoden** für sichere Abdampfmethoden.

GEFAHR

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

Schnellkochen (Druckgaren)

Erläuterung der Smart-Programme

Smart-Programme	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Druckstufe	Hinweise und Tipps
„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	10 Minuten (00:10)	1 Minute bis 8 Stunden (00:01 bis 08:00)	„High“ (Hoch)	Flexible manuelle Programmierung.
„Soup/Broth“ (Suppe/Brühe)	30 Minuten (00:30)	1 Minute bis 4 Stunden (00:01 bis 04:00)	„High“ (Hoch)	Die Flüssigkeit bleibt aufgrund der fehlenden Siedebewegung klar. Nutzen Sie bei der Zubereitung von Suppe mit hohem Stärkegehalt zum Druckabbau immer die langsame Abdampfmethode.
Kuchen	30 Minuten (00:30)	1 Minute bis 4 Stunden (00:01 bis 04:00)	„High“ (Hoch)	Stellen Sie die Garzeit entsprechend dem Rezept ein. Kuchenteig sollte in eine Springform gegeben werden und mit Folie oder einem backofenfesten Deckel abgedeckt werden. Lassen Sie etwa 2,5 cm Abstand um die Springform, damit die Wärme gut zirkulieren kann.
„Egg“ (Eier)	5 Minuten (00:05)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	„High“ (Hoch)	Die voreingestellten Zeiten sind für extra große Eier gedacht. Passen Sie die Garzeit für kleinere Eier entsprechend an. Tauchen Sie die Eier in Eiswasser, um ein Überkochen zu verhindern.
„Rice“ (Reis)	12 Minuten (00:12)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	„Low“ (Niedrig)	Zum Kochen von weißem Mittel- und Langkornreis. Perfekte Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät nach dem Garen 10 Minuten langsam abdampfen lassen.

Schnellkochen (Druckgaren)

Smart-Programme	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Druckstufe	Hinweise und Tipps
„Bean/Grain“ (Bohnen/ Körner)	20 Minuten (00:20)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	„High“ (Hoch)	Nutzen Sie bei der Zubereitung von Bohnen oder Trockengemüse zum Druckabbau immer die langsame Abdampfmethode. Achten Sie darauf, dass getrocknete Bohnen vollständig mit Wasser bedeckt sind.
„Porridge/ Oatmeal“ (Porridge/ Haferflocken)	5 Minuten (00:05)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	„High“ (Hoch)	Stellen Sie die Zeit entsprechend dem Rezept ein. Nutzen Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt, zum Druckabbau immer die langsame Abdampfmethode.
„Sterilize“ (Sterilisieren)	15 Minuten (00:15)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	„High“ (Hoch)	Sterilisieren von Utensilien, gehärtetem Glas und einigen hitzebeständigen Kunststoffen. Konservieren von sauren Früchten und Gemüse im Wasserbad bei niedrigem oder hohem Druck.

Schnellkochen (Druckgaren)

Das Schnellkochen (Druckgaren) von Getreide

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

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

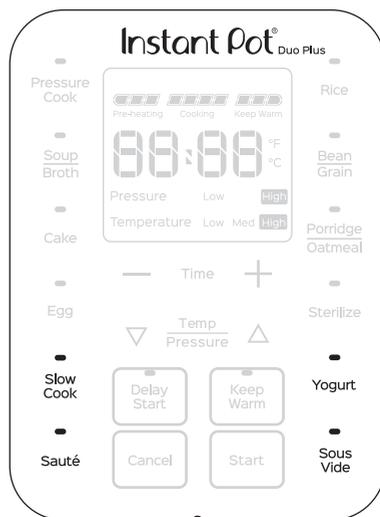
VORSICHT

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

Andere Garstile

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

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



⚠️ WARNUNG

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

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

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

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

⚠️ VORSICHT

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

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

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

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

Andere Garstile

„Slow Cook“ (Schongaren)

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

 Wenn das Schwimmerventil nach oben steigt, überprüfen Sie, ob der Schnellabdampfschalter auf „Vent“ (Abdampfen) gestellt ist. Siehe **Druckregelfunktionen: Schnellabdampfschalter**.

Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Hinweise und Tipps
6 Stunden (06:00)	30 Minuten bis 24 Stunden (00:30 bis 24:00)	„Med“ (Mittel)	„Low“ (Niedrig) „Med“ (Mittel) „High“ (Hoch)	„Less“ (Niedriger) wird zum ganztägigen Schongaren bei niedrigen Temperaturen verwendet und sollte für optimale Ergebnisse auf mindestens 10 Stunden (10:00) eingestellt werden. Beim Schongaren können Sie auch einen Glasdeckel verwenden, solange dieser eine Entlüftungsöffnung hat.

Stufe 1: Den Duo Plus auf das Schongaren vorbereiten

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

Stufe 2: Schongaren

- 01** Drücken Sie „**Slow Cook**“.
- 02** Verwenden Sie die Tasten **-/+ bei „Time“** (Zeit), um die Garzeit einzustellen.
- 03** Verwenden Sie die Tasten links bzw. rechts neben „**Temp**“/„**Pressure**“ (Temperatur/Druck), um zwischen den Temperaturstufen „**Low**“ (Niedrig), „**Med**“ (Mittel) und „**High**“ (Hoch) zu wechseln.
 Die eingestellte Garzeit und Temperatur werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
- 04** Lassen Sie die automatische Warmhaltefunktion aktiviert oder drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um sie zu deaktivieren.
- 05** Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Display-Timer zählt abwärts.
Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display „**End**“ (Ende) an, wenn Warmhalten deaktiviert ist. Anderenfalls zeigt der Timer die verstrichene Zeit von **00:00** bis 10 Stunden **(10:00)** an.

Andere Garstile

„Sauté“ (Sautieren)

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

Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Hinweise und Tipps
30 Minuten (00:30)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	„High“ (Hoch)	„Low“ (Niedrig)	Köcheln, Eindicken und Einkochen von Flüssigkeiten.
			„Med“ (Mittel)	Anbraten oder Sautieren.
			„High“ (Hoch)	Kurzbraten oder Anbräunen von Fleisch.

Stufe 1: Den Duo Plus auf das Sautieren vorbereiten

- 01 Setzen Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse ein. **Nur ohne Deckel verwenden.**
- 02 Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an. Das Gerät zeigt „OFF“ (AUS) an.
- 03 Drücken Sie **„Sauté“** (Sautieren).
- 04 Verwenden Sie die Tasten **-/+ bei „Time“** (Zeit), um die Garzeit einzustellen.

 Die eingestellte Garzeit und Temperatur werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.

- 05 Verwenden Sie die Tasten links bzw. rechts neben **„Temp“/„Pressure“** (Temperatur/Druck), um zwischen den Temperaturstufen **„Low“** (Niedrig), **„Med“** (Mittel) und **„High“** (Hoch) zu wechseln.
- 06 Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Multikocher zeigt **„On“** (Ein) an und signalisiert damit, dass das Aufheizen begonnen hat.

Stufe 2: Sautieren

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

Andere Garstile

Ablöschen im Innentopf (Druckgaren nach Sautieren)

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

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

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

WARNUNG

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

„Yogurt“ (Joghurt)

Bereiten Sie ganz einfach leckere fermentierte Milchprodukte oder milchfreie Produkte zu.

Größe des Instant Pot	Mindestvolumen Milch	Höchstvolumen Milch
5,7 Liter	1 l	~3,8 l
7,6 Liter	1,5 l	~5,7 l

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Hinweise und Tipps
„High“ (Hoch)	„Low“ (Niedrig)	24 Stunden (24:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)	Fermentation bei niedrigerer Temperatur (z. B. bei Jiu Niang, einem Dessert aus süßem, fermentiertem Klebreis).
	„Med“ (Mittel)	8 Stunden (08:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)	Fermentieren von Milch nach der Zugabe von Milchferment.
	„High“ (Hoch)	(boil)	Nicht anpassbar	Pasteurisieren von Milch.

Andere Garstile

Stufe 1: Milch pasteurisieren

- 01** Nehmen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse.
 - 02** Geben Sie nicht pasteurisierte Milch in den Innentopf und setzen Sie diesen anschließend in das Multikochergehäuse ein.
 - 03** Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.
Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.
Das Gerät zeigt „**OFF**“ (AUS) an.
 - 04** Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren) beschrieben**.
 - 05** Drücken Sie „**Yogurt**“ (Joghurt). Belassen Sie die Temperatur auf „**High**“ (Hoch).
 - 06** Verwenden Sie die Tasten links bzw. rechts neben „**Temp**“/„**Pressure**“ (Temperatur/ Druck), um die Temperaturstufe „**High**“ (Hoch) einzustellen.
 - 07** Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Multikocher beginnt mit dem Aufheizen, und das Display zeigt „**boil**“ (Kochen) an.
 - 08** Ansonsten zeigt das Display „**End**“ (Ende) an, sobald die Pasteurisierung abgeschlossen ist.
Nehmen Sie den Deckel ab und prüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer.
-  Um Milch zu pasteurisieren, muss sie auf eine Temperatur von mindestens 72 °C erhitzt werden.

Stufe 2: Milchferment hinzufügen

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

Stufe 3: Joghurt fermentieren

- 01** Drücken Sie „**Yogurt**“ (Joghurt).
- 02** Verwenden Sie die Tasten links bzw. rechts neben „**Temp**“/„**Pressure**“ (Temperatur/Druck), um die Temperaturstufe „**Med**“ (Mittel) einzustellen. Das Display zeigt **08:00** an.
- 03** Verwenden Sie die Tasten **-/+ bei „Time“ (Zeit)**, um die Fermentationszeit wie gewünscht anzupassen.
 Eine längere Fermentationszeit ergibt einen säuerlicheren Joghurt.
- 04** Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Multikocher beginnt mit dem Aufheizen. Der Timer zählt von **00:00** bis auf die eingestellte Zeit.
- 05** Sobald die Fermentation abgeschlossen ist, piept der Multikocher und zeigt „**End**“ (Ende) an.

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

Andere Garstile

Verwendung von Joghurtgläsern

Joghurtgläser sind eine praktische Möglichkeit, Joghurt zu portionieren.

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

„Sous Vide“ (Vakuulgaren)

Beim Vakuulgaren werden Lebensmittel für lange Zeit in einem luftdicht verschlossenen, lebensmittelechten Beutel unter Wasser gegart. Die Lebensmittel werden in ihrem

eigenen Saft gegart. Dies führt zu extrem leckeren und unglaublich zarten Speisen.

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Hinweise und Tipps
56 °C 25 bis 90 °C		3 Stunden (03:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)	Durch das Trennen von Portionen können Sie besondere Diätvorschriften einhalten.

Sie benötigen zudem:

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

Andere Garstile

Stufe 1: Das Wasserbad für das Vakuumgaren vorbereiten

- 01 Nehmen Sie den Innentopf aus dem Multikochergehäuse.
Füllen Sie den Innentopf bis zur darin angegebenen Markierung - **1/2** mit warmem Wasser.
Setzen Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse ein.
- 02 Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Multikochergehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.
Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.
Das Gerät zeigt „**OFF**“ (AUS) an.

- 03 Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen: Schnellkochdeckel** beschrieben, oder verwenden Sie einen Glasdeckel mit Entlüftungsöffnung.
- 04 Stellen Sie den Schnellabdampfshalter auf „**Vent**“ (Abdampfen).

Stufe 2: Den Duo Plus auf das Vakuumgaren vorbereiten

- 01 Drücken Sie „**Sous Vide**“ (Vakuumgaren).
- 02 Verwenden Sie die Tasten links bzw. rechts neben „**Temp**“/„**Pressure**“ (Temperatur/Druck), um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- 03 Verwenden Sie die Tasten **-/+** bei „**Time**“ (Zeit), um die Garzeit einzustellen.

 Die eingestellte Garzeit und Temperatur werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.

- 04 Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Multikocher zeigt „**On**“ (Ein) an.

Stufe 3: Die Lebensmittel vorbereiten

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

Stufe 4: Garen

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

Andere Garstile

Anbraten nach dem Garen

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

- 01** Nehmen Sie das Fleisch nach dem Vakuumgaren aus dem Beutel und tupfen Sie es vorsichtig trocken, um soviel Feuchtigkeit wie möglich von der Außenseite zu entfernen.
 Es mag vielleicht seltsam erscheinen, Flüssigkeit zu entfernen, aber lassen Sie diesen Schritt nicht aus! Das Fleisch bekommt einen intensiveren Geschmack und eine tolle Kruste!
- 02** Verwenden Sie das Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren), um das Fleisch kurz anzubraten. Alternativ können Sie auch eine gusseiserne Pfanne, einen Brenner oder einen Grill verwenden – Hauptsache heiß, damit die Feuchtigkeit eingeschlossen wird!
- 03** Decken Sie das Fleisch mit Folie ab und lassen Sie es je nach Größe 5 bis 25 Minuten ruhen.

Zutaten und Gewürze

- Verwenden Sie etwas weniger Salz als gewöhnlich, insbesondere bei der Zubereitung von Fleisch, Geflügel und Fisch. Schmecken Sie die Speisen stattdessen nach dem Garen mit Salz ab!
- Verwenden Sie beim Vakuumgaren hochwertige, frische Zutaten, um den bestmöglichen Geschmack zu erzielen, außer ...
- Verwenden Sie anstelle von frischem Knoblauch Knoblauchpulver. Roher Knoblauch kann beim Vakuumgaren sehr bitter und penetrant werden. Reines, hochwertiges Knoblauchpulver liefert die besten Ergebnisse.



Unser Tipp: Kein Knoblauchsatz anstelle von Knoblauchpulver verwenden!

Aufbewahrung gegarter Speisen

Wenn Sie nicht gleich essen, tauchen Sie die ungeöffneten Beutel in Eiswasser, um die Temperatur schnell abzusenken, und bewahren Sie sie anschließend bis zum Verzehr im Kühlschrank auf.

Die **Garzeiten für das Vakuumgaren** finden Sie online!

⚠ VORSICHT

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

⚠ VORSICHT

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

Pflege, Reinigung und Lagerung

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

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

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

Teile	Reinigungsmethoden und -anweisungen
Zubehörteile <ul style="list-style-type: none"> • Dampfinsatz 	Spülmaschinenfest.
Deckel und Teile <ul style="list-style-type: none"> • Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) • Dichtungsringe • Dampfablassventil • Schwimmerventil • Silikonkappe • Auffangbehälter für Kondenswasser 	<p>Im oberen Fach spülmaschinenfest.</p> <p>Entfernen Sie vor der Reinigung alle anderen Teile aus dem Deckel. Siehe Pflege, Reinigung und Lagerung: Entfernen und Einsetzen von Teilen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachdem das Dampfablassventil und die Ventilabdeckung entfernt wurden, reinigen Sie das Innere des Dampfablassröhrchens, um ein Verstopfen zu vermeiden. • Um nach dem Spülen des Deckels in der Spülmaschine Restwasser zu entfernen, halten Sie ihn am Griff senkrecht über der Spüle und drehen Sie ihn um 360° – wie ein Lenkrad. • Lagern Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf dem Multikochergehäuse. • Lagern Sie die Dichtungsringe in einem gut belüfteten Raum, um eventuell anhaftende Essensgerüche zu mindern. Um Gerüche ganz zu beseitigen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Innentopf und lassen Sie das Programm „Pressure Cook“ (Druckgaren) 5-10 Minuten laufen. Lassen Sie das Gerät anschließend mit der Schnellabdampfmethod abdampfen. • Überprüfen Sie den Auffangbehälter nach jedem Gebrauch und leeren Sie ihn gegebenenfalls. Es dürfen keine Speisereste oder Kondenswasser im Auffangbehälter verbleiben.
Innentopf	<p>Spülmaschinenfest.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hartnäckige Flecken infolge harten Wassers können durch Scheuern mit einem mit Essig angefeuchteten Schwamm entfernt werden. • Befinden sich hartnäckige oder eingebrannte Essensreste am Boden, lassen Sie den Innentopf vor dem Reinigen einige Stunden in heißem Wasser einweichen. • Achten Sie darauf, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das Multikochergehäuse einsetzen.
Netzkabel	<p>Ausschließlich von Hand reinigen. Nicht in der Spülmaschine spülen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wischen Sie das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. <p> Bei 5,7-Liter-Töpfen lässt sich das Netzkabel abnehmen und separat lagern.</p>
Multikochergehäuse	<p>Ausschließlich von Hand reinigen. Nicht in der Spülmaschine spülen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie das Multikochergehäuse und die Bedienkonsole mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm. • Wischen Sie das Innere des Multikochergehäuses, das Heizelement und den Rand für Kondenswasser mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie den Innentopf einsetzen.

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

Pflege, Reinigung und Lagerung

⚠ WARNUNG

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

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

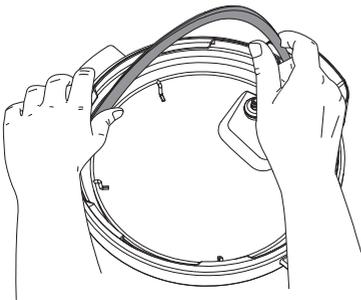
Entfernen und Einsetzen von Teilen

Silikon-Dichtungsring

Entfernen des Dichtungsring

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

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

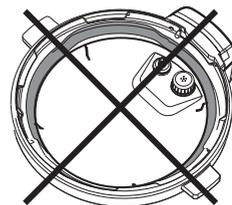
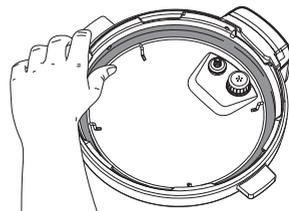


Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Einsetzen des Dichtungsring

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

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



Falsch

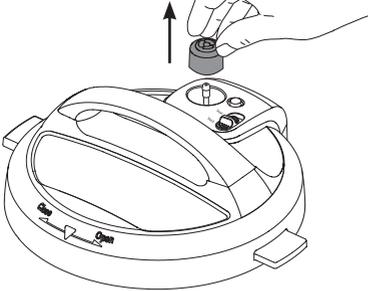
Pflege, Reinigung und Lagerung

Dampfablassventil

Entfernen des Dampfablassventils

Ziehen Sie das Dampfablassventil nach oben und vom Dampfablassröhrchen ab.

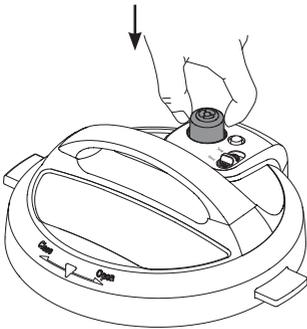
Das Dampfablassventil muss vor dem Gebrauch des Geräts angebracht werden.



Anbringen des Dampfablassventils

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

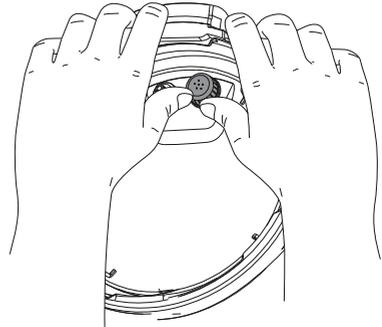
Das Dampfablassventil sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen, wenn es korrekt angebracht wurde. Es sollte jedoch nicht abfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.



Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

Entfernen der Ventilabdeckung

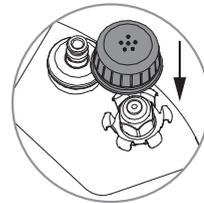
Halten Sie den Deckel wie ein Lenkrad fest und drücken Sie fest mit den Daumen gegen die Seite der Ventilabdeckung (in Richtung Deckelseite und nach oben), bis sie aus den Einsätzen darunter herauspringt.



Aufsetzen der Ventilabdeckung

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

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



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

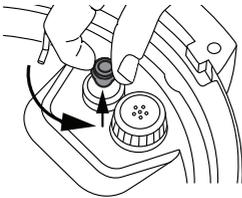
Pflege, Reinigung und Lagerung

Schwimmerventil und Silikonkappe

Entfernen des Schwimmerventils

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

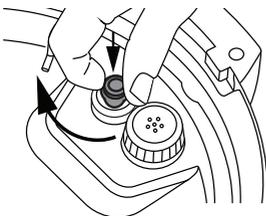
 Bewahren Sie das Schwimmerventil und die Silikonkappe auf.



Einsetzen des Schwimmerventils

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

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



Auffangbehälter für Kondenswasser

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

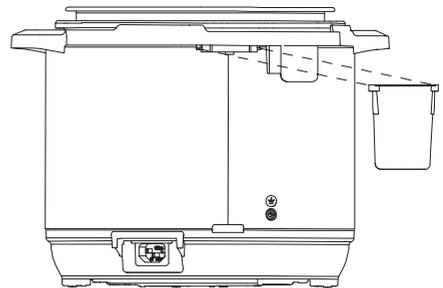
Der Auffangbehälter muss vor dem Garen angebracht werden und sollte nach jedem Gebrauch geleert und gespült werden.

Entfernen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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

Anbringen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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



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

Beseitigen von Störungen

Registrieren Sie Ihren Instant Pot noch heute!

Wenn Ihr Problem weiterhin besteht oder Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte über unser Chat-Widget auf instantappliances.com/#chat, per E-Mail an support@instantpot.co.uk oder per Telefon unter **1-800-828-7280** an den Kundendienst.

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

Beseitigen von Störungen

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

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Versuchen Sie dies	
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, während der Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln) gestellt ist.	Es ist nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf.	Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 5,7 l: 375 ml 7,6 l: 500 ml	
	Die Drucksensorregelung ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.	
	Das Dampfablassventil sitzt nicht richtig.	Den Schnellabdampfschalter auf „Vent“ (Abdampfen) und anschließend zurück auf „Seal“ (Verriegeln) stellen.	
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt.	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensor ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	C5	Die Temperatur ist zu hoch, da der Innentopf nicht in das Multikochergehäuse eingesetzt ist.	Die Taste „Cancel“ (Abbrechen) drücken und das Heizelement abkühlen lassen; das Multikochergehäuse auf Fremdkörper überprüfen; den Innentopf neu bzw. richtig einsetzen und die Steuerbefehle erneut eingeben.
		Die Temperatur ist zu hoch.	Den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen überprüfen. Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 5,7 l: 1 ½ Tassen (375 ml) 7,6 l: 2 Tassen (500 ml)
	C7	Das Heizelement ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
		Nicht genügend Flüssigkeit.	Eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben, entsprechend seiner Größe. 5,7 l: 1 ½ Tassen (375 ml) 7,6 l: 2 Tassen (500 ml)
		Der Schnellabdampfschalter ist auf „Vent“ (Abdampfen) gestellt.	Den Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln) stellen.
	Deckel	Der Deckel befindet sich nicht in der richtigen Stellung für das gewählte Programm.	Deckel öffnen und schließen. Die Funktion „Sauté“ (Sautieren) darf nur ohne Deckel verwendet werden.
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt.	Food burn	Hohe Temperatur am Boden des Innentopfs festgestellt; der Multikocher senkt die Temperatur automatisch ab, um ein Überhitzen zu verhindern.	Möglicherweise blockieren Stärkeablagerungen am Boden des Innentopfs die Wärmeabgabe. Den Multikocher ausschalten, nach Rezept abdampfen lassen und den Boden des Innentopfs überprüfen.
	PrSE		Den Schnellabdampfschalter auf „Vent“ (Abdampfen) stellen.

Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Vertreter durchgeführt werden.

Gewährleistung

Registrierung der Gewährleistung

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

Inanspruchnahme der Gewährleistung

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

Kontaktinformationen

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

E-Mail: support@InstantPot.co.uk

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

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

Recycling

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

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



Gewährleistung

Eingeschränkte Gewährleistung

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

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

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

Beschränkungen und Ausschlüsse

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

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

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

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

Instant Pot®

Instant Brands Inc.

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

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

Registrieren Sie Ihr Gerät auf

instantpot.co.uk/support/register-your-product

Kontaktieren Sie uns

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/shop-all-products

Werden Sie Teil der offiziellen Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Laden Sie die kostenlose App herunter



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Hergestellt in China