

Instant Pot®

DUO™ NOVA

3, 6, 8 und 10 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 über die Druckregelung
Merkmale
Garen mit dem Duo Nova
Abdampfen des Geräts Erster
Testlauf (Test mit Wasser)
Zeitentabelle für das Schnellkochen
(Druckgaren)
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 die Schnellkochtöpfe Instant Pot® DuoTM Nova

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](#).

Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5
Inbetriebnahme	9
Produkt, Teile und Zubehör	10
Bedienkonsole	13
Einstellungen der Smart-Programme	15
Einstellen und Speichern der Druckgartemperatur	15
Einstellen und Speichern der Druckgarzeit	15
Einstellen und Speichern der Temperatur beim Garen ohne Druck	15
Einstellen und Speichern der Zeit für das Garen ohne Druck	16
Abbrechen und Standby-Modus	16
Ton ein-/ausschalten	16
Einstellen der Temperatureinheit: Celsius und Fahrenheit	16
Einstellen des Timers für zeitversetztes Garen.....	16
Automatisches Warmhalten von Speisen nach dem Garen.....	17
Aufwärmen oder längeres Warmhalten von Speisen	17
Zurücksetzen der Smart-Programme auf die Werkseinstellungen	18
Statusmeldungen	19
Reinigung vor dem ersten Gebrauch	20
Übersicht der Druckregelfunktionen	21
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)	21
Schnellabdampfknopf	22
Dampfablassventil.....	23
Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz).....	24
Dichtungsring	25
Schwimmerventil	26
Auffangbehälter für Kondenswasser.....	27
Einführung in das Schnellkochen (Druckgaren)	28

Garen mit dem Duo Nova.....	29
Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden).....	30
Langsames Abdampfen	30
Schnellabdampfen	30
Langsames Abdampfen in 10 Minuten.....	31
Erster Testlauf (Test mit Wasser).....	33
Verwendung der Smart-Programme für das Schnellkochen	34
Einstellungen für das Schnellkochen (Druckgaren)	37
Tipps für das Schnellkochen (Druckgaren).....	39
Zeitentabelle für das Schnellkochen (Druckgaren).....	41
Körner-Wasser-Mischungsverhältnisse	43
Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck.....	44
„Slow Cook“ (Schongaren).....	45
„Sauté“ (Sautieren)	46
„Yogurt“ (Joghurt)	47
Pflege, Reinigung und Lagerung.....	50
Beseitigen von Störungen	52
Gewährleistung	56
Kontaktinformation.....	58

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

1. LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS DIE KURZANLEITUNG 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 Plus nur mit dem Deckel für den Instant Pot Duo 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 den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen oder auf eine heiße Oberfläche.
5. Bewegen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn er unter Druck steht.
6. Nutzen Sie den Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Zweck.
7. 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 die Kurzanleitung.
8. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sicher sind, dass sich der Druck im Inneren vollständig abgebaut hat. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.
9. Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser, da andernfalls das Gerät ernsthaft beschädigt würde.
10. Befüllen Sie den Schnellkochtopf nicht zu mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, wie Reis oder Trockengemüse, darf das Gerät maximal bis zur Hälfte gefüllt werden.
11. Verwenden Sie eine geeignete Wärmequelle. Beziehen Sie sich dazu auf die Kurzanleitung.



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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

12. 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.
13. Die Oberfläche des Heizelements im Gehäuse des Instant Pot weist nach Gebrauch noch Restwärme auf. Berühren Sie sie nicht.
14. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.
15. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren oder Anbraten von Speisen, wenn er unter Druck steht.
16. Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe vor, die über die in der Bedienungsanleitung angegebenen Wartungsvorschriften hinausgehen.
17. Verwenden Sie nur Ersatzteile und -Zubehöerteile für Instant Pot, die zum jeweiligen Modell gehören. Verwenden Sie insbesondere Gehäuse und Deckel desselben Herstellers, die als kompatibel angegeben sind.
18. 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.
19. Ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für den gewerblichen Gebrauch oder die Nutzung im Freien gedacht.
20. Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel, wie Apfelkompott, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken oder andere Getreidearten, Schälerbösen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti, unter Umständen schäumen oder spritzen und dadurch der Dampfablass verstopft werden kann. Diese Lebensmittel sollten nicht druckgegart werden, es sei denn, dies ist in Instant Pot-Rezepten angegeben.
21. Halten Sie Kinder vom Schnellkochtopf fern, während dieser benutzt wird.



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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

22. Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.
 - Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängen.
 - Benutzen Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte bzw. ein Verlängerungskabel.
23. Trennen Sie den Instant Pot vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen. Lassen Sie vor dem Gebrauch alle Oberflächen gut trocknen.
24. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
25. Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser. Tauchen Sie das Kabel, den Netzstecker oder das Gehäuse nicht in Flüssigkeiten. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
26. Vergewissern Sie sich immer, dass der Dichtungsring vollständig in der Nut an der Innenseite der Dichtungsringaufnahme sitzt.
27. 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 oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

Machen Sie sich vor dem Gebrauch dieses Geräts mit der Bedienungsanleitung 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. Ein Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu einem Stromschlag und/oder zum Tod führen.

⚠️ WARNUNG

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

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



Duo Nova Mini	3 Liter	220-240 V ~50/60 Hz	700 W	3,99 kg	cm: L 29,2 × B 25,9 × H 27,9
Duo Nova 60	5,7 Liter	220-240 V ~50/60 Hz	1000 W	5,37 kg	cm: L 33,5 × B 31,0 × H 31,7
Duo Nova 80	8 Liter	220-240 V ~50/60 Hz	1200 W	7,08 kg	cm: L 37,6 × B 34,3 × H 36,8
Duo Nova 100	10 Liter	220-240 V ~50/60 Hz	1440 W	9,5 kg	cm: L 42,0 × B 39,3 × H 37,5

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.

⚠️ 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 oder Sachschäden zur Folge haben.

Inbetriebnahme

- Lesen Sie alle **Wichtigen Sicherheitshinweise**, 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 Nova nur mit dem Deckel für den Instant Pot Duo Nova. Die Verwendung eines anderen Schnellkochtopfdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- 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.
- Belassen Sie die Warnaufkleber auf dem Deckel des Geräts und das Typenschild auf der Rückseite des Gehäuses.
- Befolgen Sie die Anweisungen zur **Pflege, Reinigung und Lagerung**, um das Gerät vor dem ersten Gebrauch zu reinigen.

⚠️ VORSICHT

Stellen Sie das Gerät niemals auf eine Herdplatte. Durch die Hitze einer fremden Wärmequelle wird das Gerät beschädigt.

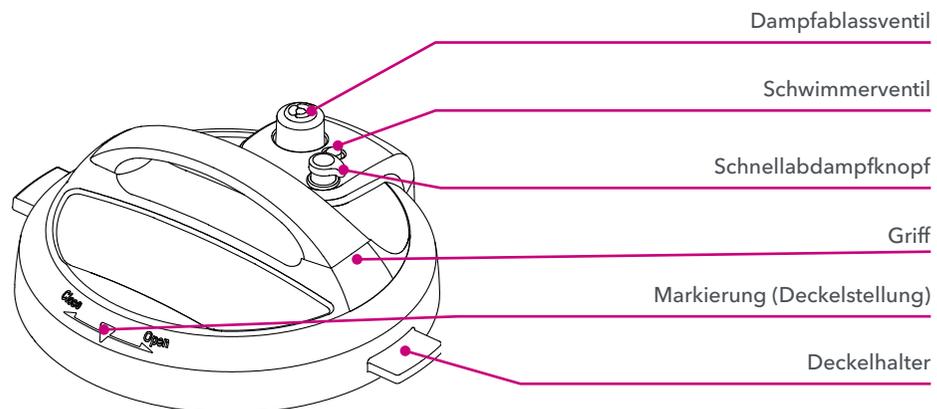
Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Halten Sie das Dampfablassventil und die Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) auf dem Gerätedeckel stets frei.

Produkt, Teile und Zubehör

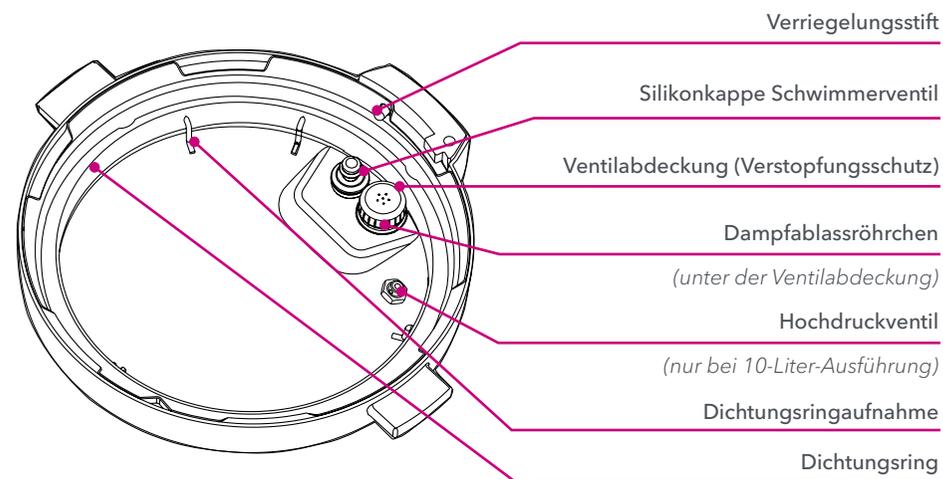
Schnellkochtopf Duo Nova 3, 6, 8 und 10 Liter

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

Oberseite des Deckels



Unterseite des Deckels



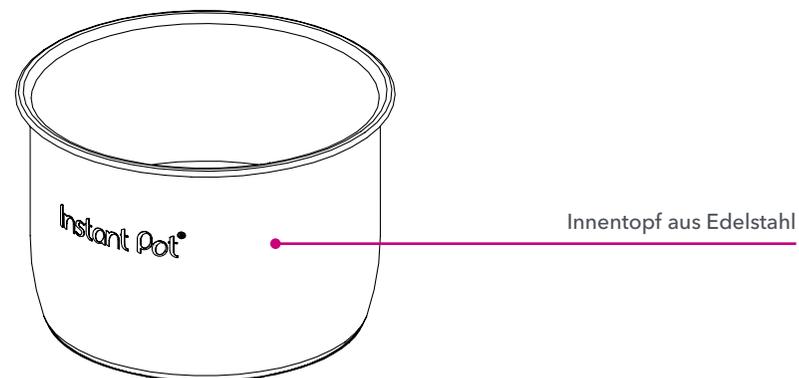
⚠️ WARNUNG

Das Hochdruckventil ist ein Sicherheitsmechanismus, über den nur bei Bedarf übermäßiger Druck abgebaut wird. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie das Hochdruckventil nicht während des Betriebs!

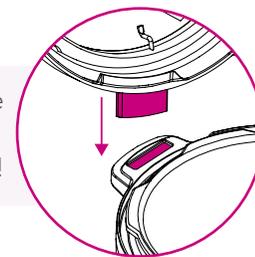
Die Abbildungen dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Produkt, Teile und Zubehör

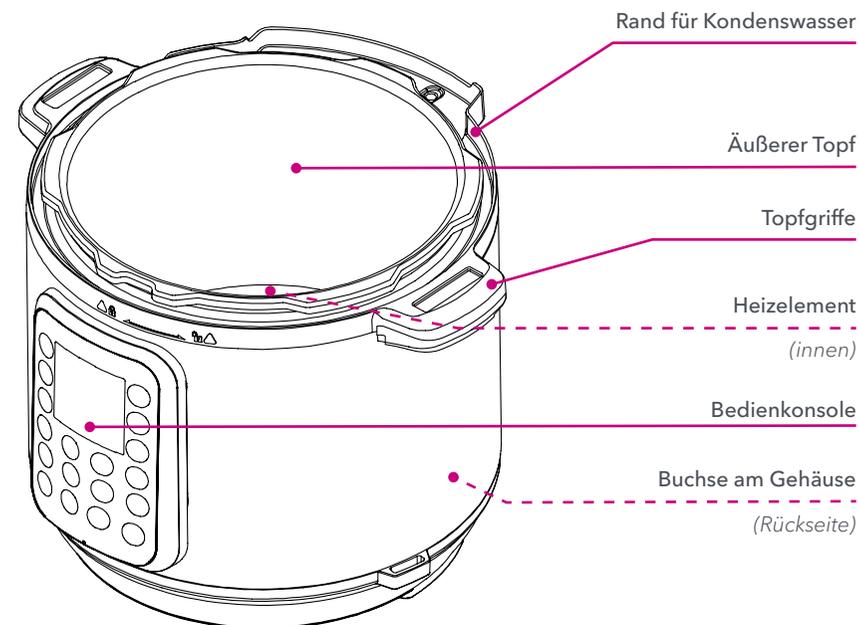
Innentopf



Unser Tipp: Der Deckel ist mit Deckelhaltern versehen, die perfekt in die Griffe an der linken und rechten Seite des Gehäuses passen, um Ihre Arbeitsfläche trocken zu halten!



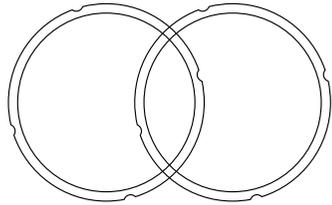
Gehäuse



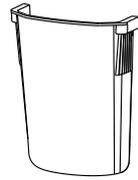
Die Abbildungen dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Produkt, Teile und Zubehör

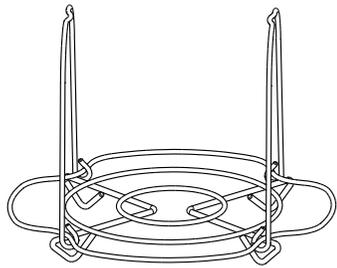
Zubehör



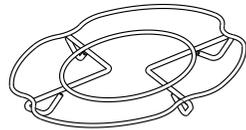
Dichtungsringe (2)
(1 im Deckel angebracht)



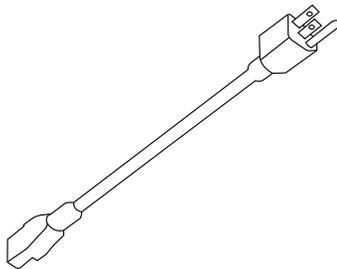
Auffangbehälter
für Kondenswasser



Dampfeinsatz mit Griffen
(nur bei 5,7-, 8- und 10-Liter-Ausführungen)



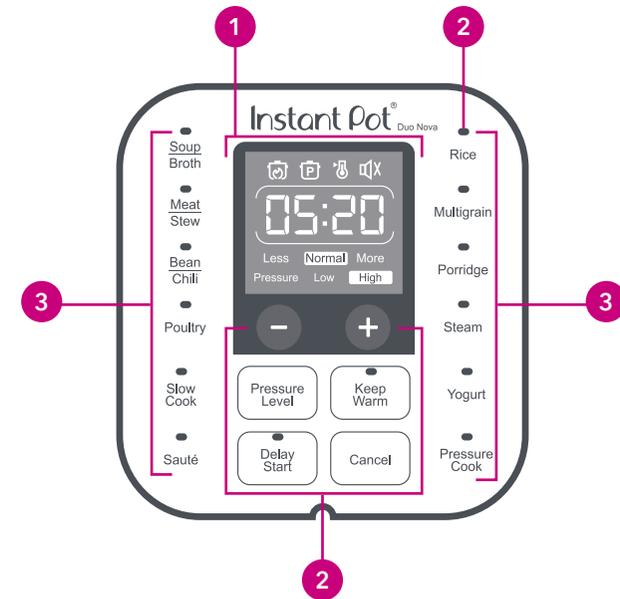
Dampfeinsatz
(nur bei 3-Liter-Ausführung)



2 abnehmbare Netzkabel
(EU und GB)

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

Bedienkonsole



1 Display

Die **Statussymbole** zeigen den Status des Schnellkochtopfs wie unten beschrieben an.

Der Timer zeigt die verbleibende Zeit im Modus „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen), die verbleibende Garzeit bzw. die verstrichene Zeit (in Stunden und Minuten) im Modus „Keep Warm“ (Warmhalten) an. Das Display zeigt auch die oben beschriebenen **Statusmeldungen** an.

Less - Normal - More zeigt die für ein Smart-Programm gewählte Garzeit oder Temperatur an.

Die Anzeige für die Druckstufe zeigt die für das Smart-Programm gewählte Druckstufe an.

2 Tasten zum Einstellen der Smart-Programme

Tasten **-/+**: Zum Einstellen von „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen), Garzeit und Dauer der Funktion „Keep Warm“ (Warmhalten).

Druckstufe: Zum Wechseln zwischen den Druckstufen „Low“ (Niedrig) und „High“ (Hoch).

„Keep Warm“ (Warmhalten): Zum Aktivieren oder Deaktivieren der Option „Keep Warm“ (Warmhalten).

„Delay Start“ (Zeitversetztes Garen): Zum Aktivieren der Option „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen).

Die LED-Anzeigen zeigen das gewählte oder aktive Smart-Programm sowie die gewählten Optionen.

„Cancel“ (Abbrechen): Durch Drücken der Taste „Cancel“ (Abbrechen) gelangen Sie jederzeit wieder in den Standby-Modus.

Siehe [Einstellungen der Smart-Programme](#), um weitere Informationen zu erhalten.

3 Smart-Programme

Schnellkochen (Druckgaren)

- „Soup/Broth“ (Suppe/Brühe)
- „Meat/Stew“ (Fleisch/Eintopf)
- „Bean/Chili“ (Bohnen/Chili)
- „Poultry“ (Geflügel) (nicht bei der 3-Liter-Ausführung des Duo Nova)
- „Rice“ (Reis)
- „Multigrain“ (Mehrkorn) (nicht bei der 3-Liter-Ausführung des Duo Nova)
- Porridge
- „Steam“ (Dampfgaren)
- „Pressure Cook“ (Druckgaren)

Garen ohne Druck

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

4 Statussymbole



Aufheizen läuft



Schnellkochen (Druckgaren) läuft



„Keep Warm“ (Warmhalten) aktiviert/deaktiviert



Ton Ein



Ton Aus

Einstellen und Speichern der Druckgartemperatur

Wählen Sie ein Druckgar-Smart-Programm aus und drücken Sie dann die Taste „Pressure Level“ (Druckstufe), um zwischen den Stufen „High“ (Hoch, 70-80 kPa) und „Low“ (Niedrig, 40-50 kPa) umzuschalten.

Hinweis: Ein höherer Druck führt zu einer höheren Gartemperatur.

Wenn der Garvorgang beginnt, wird die gewählte Druckstufe gespeichert und bei der nächsten Auswahl des Smart-Programms erneut aufgerufen.

Die Gartemperatur kann während des Druckgarens jederzeit durch Drücken der Taste „Pressure Level“ (Druckstufe) angepasst werden. Die nach Beginn des Garvorgangs vorgenommenen Einstellungen werden jedoch nicht gespeichert.

Einstellen und Speichern der Druckgarzeit

Wählen Sie ein Druckgar-Smart-Programm und drücken Sie dann erneut die Smart-Programm-Taste, um zwischen den Optionen Less, Normal und More für kürzere, normale und längere Garzeiten zu wechseln.

Verwenden Sie gegebenenfalls die Tasten **- / +**, um die Zeit weiter individuell anzupassen.

Wenn der Garvorgang beginnt, werden Ihre Anpassungen gespeichert und bei der nächsten Auswahl des Smart-Programms erneut aufgerufen.

Die Garzeit kann während des Druckgarens jederzeit angepasst werden. Die nach Beginn des Garvorgangs vorgenommenen Einstellungen werden jedoch nicht gespeichert.

Einstellen und Speichern der Temperatur beim Garen ohne Druck

Wählen Sie ein Smart-Programm für das Garen ohne Druck aus und drücken Sie dann erneut die Smart-Programm-Taste, um zwischen den Optionen Less, Normal und More für eine niedrigere, normale und höhere Gartemperatur zu wechseln.

Wenn der Garvorgang beginnt, wird die Temperaturstufe gespeichert und bei der nächsten Auswahl des Smart-Programms erneut aufgerufen.

Die Gartemperatur kann während des Garens ohne Druck jederzeit durch Drücken der Smart-Programm-Taste angepasst werden. Die nach Beginn des Garvorgangs vorgenommenen Einstellungen werden jedoch nicht gespeichert.

Einstellungen der Smart-Programme

Einstellen und Speichern der Zeit für das Garen ohne Druck

Wählen Sie ein Smart-Programm für das Garen ohne Druck aus und verwenden Sie dann die Tasten **- / +**, um die Garzeit anzupassen.

Die Garzeit kann während des Garens ohne Druck jederzeit angepasst werden. Die nach Beginn des Garvorgangs vorgenommenen Einstellungen werden jedoch nicht gespeichert.

Abbrechen und Standby-Modus

Wenn das Gerät angeschlossen, jedoch nicht in Betrieb ist, erscheint auf dem Display **„OFF“** (AUS), um den Standby-Modus anzuzeigen.

Durch Betätigen der Taste **„Cancel“** (Abbrechen) können Sie ein Smart-Programm jederzeit abbrechen. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

Ton ein-/ausschalten



Ton Ein: Halten Sie im Standby-Modus die Taste **+** gedrückt, bis auf dem Display **„S ON“** (Ton Ein) erscheint.



Ton Aus: Halten Sie im Standby-Modus die Taste **-** gedrückt, bis auf dem Display **„S OFF“** (Ton Aus) erscheint.

Hinweis: Akustische Sicherheitswarnungen (Pieptöne) können nicht ausgeschaltet werden.

Einstellen der Temperatureinheit: Celsius und Fahrenheit

Drücken Sie zweimal gleichzeitig die Tasten **-** und **+**. Die voreingestellte Temperatureinheit wird angezeigt.

Drücken Sie wiederholt die Taste **+**, um zwischen **°C** und **°F** zu wechseln.

Hinweis: Die Temperatur wird nur im Smart-Programm **„Sous Vide“** (Vakuulgaren) angezeigt.

Einstellen des Timers für zeitversetztes Garen

Das zeitversetzte Garen kann auf mindestens **10** Minuten oder maximal **24** Stunden eingestellt werden.

1. Wählen Sie ein Smart-Programm aus und ändern Sie die Einstellungen wie gewünscht. Drücken Sie anschließend **„Delay Start“** (Zeitversetztes Garen).

Hinweis: Nachdem **„Delay Start“** (Zeitversetztes Garen) ausgewählt wurde, besteht keine Möglichkeit, zu den Gareinstellungen zurückzukehren. Drücken Sie zum Öffnen der Smart-Programm-Einstellungen **„Cancel“** (Abbrechen) und geben Sie eine neue Auswahl ein.

Einstellungen der Smart-Programme

2. Wenn das Stundenfeld blinkt, verwenden Sie die Tasten **- / +**, um die Verzögerungszeit einzustellen. **02:00** zeigt beispielsweise an, dass der Garvorgang nach 2 Stunden startet.
3. Drücken Sie erneut **„Delay Start“**, um zum Minutenfeld zu wechseln, und gehen Sie dann wie beim vorherigen Schritt vor.
4. Der Timer startet automatisch nach 10 Sekunden und die angezeigte Zeit läuft ab.
5. Nach Ablauf der Startverzögerung beginnt das Smart-Programm und das Display zeigt **„On“** (Ein) an. Bei den Smart-Programmen **„Sauté“** (Sautieren), **„Sous Vide“** (Vakuulgaren) und **„Yogurt“** (Joghurt) ist zeitversetztes Garen nicht verfügbar.

Automatisches Warmhalten von Speisen nach dem Garen

Die Option **„Keep Warm“** (Warmhalten) schaltet sich nach dem Garen mit allen Smart-Programmen außer **„Sauté“** (Sautieren), **„Sous Vide“** (Vakuulgaren) und **„Yogurt“** (Joghurt) automatisch ein.

Nach Beginn des automatischen Warmhaltens zeigt der Timer die verstrichene Zeit von **00:00** bis zu 10 Stunden an.

Um das automatische Warmhalten auszuschalten, drücken Sie die Taste **„Keep Warm“** (Warmhalten). Die LED über der Taste wird abgedunkelt, um anzuzeigen, dass die Funktion ausgeschaltet ist.

Aufwärmen oder längeres Warmhalten von Speisen

Wählen Sie im Standby-Modus **„Keep Warm“** (Warmhalten). Drücken Sie erneut **„Keep Warm“**, um zwischen den Optionen **Less**, **Normal** und **More** für niedrigere, normale und höhere Warmhaltetemperaturstufen zu wechseln.

Stellen Sie die gewünschte Warmhaltezeit mit den Tasten **- / +** auf bis zu 99 Stunden und 50 Minuten ein.

Das Warmhalten startet automatisch nach 10 Sekunden.

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

Einstellungen der Smart-Programme

Zurücksetzen der Smart-Programme auf die Werkseinstellungen

Zurücksetzen einzelner Smart-Programme

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie eine Smart-Programm-Taste gedrückt, bis das Gerät in den Standby-Modus zurückkehrt und „OFF“ (Aus) anzeigt.

Druckstufe, Garzeit und Temperatur des Smart-Programms werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

Zurücksetzen aller Smart-Programme

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie „Cancel“ (Abbrechen) gedrückt, bis das Gerät piept.

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

Statusmeldungen

OFF

Zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

Lid

Zeigt an, dass der Deckel des Schnellkochtopfs nicht richtig angebracht ist.

On

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

Auto

Zeigt das Smart-Programm „Rice“ (Reis) an.

boil

Zeigt an, dass sich das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) im Zyklus Pasteurisieren befindet - d. h. das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) ist auf „More“ (Länger) gestellt.

Hot

Zeigt an, dass das Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) die Gartemperatur erreicht hat und Lebensmittel in den Innentopf gegeben werden können.

Zeigt eine der folgenden Möglichkeiten an:

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

00:00

End

Zeigt an, dass ein Smart-Programm beendet wurde.

Food
burn

Zeigt an, dass das Gerät aufgrund unzureichender Flüssigkeit überhitzt. Weitere Informationen siehe unter [Beseitigen von Störungen](#).

E

Zeigt an, dass ein Fehler aufgetreten ist. Weitere Informationen über Fehlercodes siehe unter [Beseitigen von Störungen](#).

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

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 mit einem weichen Tuch ab, um etwaige Verpackungsreste zu entfernen, bevor Sie den Innentopf wieder in das Gehäuse einsetzen.

Hinweis: Achten Sie vor der Verwendung immer darauf, dass das Heizelement sauber und trocken ist, bevor Sie den Innentopf in das Gehäuse einsetzen. Andernfalls wird das Gerät möglicherweise beschädigt.

Der Innentopf ist unerlässlich für die Produktsicherheit. Lebensmittel müssen in den Innentopf und dürfen nicht direkt in das Gehäuse gegeben werden.

Um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ersetzen Sie einen verformten oder beschädigten Innentopf. Verwenden Sie ausschließlich einen für dieses Modell zugelassenen Instant Pot Innentopf.



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

⚠ VORSICHT Um Verletzungen und/oder Sachschäden sowie Schäden am Gerät vorzubeugen, geben Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gehäuse.

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

Gehen Sie beim Garen und Abdampfen von Lebensmitteln wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken, Schälerbsen, Nudeln etc. extrem vorsichtig vor, da diese unter Umständen schäumen oder spritzen können und das Dampfablessröhrchen und/oder das Dampfablessventil dadurch verstopft. Füllen Sie den Innentopf beim Garen dieser Lebensmittel nur bis zur Markierung — 1/2.

Übersicht der Druckregelfunktionen

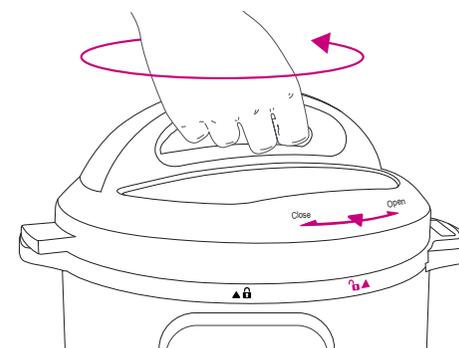
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)

Der mitgelieferte Edelstahldeckel ist für die meisten Garvorgänge notwendig und für das Schnellkochen (Druckgaren) unerlässlich. Achten Sie immer darauf, den Schnellkochtopfdeckel des Duo Nova mit dem Gehäuse des Duo Nova zu verwenden.

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

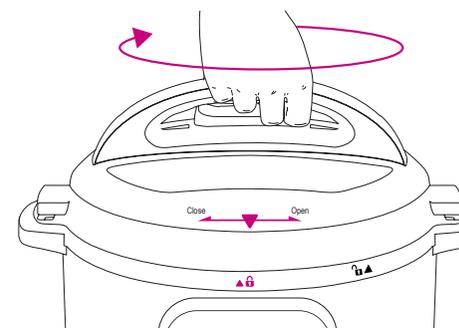
Öffnen und Entfernen des Deckels

Fassen Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn nach links, um das ▼ Symbol auf dem Deckel und das 🔒▲ Symbol auf dem Rand des Gehäuses aufeinander auszurichten. Nehmen Sie den Deckel anschließend nach oben vom Gehäuse ab.



Schließen des Deckels

Richten Sie das ▼ Symbol auf dem Deckel und das 🔒▲ Symbol auf dem Gehäuse aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf. Drehen Sie den Deckel nach rechts, bis das ▼ Symbol auf dem Deckel und das ▲🔒 Symbol auf dem Gehäuse aufeinander ausgerichtet sind.



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

Übersicht der Druckregelfunktionen

Der Schnellkochtopfdeckel wird für bequemes Druckgaren automatisch abgedichtet. Allerdings ist er im geschlossenen Zustand nicht verriegelt. Der Deckel kann während des Vorheizens entfernt werden, aber wird verriegelt, sobald der Schnellkochtopf unter Druck steht.

Informationen zum Druckaufbau und Druckabbau finden Sie unter [Übersicht der Druckregelfunktionen - Schwimmerventil](#).

GEFAHR Entfernen Sie **niemals** den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung befindet.

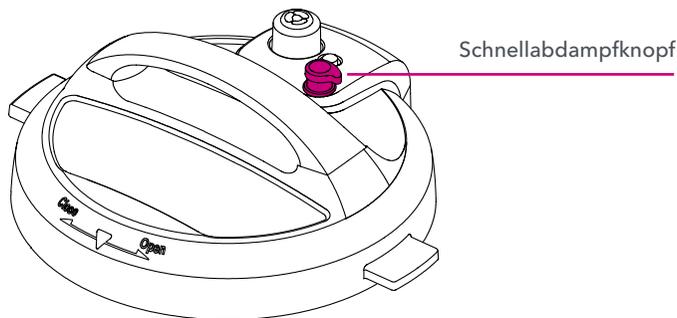
VORSICHT Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Geräts den Deckel auf Schäden und übermäßigen Verschleiß.

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

Schnellabdampfknopf

Der Schnellabdampfknopf steuert das Dampfablassventil, damit Sie das Gerät nach Wunsch verriegeln und abdampfen können.

Genaue Angaben zum sicheren Abdampfen finden Sie unter [Abdampfen des Geräts \(Abdampfmethoden\)](#).



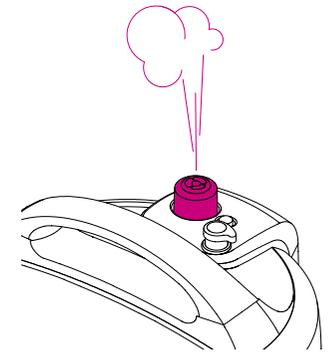
Die Abbildungen dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Übersicht der Druckregelfunktionen

Dampfablassventil

Das Dampfablassventil sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen. Wenn das Gerät Druck ablässt, entweicht der Dampf oben aus dem Dampfablassventil.

Das Dampfablassventil ist ein wesentlicher Bestandteil der Produktsicherheit und notwendig für das Schnellkochen (Druckgaren). Es muss vor dem Gebrauch angebracht und regelmäßig gereinigt werden.



Entfernen des Dampfablassventils

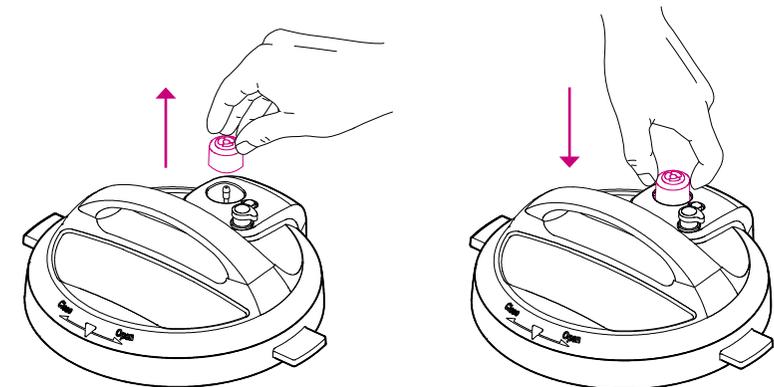
Ziehen Sie das Dampfablassventil vom Dampfablassröhrchen ab.

Das Dampfablassventil muss vor dem Gebrauch des Geräts angebracht werden. Es sollte nur zur Reinigungszwecken entfernt, aber häufig gereinigt 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.



Entfernen

Anbringen

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

WARNUNG Bedecken oder blockieren Sie niemals das Dampfablassventil.

Übersicht der Druckregelfunktionen

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

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

Als integraler Bestandteil der Produktsicherheit muss die Ventilabdeckung vor dem Gebrauch angebracht und regelmäßig gereinigt werden.

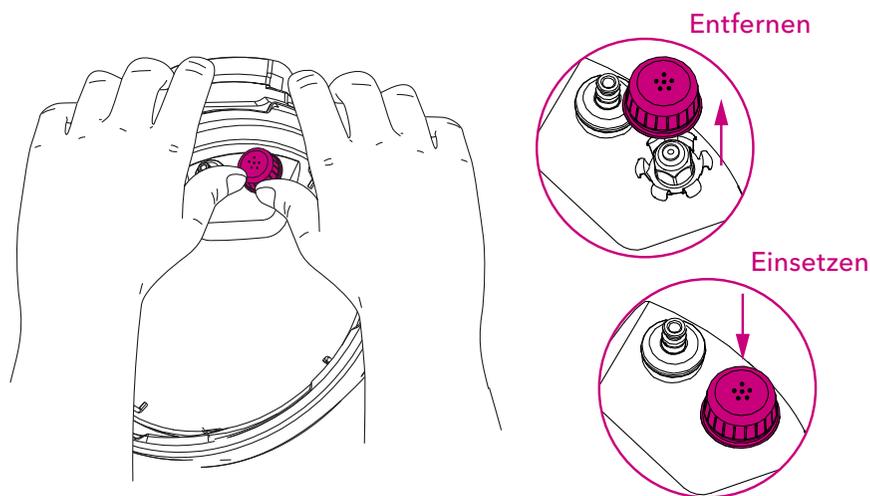
Entfernen der Ventilabdeckung

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 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. Verwenden Sie einen Dichtungsring für süße und den anderen für herzhaftere Gerichte.

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 ringherum auf gleicher Höhe sitzt. Versuchen Sie niemals, eine verformte Dichtungsringaufnahme selbst zu reparieren.

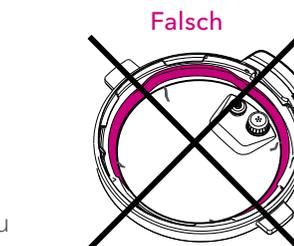
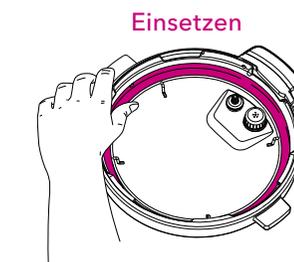
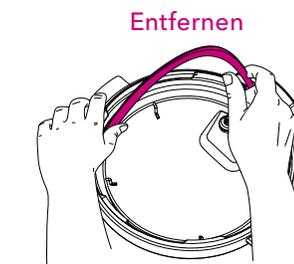
Einsetzen des Dichtungsringes

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

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

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.

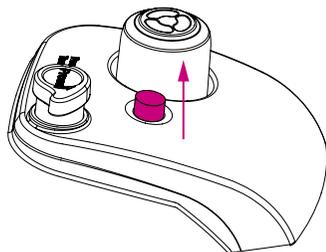
⚠ VORSICHT Überprüfen Sie den Dichtungsring vor jedem Gebrauch auf Schnitte, Verformungen und den korrekten Sitz. Verwenden Sie keine gedehnten oder beschädigten Dichtungsringe. Verwenden Sie nur zugelassene Instant Pot Dichtungsringe. Ein Nichtbeachten dieser Anweisungen kann das Austreten von Lebensmitteln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



Übersicht der Druckregelfunktionen

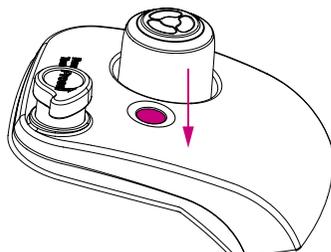
Schwimmventil

Das Schwimmventil zeigt an, ob das Gerät unter Druck steht. Es kann zwei Stellungen einnehmen.



Unter Druck

Das Schwimmventil ragt deutlich über die Oberfläche des Deckels hinaus.



Nicht unter Druck

Das Schwimmventil ist nach unten gesunken.

Schwimmventil und Silikonkappe verhindern gemeinsam, dass der unter Druck stehende Wasserdampf austritt. Diese Teile müssen vor jedem Gebrauch angebracht und sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

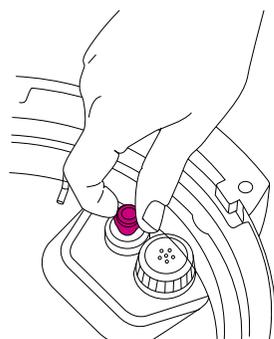
Entfernen des Schwimmventils vom Deckel

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.



Oberseite



Unterseite

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

Übersicht der Druckregelfunktionen

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.

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. Weitere Informationen zum Ablassen von Druck finden Sie unter **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)**. Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

Auffangbehälter für Kondenswasser

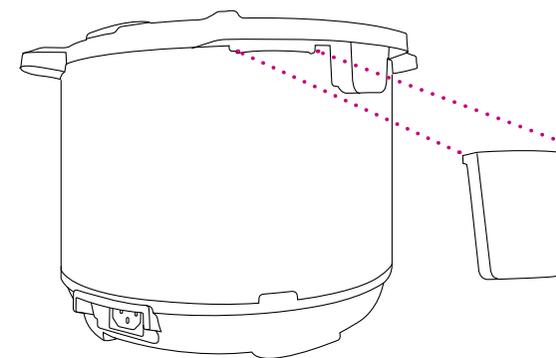
Der Auffangbehälter für Kondenswasser befindet sich an der Rückseite des Gehäuses und sammelt überschüssiges Kondenswasser am Rand für Kondenswasser. Der Auffangbehälter muss vor dem Garen angebracht werden und sollte nach jedem Gebrauch geleert und gespült werden.

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 Schlitze am Auffangbehälter.

Anbringen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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



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

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

Zehn Sekunden, nachdem Sie die letzten Einstellungen gewählt haben, zeigt das Gerät „On“ (Ein) an und signalisiert so, dass das Vorheizen begonnen hat. Beim Vorheizen des Geräts verdampft die Flüssigkeit im Innentopf zu Dampf. 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. Gar-

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: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**.

Garen mit dem Duo Nova

3. Abdampfen

Befolgen Sie nach Abschluss des Schnellkochens (Druckgartens) die Anweisungen in Ihrem Rezept für das Abdampfen.

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 (Abdampfmethoden)**.

⚠ 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 (Abdampfmethoden)

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



Obere Stellung (Verriegeln)



Untere Stellung (Abdampfen)

Langsames Abdampfen

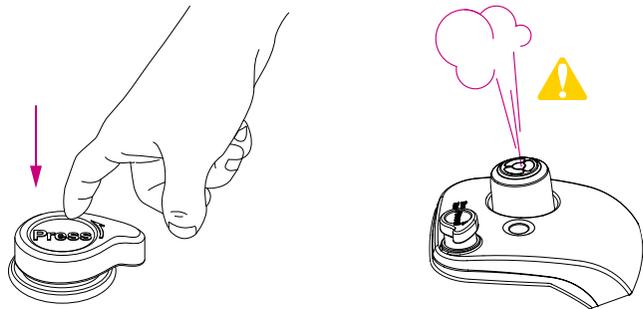
Lassen Sie den Schnellabdampfknopf in der oberen Stellung (Verriegeln). Während die Temperatur im Gerät sinkt, nimmt der Druck im Gerät langsam ab.

Die zum Abdampfen benötigte Zeit hängt vom Volumen und der Art der verwendeten Lebensmittel und Flüssigkeiten ab. Das Schwimmerventil sinkt nach unten in den Deckel, wenn das Gerät nicht mehr unter Druck steht.

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

Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet.



Wenn er gedrückt ist, wird oben am Dampfablassventil kontinuierlich Dampf abgelassen.

Hinweis: Dampf kann mehr oder weniger transparent sein, verursacht jedoch stets Lärm!

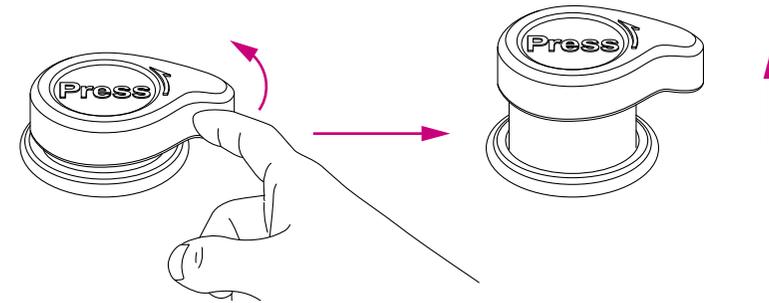
Die Abbildungen dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

⚠ VORSICHT Der über das Dampfablassventil austretende Dampf ist heiß. Halten Sie niemals Hände, Gesicht oder ungeschützte Haut über das Dampfablassventil, wenn Druck abgelassen wird.

Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)

Das Schwimmerventil sinkt nach unten in den Deckel, wenn das Gerät nicht mehr unter Druck steht.

Falls es beim Abdampfen spritzt, stellen Sie den Schnellabdampfknopf auf die obere Stellung (Verriegeln) zurück. Der Schnelldampfknopf springt zurück in die obere Stellung (Verriegeln). Das Abdampfen wird angehalten. Warten Sie ein paar Minuten, bevor Sie es nochmal mit dem Schnellabdampfen versuchen. Spritzt es erneut, verwenden Sie die langsame Abdampfmethode, um den verbleibenden Druck sicher abzubauen.



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).

Langsames Abdampfen in 10 Minuten

Lassen Sie den Schnellabdampfknopf nach Ende des Garvorgangs **10 Minuten** lang in der oberen Stellung (Verriegeln). Drücken Sie den Schnellabdampfknopf anschließend in die untere Stellung (Abdampfen), bis er gedrückt ist, wird oben am Dampfablassventil kontinuierlich Dampf abgelassen.

Falls es beim Abdampfen spritzt, stellen Sie den Schnellabdampfknopf auf die obere Stellung (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.

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

Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)

⚠ 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

Die 10-Liter-Ausführung des Duo Nova hat ein Hochdruckventil. Dies ist ein Sicherheitsmechanismus, über den nur bei Bedarf übermäßiger Druck abgebaut wird. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie das Hochdruckventil nicht während des Betriebs!

⚠ WARNUNG

Beugen Sie sich niemals über das Dampfablassventil und berühren Sie es nicht.

Achten Sie darauf, dass sich niemals ungeschützte Haut über dem Dampfablassventil befindet.

Verdecken oder blockieren Sie niemals das Dampfablassventil.

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

Befolgen Sie diese Schritte, um sich mit Ihrem Instant Pot Duo Nova 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. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt [Druckregelfunktionen – Druck-Verriegelungsdeckel](#) beschrieben. Der Deckel wird beim Schnellkochen (Druckgaren) automatisch verriegelt.
6. Drücken Sie „Pressure Cook“, um das Smart-Programm „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) auszuwählen.
7. Verwenden Sie die Tasten – / +, um die Garzeit auf 00:05 Minuten einzustellen.
Hinweis: Die eingestellte Gartemperatur wird im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
8. Drücken Sie „Keep Warm“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Nach 10 Sekunden zeigt das Display „On“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem Vorheizen begonnen hat.
9. Das Schwimmerventil steigt nach oben, sobald das Gerät unter Druck steht. Nach ein paar Minuten hat das Gerät die gewünschte Druckstufe erreicht und der Garvorgang beginnt. Das Display wechselt von „On“ (Ein) zum Garzeit-Timer.
10. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.
11. Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet. Der unter Druck stehende Dampf wird oben am Dampfablassventil abgelassen.
12. Das Schwimmerventil sinkt nach unten, sobald der Druck vollständig abgebaut ist.
13. Öffnen und entfernen Sie den Deckel wie im Abschnitt [Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen \(Druckgaren\)](#) beschrieben.
14. Nehmen Sie den Innentopf vorsichtig aus dem Gehäuse, schütten Sie das Wasser weg und trocknen Sie den Innentopf gründlich.

Jetzt können Sie loslegen!

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

Verwendung der Smart-Programme für das Schnellkochen

Ganz gleich, ob Sie noch unerfahren oder ein Profi sind, können Sie mithilfe der Smart-Programme des Duo Nova auf Knopfdruck kochen.

Die folgenden Schritte beschreiben den sichersten Umgang mit dem Schnellkochtopf und können bei den folgenden Smart-Programmen angewendet werden: „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren), „Soup/Broth“ (Suppe/Brühe), „Meat/Stew“ (Fleisch/Eintopf), „Cake“ (Kuchen)*, „Egg“ (Eier), „Rice“ (Reis), „Bean/Grain“ (Bohnen/Körner)*, „Porridge/Oatmeal“ (Porridge/Haferflocken), „Steam“ (Dampfwaren) und „Sterilize“ (Sterilisieren).

*Nicht beim Duo Nova Mini verfügbar. Verwenden Sie stattdessen „Pressure Cook“ (Druckgaren).



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)*
3 Liter	250 ml
5,7 Liter	375 ml
8 Liter	500 ml
10 Liter	625 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 Dosenuppen, Kondensuppen 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 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 60 ml Öl oder Fett benötigt werden.

Verwendung der Smart-Programme für das Schnellkochen

- Öffnen und entfernen Sie den Deckel wie im Abschnitt [Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen \(Druckgaren\) beschrieben](#).
- Entfernen Sie den Innentopf aus dem Gehäuse.
- Geben Sie Gargut und flüssige Zutaten in den Innentopf.
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.
- Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
- 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 schaltet in den Standby-Modus und zeigt „OFF“ (Aus) an.
- Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt [Druckregelfunktionen – Druck-Verriegelungsdeckel](#) beschrieben.
Hinweis: Beim Schließen des Deckels hebt sich der Schnellabdampfknopf automatisch in die obere Stellung (Verriegeln), wenn ein Druckgarprogramm verwendet wird.
- Wählen Sie das gewünschte Smart-Programm für das Schnellkochen (Druckgaren).
- Drücken Sie dann erneut dieselbe Smart-Programm-Taste, um zwischen den Optionen **Less**, **Normal** und **More** für eine kürzere, normale und längere Garzeit zu wechseln.
Hinweis: Beim Druckgaren regelt die Druckstufe die Temperatur. Ein höherer Druck führt zu einer höheren Gartemperatur.
Hinweis: Die eingestellte Garzeit und Druckstufe werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
- Verwenden Sie die Tasten – / +, um die Garzeit wie gewünscht anzupassen.
- Mit der Taste „Pressure Level“ (Druckstufe) wechseln Sie zwischen den Druckstufen „Low“ (Niedrig) und „High“ (Hoch).
Hinweis: Die eingestellte Garzeit und Druckstufe werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
- Drücken Sie „Keep Warm“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion nach Wunsch ein- bzw. auszuschalten.
- Nach **10** Sekunden zeigt das Display „On“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem Vorheizen begonnen hat.

Verwendung der Smart-Programme für das Schnellkochen

13. Befolgen Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Anweisungen des Rezepts für die geeignete Abdampfmethode. Siehe [Abdampfen des Geräts \(Abdampfmethoden\)](#).

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 **PC MAX — 2/3** 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 — **1/2** 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 Schnellkochen

Einstellungen für das Schnellkochen (Druckgaren)

Smart-Programm	Einstellungen und Werkseinstellungen			
„Soup/Broth“ (Suppe/ Brühe)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Kürzer)	Normal	„More“ (Länger)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	00:20	00:30	04:00
„Meat/Stew“ (Fleisch/ Eintopf)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Kürzer)	Normal	„More“ (Länger)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	00:20	00:35	00:45
„Bean/Chili“ (Bohnen/Chili)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Kürzer)	Normal	„More“ (Länger)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	00:25	00:30	00:40
„Poultry“ (Geflügel)*	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Kürzer)	Normal	„More“ (Länger)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	00:05	00:15	00:30
„Rice“ (Reis)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Kürzer)	Normal	„More“ (Länger)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	00:08	00:12	00:15
„Multigrain“ (Mehrkorn)*	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Kürzer)	Normal	„More“ (Länger)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	00:20	00:40	01:00 (+ 00:45 Einweichzeit)
„Porridge/ Oatmeal“ (Porridge/ Haferflocken)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Kürzer)	Normal	„More“ (Länger)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	00:05	00:20	00:30
„Steam“ (Dampf garen)	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)		
	Einstellung	„Less“ (Kürzer)	Normal	„More“ (Länger)
	Voreingestellte Garzeit (anpassbar)	00:03	00:10	00:15

Verwendung der Smart-Programme für das Schnellkochen

Smart-Programm	Einstellungen und Werkseinstellungen			
	Pressure Cook	Druck	„Low“ (Niedrig, 35-55 kPa) „High“ (Hoch, 65-85 kPa)	
Einstellung		„Less“ (Kürzer)	Normal	„More“ (Länger)
Voreingestellte Garzeit (anpassbar)		00:20	00:35	00:45

***Nicht** bei der 3-Liter-Ausführung des Duo Nova. Verwenden Sie stattdessen „Pressure Cook“ (Druckgaren).

Verwendung der Smart-Programme für das Schnellkochen

Tipps für das Schnellkochen (Druckgaren)

Smart-Programm	Einstellung	Empfohlen für	Hinweis
„Soup/Broth“ (Suppe/ Brühe)	„Less“ (Kürzer)	Suppe ohne Fleisch	Die Flüssigkeit bleibt aufgrund der fehlenden Siedebewegung klar. Nutzen Sie bei der Zubereitung von Suppe mit hohem Stärkegehalt zum Druckabbau immer die langsame Abdampfmethode.
	Normal	Suppe mit Fleisch	
	„More“ (Länger)	Gehaltvolle Knochenbrühe	
„Meat/Stew“ (Fleischein- topf)	„Less“ (Kürzer)	Weiche Textur	Wählen Sie die Einstellung je nachdem, welche Fleischtextur Sie erzielen wollen, oder stellen Sie die Garzeit manuell ein. Lassen Sie das Fleisch 5-30 Minuten lang „ruhen“ (je nach Größe). Auf diese Weise bleibt es zart und saftig.
	Normal	Sehr weiche Textur	
	„More“ (Länger)	Fleisch löst sich vom Knochen	
„Bean/Chili“ (Bohnen/Chili)	„Less“ (Kürzer)	Festere Textur	Wählen Sie die Einstellung je nachdem, welche Bohnentextur Sie erzielen wollen, oder stellen Sie die Garzeit manuell ein. 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.
	Normal	Weiche Textur	
	„More“ (Länger)	Sehr weiche Textur	
„Poultry“ (Geflügel)*	„Less“ (Kürzer)	Weiche Textur	Wählen Sie die Einstellung, je nachdem, welche Geflügeltextur Sie erzielen wollen, oder stellen Sie die Garzeit manuell ein. Lassen Sie das Fleisch 5-30 Minuten lang „ruhen“ (je nach Größe). Auf diese Weise bleibt es zart und saftig.
	Normal	Sehr weiche Textur	
	„More“ (Länger)	Fleisch löst sich vom Knochen	

Verwendung der Smart-Programme für das Schnellkochen

Smart-Programm	Einstellung	Empfohlen für	Hinweis
„Rice“ (Reis)	„Less“ (Kürzer)	Weich, aber bissfest	Zum Kochen von weißem Mittel- und Langkornreis.
	Normal	Weißer Reis mit normaler Textur	Die Garzeit sollte je nach Volumen auf 8-15 Minuten eingestellt werden.
	„More“ (Länger)	Weißer Reis mit weicher Textur	Perfekte Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät nach dem Kochen 10 Minuten langsam abdampfen lassen.
„Multigrain“ (Mehrkorn)*	„Less“ (Kürzer)	Naturreis, Wildreis, schwarze Bohnen, Kichererbsen usw.	Wählen Sie je nach Art des Getreides und gewünschter Textur „Less“ (Kürzer) oder Normal. „More“ (Länger) umfasst 45 Minuten Einweichen in warmem Wasser, danach 60 Minuten Druckgaren.
	Normal	Naturreis, Wildreis, Mungobohnen usw.	
	„More“ (Länger)	Harte Körner oder eine Mischung aus Körnern und Bohnen	
Porridge	„Less“ (Kürzer)	Geschrotete oder gewalzte Haferflocken	Stellen Sie die Zeit entsprechend dem Rezept ein. Nutzen Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, zum Druckabbau immer die langsame Abdampfmethode.
	Normal	Weißer Reis, Reisbrei mit Wasser/Brühe	
	„More“ (Länger)	Reisbrei mit Wasser/Brühe aus einer Mischung verschiedener Reiskörner	
„Steam“ (Dampf-garen)	„Less“ (Kürzer)	Gemüse	Verwenden Sie den Dampfeinsatz, damit sich die Lebensmittel über dem Kochwasser befinden. Nutzen Sie das Schnellabdampfen, um ein Zerkochen des Gerichts zu verhindern.
	Normal	Fisch und Meeresfrüchte	
	„More“ (Länger)	Fleisch	
„Pressure Cook“ (Druckgaren)	k. A.	Manuelle Programmierung	Mit der Taste „Pressure Level“ (Druckstufe) schalten Sie den Druck zwischen „High“ (Hoch) und „Low“ (Niedrig) um. Stellen Sie die Garzeit mithilfe der Tasten + / - ein. Richten Sie sich für das gewünschte Ergebnis nach dem Rezept.

*Nicht bei der 3-Liter-Ausführung des Duo Nova. Verwenden Sie stattdessen „Pressure Cook“ (Druckgaren).

Zeitentabelle für das Schnellkochen (Druckgaren)

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

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

Zeitentabelle für das Schnellkochen (Druckgaren)

	Lebensmittel	Zeit
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 und Körner	Verhältnis von Körnern zu Wasser
Weißer Reis oder Naturreis	1 zu 1 Tasse (etwa 250 ml)
Quinoa	1 zu 3/4 Tasse (etwa 180 ml)
Haferflocken	1 zu 3 Tassen (etwa 750 ml)
Risotto	1 zu 2 Tassen (etwa 500 ml) – plus Wein zum Abschmecken
Porridge	1 zu 10 Tassen (etwa 2,5 l)

Eine vollständige Liste der Garzeiten finden Sie [hier](#).

Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

Der Duo Nova ist viel mehr als ein Schnellkochtopf. Die Smart-Programme für das Garen ohne Druck ermöglichen es Ihnen, Gerichte schnell und leicht zu kochen.

Vergewissern Sie sich stets, dass bei Garprogrammen ohne Druck der Deckel auf „Venting“ (Abdampfen) eingestellt ist. Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet.

Die folgenden Abschnitte beschreiben das sicherste Vorgehen beim Gebrauch des Geräts bei den Smart-Programmen „Slow Cook“ (Schongaren), „Sauté“ (Sautieren), „Yogurt“ (Joghurt) sowie „Sous Vide“ (Vakuumgaren).



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

⚠️ WARNUNG

Füllen Sie den Innentopf nur bis zur Markierung **PC MAX — 2/3** 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 — **1/2** 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

„Slow Cook“ (Schongaren)

Bei „Slow Cook“ (Schongaren) handelt es sich um ein Garprogramm, das für gebräuchliche Rezepte für schonendes Garen geeignet ist.

Einstellung	Empfohlen für	Hinweise
„Less“ (Niedriger)	Einstellung „Low“ (Niedrig) herkömmlicher Schongarer	Befolgen Sie das Rezept zum Schongaren.
Normal	Einstellung „Medium“ (Mittel) herkömmlicher Schongarer	„Less“ (Niedriger) wird zum ganztägigen Schongaren bei niedrigen Temperaturen verwendet und sollte für optimale Ergebnisse auf mindestens 10 Stunden eingestellt werden.
„More“ (Höher)	Einstellung „High“ (Hoch) herkömmlicher Schongarer	

- Entfernen Sie den Innentopf aus dem Gehäuse.
- Geben Sie Gargut und flüssige Zutaten in den Innentopf.
- Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
- Mini und 6 Liter:** Stecken Sie das Netzkabel in die Buchse an der Rückseite des Gehäuses. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt.
Alle: Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220–240 V an. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus und zeigt „OFF“ (Aus) an.
- Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt [Druckregelfunktionen – Druck-Verriegelungsdeckel](#), beschrieben, oder verwenden Sie einen [Glasdeckel](#) mit Entlüftungsöffnung.
- Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet.
- Drücken Sie „Slow Cook“, um das Smart-Programm „Slow Cook“ (Schongaren) auszuwählen.
- Drücken Sie erneut „Slow Cook“, um zwischen den Optionen **Less**, **Normal** und **More** für eine niedrigere, normale und höhere Temperatur zu wechseln.
- Verwenden Sie die Tasten – / +, um die Garzeit einzustellen.
Hinweis: Die eingestellte Garzeit und Temperatur werden im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
- Drücken Sie „Keep Warm“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion ein- bzw. auszuschalten.
- Nach 10 Sekunden beginnt der Garvorgang und die im Display angezeigte Zeit läuft ab.

Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

12. 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 an.

Hinweis: Das Schwimmerventil sollte während des Schongarens nicht nach oben steigen. Der Deckel kann während des Garvorgangs jederzeit bequem geöffnet werden. Wenn das Schwimmerventil nach oben steigt, stellen Sie den Schnellabdampfkopf in die untere Stellung (Abdampfen). Siehe [Abdampfen des Geräts \(Abdampfmethode\)](#).

„Sauté“ (Sautieren)

„Sauté“ (Sautieren) ist ein Garprogramm ohne Druck, das anstelle einer Bratpfanne oder der Grillfunktion eines Ofens verwendet werden kann.

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

1. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein. 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 schaltet in den Standby-Modus und zeigt „OFF“ (Aus) an.
3. Drücken Sie „Sauté“, um das Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) auszuwählen.
4. Drücken Sie erneut „Sauté“, um zwischen den Optionen **Less**, **Normal** und **More** für eine niedrigere, normale und höhere Temperatur zu wechseln.
Hinweis: Die eingestellte Gartemperatur wird im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.
5. Nach 10 Sekunden zeigt das Gerät „On“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Aufheizen begonnen hat.
6. Fügen Sie die Zutaten nach Rezept hinzu, sobald das Display von „On“ (Ein) auf „Hot“ (Heiß) wechselt.
Hinweis: Werden Zutaten für ein Rezept hinzugefügt, bevor „Hot“ (Heiß) angezeigt wird, erscheint die Nachricht unter Umständen gar nicht. Das ist normal.

⚠️ 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 das Gerät während des Sautierens nicht unbeaufsichtigt.

Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

7. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.
Hinweis: Die automatische Warmhaltefunktion kann beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) nicht aktiviert werden.

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.

„Yogurt“ (Joghurt)

„Yogurt“ (Joghurt) ist ein Smart-Programm für das Garen ohne Druck, das sich für die einfache Fermentation von Milchprodukten oder milchfreien Produkten eignet.

Größe des Instant Pot	Mindestvolumen Milch	Höchstvolumen Milch
3 Liter	500 ml	1,9 l
5,7 Liter	1000 ml	3,8 l
8 Liter	1500 ml	5,7 l
10 Liter	2000 ml	7,6 l

Pasteurisieren von Milch

1. Entfernen Sie den Innentopf aus dem Gehäuse.
2. Geben Sie nicht pasteurisierte Milch in den Innentopf und setzen Sie diesen 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 schaltet in den Standby-Modus und zeigt „OFF“ (Aus) an.
4. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt [Druckregelfunktionen – Druck-Verriegelungsdeckel](#) beschrieben.
5. Drücken Sie „Yogurt“, um das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) auszuwählen.

Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

6. Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet.
7. Drücken Sie erneut „Yogurt“, um zur Option „More“ (Länger) zu wechseln. Das Gerät zeigt „boil“ (Kochen) an.
8. Nach 10 Sekunden beginnt das Gerät mit dem Aufheizen.
9. Sobald die Pasteurisierung abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.
10. Nehmen Sie den Deckel ab und prüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer.
Hinweis: Um Milch zu pasteurisieren, muss sie auf eine Temperatur von mindestens 72 °C erhitzt werden.

Milchferment hinzufügen

1. Lassen Sie pasteurisierte Milch auf etwas unter 43 °C abkühlen.
2. Fügen Sie Milchferment nach Anweisung auf der Packung hinzu.
Hinweis: Falls Sie Naturjoghurt als Milchferment verwenden, vergewissern Sie sich, dass er eine aktive Kultur enthält. Geben Sie 2 TL Joghurt auf 400 ml Milch hinzu oder halten Sie sich an ein bewährtes Rezept.
3. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt [Druckregelfunktionen – Druck-Verriegelungsdeckel](#) beschrieben.

Joghurt fermentieren

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

Verwendung der Smart-Programme für das Garen ohne Druck

1. Drücken Sie „Yogurt“, um das Smart-Programm „Yogurt“ (Joghurt) auszuwählen.
2. Drücken Sie den Schnellabdampfknopf, bis er in der Stellung „Vent“ (Abdampfen)
3. Drücken Sie erneut „Yogurt“, um zur Option Normal zu wechseln. Das Gerät zeigt 08:00 an.
4. Verwenden Sie die Tasten – / +, um die Fermentationszeit wie gewünscht einzustellen.
5. Nach 10 Sekunden beginnt das Gerät mit dem Aufheizen. Der Timer zählt von 00:00 bis auf die eingestellte Zeit.
6. Sobald die Fermentation abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät zeigt „End“ (Ende) an.

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 oben beschriebenen Schritte unter „Fermentieren von Joghurt“.

Pflege, Reinigung und Lagerung

Reinigen Sie Ihren Duo Nova nach jedem Gebrauch.

Trennen Sie Ihren Duo Nova 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
Zubehör <ul style="list-style-type: none"> • Dampfesatz • Auffangbehälter für Kondenswasser 	<ul style="list-style-type: none"> • Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch. • Verwenden Sie an keinem Zubehörteil aggressive chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme. • Sie können die Teile auch im oberen Spülmaschinenfach waschen. • Leeren und spülen Sie den Auffangbehälter für Kondenswasser nach jedem Gebrauch. 	Spülmaschinenfest* und von Hand waschbar
Deckel und Teile <ul style="list-style-type: none"> • Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) • Dichtungsringe • Dampfablassventil • Schwimmerventil • Silikonkappe 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Entfernen Sie vor dem Waschen alle Kleinteile aus dem Deckel. • Nachdem das Dampfablassventil und die Ventilabdeckung entfernt wurden, reinigen Sie das Innere des Dampfablassröhrchens, um ein Verstopfen zu vermeiden. • 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. • Lagern Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf dem Gehäuse. • Lagern Sie die Dichtungsringe in einem gut belüfteten Raum, um eventuell anhaftende Essenserüche zu mindern. Um Gerüche ganz zu beseitigen, geben Sie eine Tasse (250 ml) Wasser und eine Tasse (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 Schnellabdampfmethode abdampfen. 	

Pflege, Reinigung und Lagerung

Teil	Anweisung	Reinigungsmethode
Innentopf	<ul style="list-style-type: none"> • Hartnäckige Flecken durch hartes Wasser 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. • Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch. • Achten Sie darauf, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das Gehäuse einsetzen. 	Spülmaschinenfest* und von Hand waschbar
Abnehmbares Netzkabel	<ul style="list-style-type: none"> • Wischen Sie das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. 	Nur feuchtes Tuch
Gehäuse	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
	Schwimmerventil in oberer Stellung	Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten.
	Inhalt des Geräts ist noch heiß	Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet. 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 Schwimmerventil nach unten gesunken ist.
	Schwimmerventil klemmt wegen Speiseresten oder -rückständen in oberer Stellung	Lassen Sie das Gerät mit der Schnellabdampfmethode vollständig abdampfen und drücken Sie das Schwimmerventil anschließend mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und reinigen Sie vor dem nächsten Gebrauch das Schwimmerventil, den umgebenden Bereich und den Deckel gründlich.
	 GEFAHR 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.	Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet, damit das Vakuum abgebaut wird.

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
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.
	Deckel nicht richtig geschlossen	Öffnen und schließen Sie den Deckel.
	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 Kundendienst .
Rand des Innentopfs eventuell verformt	Prüfen Sie ihn auf Verformungen und wenden Sie sich an den Kundendienst .	
Schwimmerventil steigt nicht nach oben	Speisereste am Schwimmerventil oder an der Silikonkappe des Schwimmerventils	Entfernen Sie das Schwimmerventil aus dem Deckel und reinigen Sie es gründlich. Führen Sie einen Testlauf durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und notieren Sie sich das Ergebnis. Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Zu wenig Flüssigkeit im Innentopf	Überprüfen Sie den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen. Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 3 Liter: 250 ml 5,7 Liter: 375 ml 8 Liter: 500 ml 10 Liter: 625 ml
	Silikonkappe des Schwimmerventils beschädigt oder fehlt	Setzen Sie das Schwimmerventil ein oder ersetzen Sie das alte Ventil.
	Schwimmerventil wird durch Deckelverriegelung blockiert	Klopfen Sie mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmerventil. Falls das Schwimmerventil nicht nach unten sinkt, schalten Sie das Gerät aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Keine Wärme im Innentopf	Führen Sie einen Testlauf durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und notieren Sie sich das Ergebnis. Wenden Sie sich an den Kundendienst .
Innentopf eventuell beschädigt	Führen Sie einen Testlauf durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und notieren Sie sich das Ergebnis. Wenden Sie sich an den Kundendienst .	

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Während des Garvorgangs tritt etwas Dampf aus dem Dampfablassventil aus bzw. es zischt	Schnellabdampfknopf nicht in oberer Stellung (Verriegeln)	Stellen Sie den Schnellabdampfknopf in die obere Stellung (Verriegeln).
	Gerät gleicht übermäßigen Dampf aus	Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, wenn sich der Schnellabdampfknopf in der oberen Stellung (Verriegeln) befindet	Nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf	Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 3 Liter: 250 ml 5,7 Liter: 375 ml 8 Liter: 500 ml 10 Liter: 625 ml
	Drucksensorregelung defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Dampfablassventil sitzt nicht richtig	Stellen Sie den Schnellabdampfknopf in die obere Stellung (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 Kundendienst , falls Sie einen Schaden bemerken. Überprüfen Sie die Steckdose.
	Elektrische Sicherung des Geräts ist durchgebrannt	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensor ist defekt Kundendienst: +44 (0) 3331 230051 support@instantpot.co.uk
	C5	Drücken Sie die Taste „Cancel“ (Abbrechen) und lassen Sie das Heizelement abkühlen; überprüfen Sie das Gehäuse auf Fremdkörper; setzen Sie den Innentopf neu bzw. richtig ein und geben Sie Ihre Steuerbefehle erneut ein. Überprüfen Sie den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen. Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 3 Liter: 250 ml 5,7 Liter: 375 ml 8 Liter: 500 ml 10 Liter: 625 ml

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung	
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt	Heizelement ist defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst .	
	C7 or NoPr Nicht genügend Flüssigkeit	Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 3 Liter: 250 ml 5,7 Liter: 375 ml 8 Liter: 500 ml 10 Liter: 625 ml	
		Schnellabdampfknopf befindet sich in der unteren Stellung (Abdampfen)	Stellen Sie den Schnellabdampfknopf in die obere Stellung (Verriegeln).
	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	Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet.
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.	

Registrieren Sie Ihr Gerät noch heute.

Kundendienst:
+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk

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 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 die Geräte oder Teile, die Gegenstand dieser Gewährleistung sind und (2) das Unternehmen

ist nicht verantwortlich und haftet nicht für mittelbare, Begleit- oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden bezüglich wirtschaftlicher Verluste, Vermögensverluste, Umsatz- oder Gewinnverluste, entgangenem Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden gleich welcher Art.

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

Gewährleistung

Ausschluss stillschweigender Gewährleistungen

Besuchen Sie www.instantpot.com/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 Hersham Farm Business Park, Kitsmead Lane,

Chertsey, Surrey KT16 0DN, GB E-Mail: support@InstantPot.co.uk Telefon: +44 3331 23 0051

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

Recycling

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

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



Instant Pot®

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

Earlyview Ltd (Instant Pot Official Distributor)
5 Hershram Farm Business Park
Kitsmead Lane, Chertsey
Surrey, KT16 0DN, UK.

Registrieren Sie Ihr Gerät auf:

www.instantpot.co.uk/support/register

Kundendienst:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Werden Sie Teil der offiziellen Instant Pot Community:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Kostenlose App herunterladen:



@instantpotUK



@InstantPotUK



@instantpotuk

Hergestellt in China

Copyright © 2021 Instant Brands™ Inc.