

Erste Schritte

**CLASSIC MINI 3,8 L
MULTIKOCHER**

BEDIENUNGSANLEITUNG

Instant Pot®

Willkommen

zu Ihrem neuen Instant Pot Classic Mini!

Der Instant Pot® Classic Mini Multikocher können Sie ganz einfach gesunde und leckere Mahlzeiten zubereiten - und haben so mehr Zeit für alles andere in Ihrem Leben. Wir hoffen, dass Sie sich in Ihren Instant Pot verlieben und mit ihm in den kommenden Jahren in Ihrer Küche viel Freude haben werden.



Scannen Sie, um loszulegen!

Um Ihnen das Kochen mit Instant so einfach wie möglich zu machen, haben wir 4 einfache Schritte mit Anleitungsvideos erstellt. Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie den Schritten, um im Handumdrehen zum Instant-Koch zu werden!

instantpot.eu/getting-started



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



Besuchen Sie für Anleitungsvideos und Rezeptinspirationen den **Instant Pot Brands UK YouTube channel**.



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

INHALT

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	2
Verpackungsinhalt	8
Verwendung des Instant Pot Classic Mini	11
Erste Inbetriebnahme	13
Ändern der Einstellungen	14
Verwendung des Deckels	16
Das Druckgaren	20
Druckgaren	21
Eier	23
Dampfgaren	25
Schongaren	27
Sautieren	29
Joghurt	32
Warmhalten	34
Startverzögerung	36
Instandhaltung	37
Reinigung	41
Fehlerbehebung	42
Fehlercodes	44
Ersatzteile	45
Erfahren Sie mehr	46
Garantie	47



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

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

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

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

Aufstellen

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

Allgemeiner Gebrauch

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

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

⚠️ WARNUNG

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf aus dem Kocherunterteil nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn der Kochtopf heiße Lebensmittel, heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Verwenden Sie nur den mit dem Kocherunterteil gelieferten Instant-Pot-Deckel. Die Verwendung anderer Schnellkochtopfdeckel kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Das Gerät **NICHT** ohne eingesetzten herausnehmbaren Innenkochtopf verwenden.
- Während oder unmittelbar nach dem Garen **NICHT** die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, die ebenfalls heiß sind. Fassen Sie zum Tragen oder Bewegen nur die seitlichen Griffe des Geräts an.
- Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren oder Frittieren unter Druck verwenden.
- Das Gerät **NICHT** bewegen, wenn es in Betrieb ist. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie heißes Fett entsorgen.
- Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten **NICHT** erlauben, dieses Gerät zu bedienen. Wenn sich irgendein Gerät in der Nähe von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten befindet oder von ihnen verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht notwendig. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Betriebs **NICHT** unbeaufsichtigt lassen.

Druckgaren

Dieses Gerät steht beim Garen unter Druck. Erlauben Sie dem Gerät vor dem Öffnen auf natürliche Weise Druck abzulassen oder lassen Sie den gesamten Überdruck ab. **Bei Zuwiderhandlung kann es zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.**

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Betrieb ordnungsgemäß geschlossen wird.
- Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil richtig installiert ist.
- Verwenden Sie beim Druckgaren den Druckgardeckel.

⚠️ WARNUNG

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

- Schalten Sie das Gerät aus, wenn aus dem Dampfablassventil oder aus dem Schwimmerventil länger als 3 Minuten lang Dampf in einem stetigen Strom austritt. Falls Dampf von den Deckelseiten austritt, schalten Sie das Gerät aus. Sobald kein Dampf mehr austritt, der Druck abgelassen wurde und sich der Garer abgekühlt hat, stellen Sie bitte sicher, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring in einem guten Zustand und richtig eingesetzt ist.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den ordnungsgemäßen Zustand von Dampfablassventil, Dampfablassrohr, Antiblockierschutz und Schwimmerventil.
- **NICHT** Den druckgardeckel mit ungeschützten Händen abnehmen.
- **NICHT** versuchen, den Deckel vom Gehäuse des Instant Pot-Kochers mit Gewalt zu entfernen.
- Das Gerät **NICHT** bewegen, wenn es in Betrieb ist.
- **NICHT** das Dampfablassventil und/oder das Schwimmerventil mit einem Tuch oder anderen Gegenständen abdecken oder blockieren.
- **NICHT** versuchen, das Gerät zu öffnen, bevor der Druck entwichen und der gesamte Innendruck abgebaut ist. Der Versuch, das Gerät zu öffnen, während es noch unter Druck steht, kann zum plötzlichen Austreten von heißem Inhalt führen und Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- **NICHT** Ihr Gesicht, Ihre Hände oder unbedeckte Haut über das Dampfablassventil halten, während das Gerät in Betrieb ist oder unter Restdruck steht. Lehnen Sie sich nicht über das Gerät, wenn Sie den Deckel abnehmen.

Gefahr des Überfüllens beim Druckgaren

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

- Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „PC MAX“ oder „Max PC Fill“ befüllen.
- Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „1/2“ befüllen, wenn Lebensmittel zubereitet werden, die sich während des Garens ausdehnen, wie etwa Reis, getrocknete Bohnen oder getrocknetes Gemüse.

⚠️ WARNUNG

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

- Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidesorten, Spalterbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti schäumen, sprudeln und das Dampfablassrohr und -ventil verstopfen können. Füllen Sie den inneren Kochtopf beim Kochen dieser Lebensmittel **NICHT** über die mit „1/2“ gekennzeichnete Linie hinaus.
- Übergroße Lebensmittel **NICHT** in den Innenkochtopf legen, da sie einen Brand, Verletzungen und/oder Sachschäden verursachen können.

Zubehör

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

Pflege und Aufbewahrung

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Aufbewahrung auf Zimmertemperatur abkühlen.
- **NICHT** irgendwelche anderen Materialien als den Kochtopf im Kocherunterteil aufbewahren, wenn sie nicht gebraucht werden.
- **NICHT** Legen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Pappe, Kunststoff, Styropor oder Holz in den Boden des Multikochers.

⚠️ WARNUNG

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

Netzkabel

Ein kurzes Stromkabel verringert die Gefahr, dass jemand danach greift, sich darin verfängt oder darüber stolpert. **WARNUNG:** Verschüttete heiße Lebensmittel können zu schweren Verbrennungen führen

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

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

- Das Netzkabel **NUR** in eine geerdete Steckdose stecken.
- Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
- Versuchen Sie **NICHT**, den Stecker zu modifizieren. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie ihn um.

Falls das Gerät ein abnehmbares Netzkabel hat:

- Stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

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

Zum Schutz vor einem Stromschlag:

- Um die Verbindung zu trennen, wählen Sie „**Cancel**“ (Abbrechen) und ziehen dann den Stecker aus der Stromquelle. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Dies gilt auch für die Reinigung und wenn Sie Teile oder Zubehör entfernen oder hinzufügen. Ziehen Sie das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie **NIEMALS** am Netzkabel.

⚠️ WARNUNG

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

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

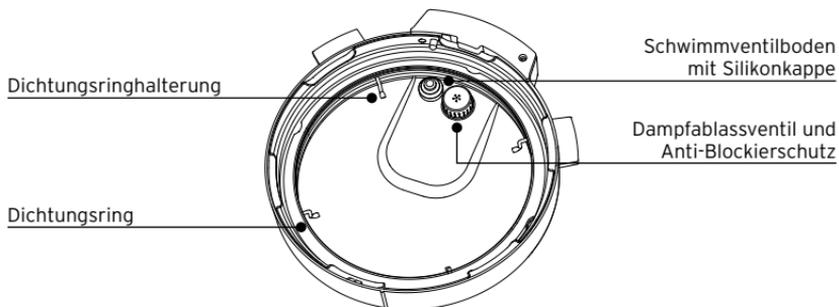
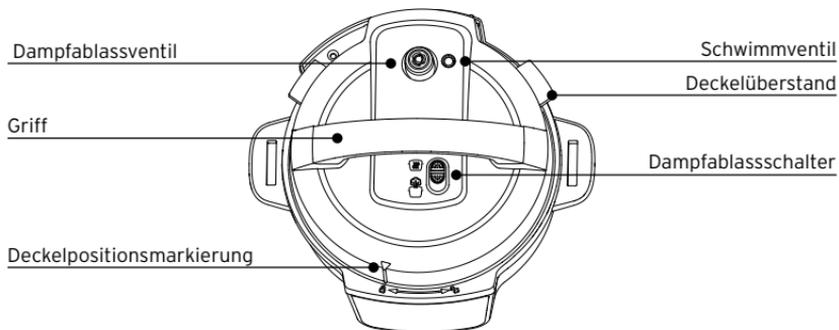
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

⚠️ WARNUNG

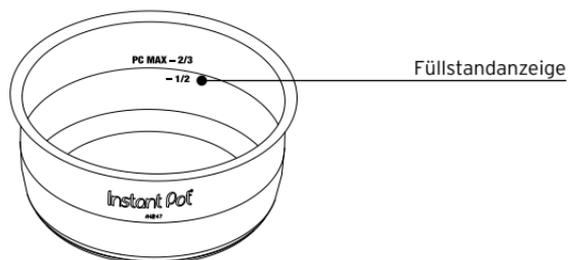
Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

VERPACKUNGSINHALT

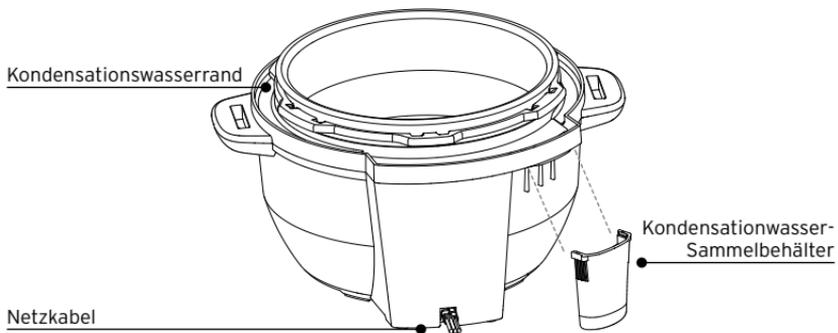
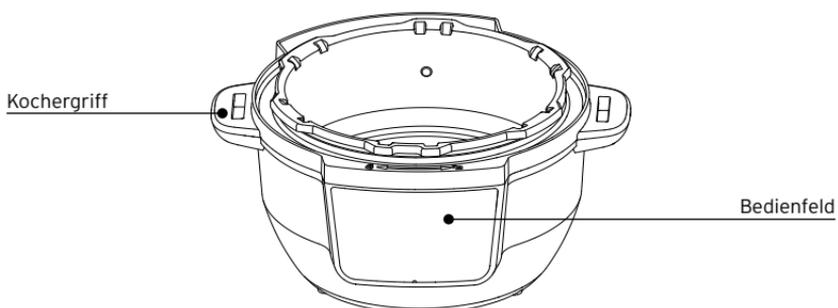
Deckel



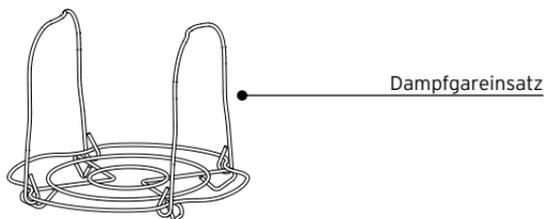
Edelstahl-Kochtopf



Kocherunterteil



Zubehör



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

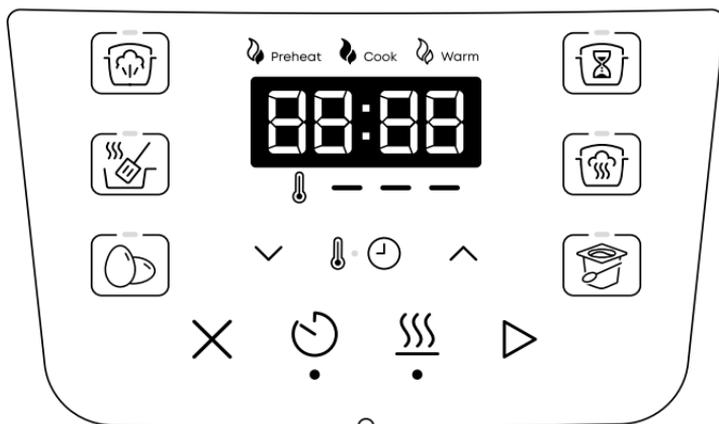
Denken sie ans Recyceln!

Wir haben diese Verpackung unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann.

VERWENDUNG DES INSTANT POT CLASSIC MINI

Bedienfeld

Dank seines Designs ist das Bedienfeld intuitiv zu bedienen und einfach abzulesen.



Bedienfeldtasten und Anzeigeelemente

Smart-Programme

Druckgaren	Sautieren	Schongaren	Dampfgaren	Eier	Joghurt
					

Controls

Zeit/Temperatur	
Verringern	Erhöhen

Verzögerung Starten		Warmhalten		Abbrechen	Starten
Aus	Ein	Aus	Ein	Zum Abbrechen drücken	Zum Starten drücken

Anzeigen

Temperaturstufe (Sautieren, Joghurt)		
Temp	Temp	Temp
Niedrig	Mittel	Hoch

Temperaturstufe (Schongaren)	
Temp Niedrig	Temp Hoch

Statusanzeige	Fortschrittsanzeigen		
Gar-, Verzögerungs- und Warmhaltezeiten, Meldungen	Vorheizen	Garen	Warmhalten

ERSTE INBETRIEBNAHME

Reinigen und Zusammensetzen vor der Verwendung

1. Spülen Sie den Gartopf mit heißem Wasser und Spülmittel aus. Spülen sie ihn ab und trocknen Sie die Außenseite mit einem weichen Tuch ab. Sie können den Gartopf auch in der Spülmaschine spülen.
2. Wischen Sie das Heizelement im Inneren des Multikocher-Unterteils mit einem weichen Tuch ab, um sicherzustellen, dass keine Verpackungsreste anhaften.
3. Installieren Sie den Kondensationswasser-Sammelbehälter. Siehe Anweisungen auf Seite 37.

Verbinden mit dem Stromnetz

Wenn Sie bereit sind, Ihren Instant Pot zu verwenden, schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, sobald Sie mit dem Kochen fertig sind oder den Multikocher reinigen.

Testlauf

Ein Probelauf eignet sich ideal, um sich mit der Bedienung des Multikochers vertraut zu machen, bevor Sie eine Mahlzeit zubereiten.

So führen Sie einen Testlauf durch:

1. Geben Sie 750 ml Wasser in den Gartopf.
2. Setzen Sie den Gartopf in das Unterteil des Multikochers ein.
3. Setzen Sie den Deckel auf das Unterteil des Multikochers und drehen Sie den Deckel, um das Gerät zu verschließen.
Siehe „Wie schließe ich den Deckel“ auf Seite 15.
4. Drücken Sie auf **Pressure Cook** (Druckgaren).
5. Drücken Sie auf die  Nach-oben-oder  Nach-unten-Pfeile, um 5 Minuten auszuwählen.
6. Drücken Sie auf  **Keep Warm** (Warmhalten), um die Warmhaltefunktion auszuschalten.

7. Drücken Sie auf  **Start** (Starten). Der Fortschrittsbalken zeigt  **Preheat** (Vorheizen) an.
8. Wenn der Druck bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken  **Cook** (Garen) an.
9. Wenn der Timer 00:00 erreicht, stoppt der Garvorgang und die Statusanzeige zeigt **End** (Ende) an.
10. Stellen Sie den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent** (Ablassen) . Das Schwimmventil sinkt in den Deckel, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.
Siehe „Funktionsweise des Schwimmventils“ auf Seite 17.
11. Öffnen Sie den Deckel.
Siehe „Wie öffne ich den Deckel?“ auf Seite 16.
Vorsicht: Der Gartopf ist nach dem Garen heiß. Lassen Sie den Topf abkühlen, bevor Sie ihn vorsichtig herausheben.
12. Schütten Sie das restliche Wasser weg und spülen und trocknen Sie den Gartopf ab.

Jetzt können Sie ihre erste Mahlzeit in Ihrem Instant Pot zubereiten!

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Schalten Sie den Ton Ein/Aus

Sie können die Alarmtöne entweder auf ON (EIN) oder OFF (AUS) setzen.

1. Wenn die Statusanzeige OFF (Aus) anzeigt, drücken und halten Sie  **Delay Start** (Startverzögerung) und  **Keep Warm** (Warmhalten) 5 Sekunden lang gedrückt.
2. Die Statusanzeige zeigt S **ON** (TON ABN) oder S **OFF** (TON AUS) an. Die neue Toneinstellung ist aktiviert.

Akustische Sicherheitswarnungen können nicht ausgeschaltet werden.

Garvorgang abbrechen

Wenn Sie sich im Vorheiz-, Gar- oder Warmhaltemodus befinden, drücken Sie auf **× Cancel** (Abbrechen). Die Statusanzeige zeigt **OFF (AUS)** an.

Einstellungen speichern

Jedes Mal, wenn Sie ein Smart-Programm verwenden, speichert der Multikocher Ihre gewählten Einstellungen, die beim nächsten Gebrauch dieses Programms automatisch als Standard übernommen werden. Jedes Mal, wenn Sie ein Smart-Programm verwenden, können Sie die Standardeinstellungen verwenden oder diese ändern. Dies gilt für:

- Temperatureinstellungen
- Garzeiteinstellungen

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

Einzelne Smart-Programme zurücksetzen

- Wenn die Statusanzeige **OFF (AUS)** anzeigt, drücken und halten Sie eine Smart-Programm-Taste länger als 3 Sekunden, bis das Programm zweimal blinkt und der Multikocher wieder in den Bereitschaftsmodus wechselt.

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

Alle Smart-Programme zurücksetzen

- Wenn die Statusanzeige **OFF (AUS)** anzeigt, drücken und halten Sie **× Cancel** (Abbrechen) länger als 3 Sekunden, bis alle Smart-Programmtasten dreimal blinken.

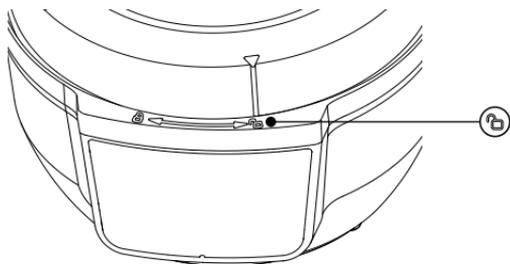
Alle Smart-Programm-Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

VERWENDUNG DES DECKELS

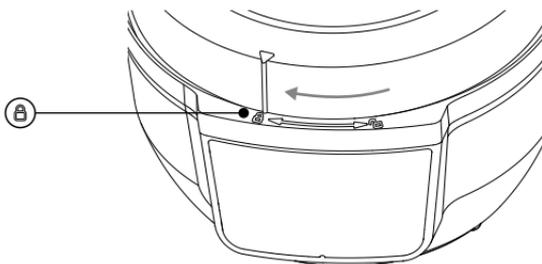
Den Deckel verwenden Sie bei den meisten Smart-Programmen und stets beim Druckgaren. Verwenden Sie immer den Deckel, der mit diesem Instant Pot Classic Mini geliefert wurde.

Wie schlieÙe ich den Deckel?

1. Richten Sie das ▽ auf dem Deckel an dem  auf dem Unterteil des Multikochers aus.



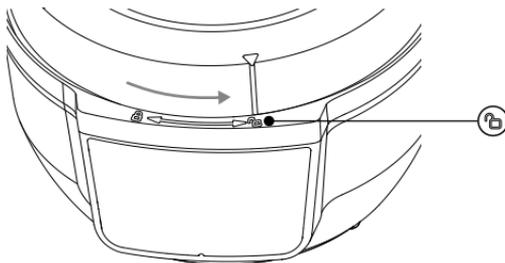
2. Drehen Sie den Deckel, bis das ▽ auf dem Deckel an dem  auf dem Unterteil des Multikochers ausgerichtet ist.



Beim Druckgaren verriegelt sich der Deckel automatisch, wenn der Multikocher beginnt, Druck aufzubauen.

Wie öffne ich den Deckel?

1. Wenn Sie ein Smart-Programm zum Druckgaren verwenden, lassen Sie zunächst den Dampf ab, bis das Schwimmventil in den Deckel sinkt.
Siehe „Funktionsweise des Schwimmventils“ unten.
2. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis das ▽ auf dem Deckel an dem  auf dem Unterteil des Multikochers ausgerichtet ist.



3. Heben Sie den Deckel vorsichtig an und nehmen Sie ihn vom Unterteil des Multikochers ab.

Wie lasse ich Dampf ab?

Bei Ihrem Instant Pot Classic Mini kann der Dampf auf 2 verschiedene Weisen abgelassen werden. Verwenden Sie die Einstellung, die am besten zu der Art des zubereiteten Gerichts passt oder die im Rezept angegeben ist.

Natürlicher Dampfablass

Nach Beendigung des Garvorgangs wird allmählich (bis zu 40 Minuten oder mehr) Dampf abgelassen.

Verwendung für: Lebensmittel, die vor sich hin köcheln können, wie Eintöpfe, Chili und Bohnen.

1. Wenn ein Druckgarprogramm beendet ist, beginnt der natürliche Dampfablass automatisch.
2. Das Schwimmventil sinkt in den Deckel, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.

Siehe „Funktionsweise des Schwimmventils“ auf Seite 17.

Schneller Dampfablass

Nach Beendigung des Garvorgangs wird der Dampf schnell abgelassen.

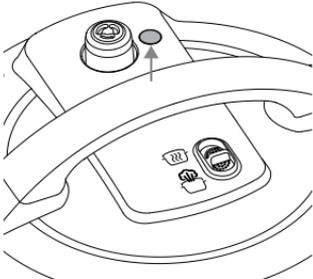
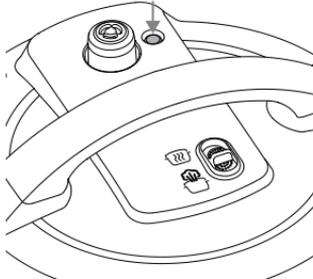
Verwendung für: Lebensmittel, die nicht übermäßig gegart werden sollten, wie Nudeln, Gemüse und Meeresfrüchte.d.

1. Wenn ein Druckgarprogramm beendet ist, stellen Sie den Dampfablassschalter auf dem Deckel auf **Vent**  (Ablassen).
2. Das Schwimmventil sinkt in den Deckel, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.

Siehe „Funktionsweise des Schwimmventils“ unten.

Funktionsweise des Schwimmventils

Das Schwimmventil zeigt an, ob der Multikocher unter Druck steht oder drucklos ist. Es zeigt zwei Positionen an:

Unter Druck	Drucklos
Das Schwimmventil hat sich gehoben.	Das Schwimmventil ist in den Deckel gesunken.
	

Das Schwimmventil ist im Multikocher installiert. Berühren Sie das Schwimmventil während des Gebrauchs nicht.

Achtung: Es ist nicht immer leicht zu erkennen, ob das Schwimmventil in den Deckel gesunken ist. Prüfen Sie das Schwimmventil sorgfältig und öffnen Sie den Deckel niemals mit Gewalt.

⚠ Vorsicht beim Druckgaren

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

DAS DRUCKGAREN

Beim Druckgaren erhöht der entstehende Druck die Temperatur im Gartopf, sodass Speisen wesentlich schneller garen als bei herkömmlichen Methoden. Beim Druckgaren durchläuft der Instant Pot Classic Mini 3 Stufen.

Vorheizen

Während der Multikocher vorheizt, wird die Flüssigkeit erhitzt, um Dampf zu erzeugen. Sobald genug Druck erzeugt wurde, verriegelt sich der Deckel und der Multikocher ist bereit für den Garvorgang.

Garen

Wenn der Multikocher die benötigte Druckstufe erreicht, beginnt das Garen und die Druckstufe wird während des gesamten Garvorgangs konstant gehalten.

Weitere Informationen finden Sie in den Anweisungen für das Smart-Programm ab Seite 19 .

Dampfablass

Wenn die Lebensmittel fertig gegart sind, steht der Multikocher nach wie vor unter Druck und ist heiß. Beim Entlüften wird der Druck abgebaut, die Temperatur gesenkt und das sichere Öffnen des Deckels ermöglicht.

Siehe „Wie lasse ich Dampf ab?“ auf Seite 17.

Verwendung von Flüssigkeit zur Dampferzeugung

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

Instant Pot-Größe	Mindestflüssigkeitsmenge für das Druckgaren*
3,8 Liter	3 Tassen (750 mL)

**Sofern im Rezept nicht anders angegeben.*

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

DRUCKGAREN

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

Im Smart-Programm Pressure Cook (Druckgaren) können Sie zwischen folgenden Einstellungen wählen: Das Programm verwendet entweder die Standardeinstellungen oder die Einstellungen, die Sie beim letzten Gebrauch des Druckgarprogramms gewählt haben.

Standardgarzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
10 Minuten	0 Minuten	0 Minuten

Weitere Einstellungen

- Die Warmhaltefunktion ist standardmäßig auf ON (AN) eingestellt.
- Die Startverzögerung ist verfügbar..

Wie bereite ich Speisen im Druckgarprogramm zu?

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Stellen Sie den Gartopf in das Unterteil des Multikochers und fügen Sie Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Unterteil des Multikochers und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie auf  **Druckgaren**. Die Standard- oder zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden angezeigt.
4. Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie auf die \wedge Nach-oben- oder \vee Nach-unten-Pfeile, um eine Zeit auszuwählen.

5. Drücken Sie auf  **Keep Warm (Warmhalten)**, um die Warmhaltefunktion auszuschalten.
Sie können die Warmhaltefunktion jederzeit während des Garvorgangs einschalten.
6. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie  **Delay Start** (Startverzögerung) und dann die  Nach-oben- oder  Nach-unten-Pfeile, um eine Verzögerungszeit auszuwählen.
7. Drücken Sie auf  **Start (Starten)**. Der Fortschrittsbalken zeigt  **Preheat** (Vorheizen) an.
Es kann 15 Minuten oder länger dauern, bis der Multikoher den Gardruck erreicht hat. Tiefkühlkost und große Mengen erhöhen die Vorheizzeit.

Garen

1. Wenn der Gardruck erreicht wurde, zeigt der Fortschrittsbalken  **Cook** (Garen) an und der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.
*Sie können  **Cancel** (Abbrechen) drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm jederzeit abzubereiten.*
*Sie können während des Garvorgangs jederzeit auf  **Keep Warm** (Warmhalten) drücken, um die Funktion auszuschalten.*

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, stoppt der Garvorgang und der natürliche Dampfablass beginnt. Die Statusanzeige zeigt Ende (End) an. Wenn Sie möchten, können Sie den Dampf schnell ablassen, indem Sie den Dampfablassschalter am Deckel auf  **Vent** (Ablassen) stellen.
2. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen.
*Sie können  **Cancel** (Abbrechen) drücken, um die Warmhaltefunktion jederzeit zu stoppen.*
3. Das Schwimmventil sinkt in den Halter, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.
Siehe „Funktionsweise des Schwimmventils“ auf Seite 17.

EIER

Das intelligente Eierprogramm verwendet Druckdampf, um Eier zu garen. Sie können die Einstellungen je nach Rezept anpassen.

Im Smart-Programm „Eier“ können Sie aus folgenden Einstellungen wählen: Das Programm verwendet entweder die Standardeinstellungen oder die Einstellungen, die Sie beim letzten Gebrauch des Eierprogramms gewählt haben.

Standardgarzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
5 Minuten	0 Minuten	1 Stunde

Weitere Einstellungen

- Die Warmhaltefunktion ist standardmäßig auf ON (AN) eingestellt.
- Die Startverzögerung ist verfügbar.

Wie bereite ich Eier im Eierprogramm zu?

Vorbereitung

Bereiten Sie die Zutaten nach dem Rezept zu.

Vorheizen

1. Stellen Sie den Gartopf in das Unterteil des Multikochers und fügen Sie Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Unterteil des Multikochers und verschließen Sie den Deckel
3. Drücken Sie auf  **Egg** (Eier). Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Einstellungen werden angezeigt.
4. Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie auf die  Nach-oben- oder  Nach-unten-Pfeile, um eine Zeit auszuwählen.
5. Drücken Sie auf  **Keep Warm** (Warmhalten), um die Warmhaltefunktion auszuschalten.

Sie können die Warmhaltefunktion jederzeit während des Garvorgangs einschalten.

6. Um den Garvorgang zu einem späteren Zeitpunkt zu starten, drücken Sie auf  **Delay Start** (Startverzögerung), und drücken Sie dann auf die  Nach-oben- oder  Nach-unten-Pfeile, um eine Verzögerungszeit auszuwählen.
7. Drücken Sie auf  **Start** (Starten). Der Fortschrittsbalken zeigt  **Preheat** (Vorheizen) an.

Es kann 15 Minuten oder länger dauern, bis der Multikocher den Gardruck erreicht hat. Tiefkühlkost und große Mengen erhöhen die Vorheizzeit.

Garen

1. Wenn der Gardruck erreicht wurde, zeigt der Fortschrittsbalken  **Cook** (Garen) an und der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.
*Sie können  **Cancel** (Abbrechen) drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm jederzeit abzubrechen.*
*Sie können während des Garvorgangs jederzeit auf  **Keep Warm** (Warmhalten) drücken, um die Funktion auszuschalten.*

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, stoppt der Garvorgang und der natürliche Dampfablass beginnt. Die Statusanzeige zeigt Ende (End) an. Wenn Sie möchten, können Sie den Dampf schnell ablassen, indem Sie den Dampfablassschalter am Deckel auf  **Vent** (Ablassen) stellen.
2. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen.
*Sie können  **Cancel** (Abbrechen) drücken, um die Warmhaltefunktion jederzeit zu stoppen.*
3. Das Schwimmventil sinkt in den Halter, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.
Siehe „Funktionsweise des Schwimmventils“ auf Seite 17.

DAMPFGAREN

Nutzen Sie den Dampfmodus wie einen herkömmlichen Dampftopf auf dem Herd und garen Sie die Lebensmittel mit heißem Dampf über kochender Flüssigkeit.

Im Smart-Programm Steam (Dampfgaren) können Sie aus folgenden Einstellungen wählen: Das Programm verwendet entweder die Standardeinstellungen oder die Einstellungen, die Sie beim letzten Gebrauch des Dampfgarprogramms gewählt haben.

Standardgarzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
10 Minuten	0 Minuten	1 Stunde

Weitere Einstellungen

- Die Warmhaltefunktion ist standardmäßig auf ON (AN) eingestellt.
- Die Startverzögerung ist verfügbar

Wie bereite ich Speisen im Dampfgarprogramm zu?

Vorbereitung

Schneiden oder hacken Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.

Vorheizen

1. Stellen Sie den Gartopf in das Unterteil des Multikochers und fügen Sie Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Unterteil des Multikochers und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie auf  **Steam** (Dampfgaren). Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden anzeigen.
4. Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie auf die \wedge Nach-oben- oder \vee Nach-unten-Pfeile, um eine Zeit auszuwählen.
5. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie  **Delay Start** (Startverzögerung) und dann die \wedge Nach-oben-oder \vee Nach-unten-Pfeile, um eine Verzögerungszeit auszuwählen.

6. Drücken Sie auf ▷ **Start** (Starten). Der Fortschrittsbalken zeigt  **Preheat** (Vorheizen) an.

Es kann 15 Minuten oder länger dauern, bis die Gartemperatur erreicht ist.

Garen

1. Wenn der Gardruck erreicht wurde, zeigt der Fortschrittsbalken  **Cook** (Garen) an und der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.

*Sie können jederzeit auf ✕ **Cancel** (Abbrechen) drücken, um den Garvorgang zu beenden.*

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ist der Garvorgang abgeschlossen. Die Statusanzeige zeigt **End** (Ende) an.
2. Das Smart-Programm Steam (Dampf-garen) gart nicht unter Druck, doch es kann sich ein geringer Druck aufbauen, der das Öffnen des Deckels erschweren kann. Stellen Sie in diesem Fall den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent**  (Ablassen) bis der überschüssige Dampf entweicht.

SCHONGAREN

Mit Slow Cook (Schongaren) können Sie Ihre Lieblingsgerichte wie mit einem herkömmlichen Schongarer köcheln und schmoren. Beim Schongaren werden die Speisen nicht unter Druck gegart.

Im Smart-Programm Slow Cook (Schongaren) können Sie aus folgenden Einstellungen wählen: Das Programm verwendet entweder die Standardeinstellungen oder die Einstellungen, die Sie beim letzten Gebrauch des Schongarprogramms gewählt haben.

Garzeit Standardeinstellung	Garzeit Einstelloptionen	Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Hoch	Hoch Niedrig	6 Stunden	30 Minuten	24 Stunden

Gareinstellungen

Beim Schongaren können Sie zwischen den Einstellungen Niedrig und Hoch wählen.

Einstellung Hoch	Einstellung Niedrig
<ul style="list-style-type: none">• 2,5 Stunden bis zum Erreichen der maximalen Temperatur von 95 °C (schneller)• 3 Stunden Mindestgarzeit empfohlen• Eine schnellere Ersterwärmung ist ideal für Lebensmittel wie mageres Fleisch (Huhn oder Schwein), weiches Gemüse und Suppen	<ul style="list-style-type: none">• 4,5 Stunden bis zum Erreichen der maximalen Temperatur von 95°C (langsamer)• Empfohlene Mindestgarzeit von 4 Stunden• Eine langsamere Ersterwärmung ist ideal für Lebensmittel wie zäheres Fleisch (Schmorbraten oder Bruststück), dichteres Fleisch, Knochen in Fleisch und Wurzelgemüse

Weitere Einstellungen

- Die Warmhaltefunktion ist standardmäßig auf ON (AN) eingestellt.
- Die Startverzögerung ist verfügbar.

Wie bereite ich Speisen im Schongarprogramm zu?

Vorbereitung

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

Garen

1. Stellen Sie den Gartopf in das Unterteil des Multikochers und fügen Sie die Zutaten hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Unterteil des Multikochers und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie auf  **Slow Cook** (Schongaren). Die Standard-oder zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden angezeigt.
4. Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie auf  **Time/Temp** (Zeit/Temperatur), bis die Zeitanzeige zu blinken beginnt. Drücken Sie die  **Nach-oben**- oder  **Nach-unten**-Pfeile, um eine Zeit auszuwählen
Sie können die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.
5. Um die Gareinstellung zu ändern, drücken Sie auf  **Time/Temp** (Zeit/Temperatur), bis die Temperaturanzeige zu blinken beginnt. Drücken Sie die  **Nach-oben**- oder  **Nach-unten**-Pfeile, um zwischen den Temperaturoptionen **Niedrig** und **Hoch** zu wählen.
6. Drücken Sie auf  **Keep Warm** (Warmhalten), um die Warmhaltefunktion auszuschalten.
Sie können die Warmhaltefunktion jederzeit während des Garvorgangs einschalten.
7. Um den Garvorgang zu einem späteren Zeitpunkt zu starten, drücken Sie auf  **Delay Start** (Startverzögerung), und drücken Sie dann auf die  **Nach-oben**- oder  **Nach-unten**-Pfeile, um eine Verzögerungszeit auszuwählen.
8. Drücken Sie auf  **Start** (Starten). Der Fortschrittsbalken zeigt  **Cook** (Garen) an und der Timer beginnt zu zählen.
*Sie können jederzeit auf  **Cancel** (Abbrechen) drücken, um den Garvorgang zu beenden.*

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ist der Garvorgang abgeschlossen.
Die Statusanzeige zeigt **End** (Ende) an.
2. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen.

*Drücken Sie **X** **Cancel** (Abbrechen) um die Warmhaltefunktion jederzeit auszuschalten.*

SAUTIEREN

Verwenden Sie Sautieren statt einer Pfanne oder eines Kochtopfs. Mit der Sautierfunktion lassen sich die Aromen Ihrer Speisen intensivieren, Saucen köcheln, eindicken oder reduzieren. Bei diesem Programm werden die Speisen nicht unter Druck gegart.

Im Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) können Sie aus folgenden Einstellungen wählen: Das Programm verwendet die Standardeinstellungen oder die Einstellungen, die Sie das letzte Mal ausgewählt haben, als Sie das Programm zum Sautieren verwendet haben.

Standardeinstellung Temperatur	Temperaturoptionen	Garzeit Standardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit
Hoch	Niedrig: 104°C Mittel: 149°C Hoch: 190°C	30 Minuten	1 Minute	1 Stunde

Weitere Einstellungen

- Die Warmhaltefunktion ist nicht verfügbar.
- Die Startverzögerung ist nicht verfügbar.

Wie bereite ich Speisen im Sautierprogramm zu? Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Setzen Sie den Gartopf in das Unterteil des Multikochers ein.
2. Drücken Sie auf  **Sauté** (Sautieren). Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden anzeigen.
3. Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie auf  **Time/Temp** (Zeit/Temperatur), bis die Zeitanzeige zu blinken beginnt. Drücken Sie die **Nach-oben-** oder **Nach-unten-**Pfeile, um eine Zeit auszuwählen.

Sie können die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

- Um die Temperatureinstellung zu ändern, drücken Sie   **Time/Temp** (Zeit/Temperatur), bis die Temperaturanzeige blinkt. Drücken Sie die  **Nach-oben**- oder  **Nach-unten**-Pfeile, um zwischen den Temperaturoptionen **Niedrig** und **Hoch** zu wählen.
- Drücken Sie auf  **Start** (Starten). Der Fortschrittsbalken zeigt  **Preheat** (Vorheizen) an.

Garen

- Wenn die Statusanzeige **Hot** (Heiß) anzeigt, geben Sie Ihre Zutaten hinzu.
Verwenden Sie den Deckel nicht während des Sautiervorgangs.
- Der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.
*Sie können jederzeit auf  **Cancel** (Abbrechen) drücken, um den Garkvorgang zu beenden.*
- Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, zeigt die Statusanzeige **End** (Ende) an.

Sautieren vor dem Druck- oder Schongaren

Häufig möchten Sie Lebensmittel zunächst sautieren, um ihnen vor dem Weitergaren Farbe und Geschmack zu verleihen.

- Zutaten sautieren.
- Drücken Sie auf  **Cancel** (Abbrechen).
Sie können den Gartopf jetzt ablöschen, bevor Sie zum Druck- oder Schongaren wechseln (siehe „Ablöschen“ unten).
- Wählen Sie das Smart-Programm aus, das Sie zum Garen verwenden möchten.

Ablöschen

Beim Ablöschen wird Flüssigkeit zu einer heißen Pfanne hinzugefügt, um die köstlichen karamellisierten Reste am Pfannenboden zu lösen.

- Nehmen Sie das Essen aus dem Gartopf.
- Gießen Sie Wasser, Brühe oder Wein hinein.
- Lösen Sie anhaftende Speisereste am Boden des Kochtopfs mit einem Holzlöffel oder Silikonspatel.

JOGHURT

Sie können Ihren Instant Classic Mini verwenden, um köstlichen Joghurt aus Milch oder pflanzlichen Alternativen zuzubereiten. Bei diesem Programm werden die Speisen nicht unter Druck gegart.

Im Smart-Programm Yoghurt (Joghurt) können Sie aus folgenden Einstellungen wählen:

Schritt	Empfohlene Temperatur	Empfohlene Zeit	Min. Zeit	Max. Zeit
Pasteurisierung	Hoch	3 Minuten	Nicht verstellbar	Nicht verstellbar
Fermentierung	Mittel oder Niedrig	Gemäß Rezept	30 Minuten	99 Stunden, 30 Minuten

Temperatureinstellungen

Beim der Zubereitung von Joghurt ist es hilfreich, die genauen Temperatureinstellungen zu kennen.

Temperaturstufe	Temperatur
Hoch	85°C
Mittel	40°C
Niedrig	33°C

Weitere Einstellungen

- Die Warmhaltefunktion ist nicht verfügbar.
- Die Startverzögerung ist nicht verfügbar.

Wie bereite ich Joghurt im Joghurtprogramm zu?

Pasteurisieren von Milch

1. Füllen Sie die Milch in den Gartopf und stellen Sie diesen in das Unterteil des Multikochers.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Unterteil des Multikochers und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie auf  **Yoghurt** (Joghurt). Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden anzeigen.
4. Drücken Sie auf die \wedge **Nach-oben-** oder \vee **Nach-unten-**Pfeile, um die Temperatureinstellung **High** (Hoch) auszuwählen. Das Display zeigt **boil** (Kochen) an. Sie können die Garzeit nicht anpassen.

5. Drücken Sie auf **▷ Start** (Starten), um zu beginnen. Das Display zeigt **ON** (AN) an.
6. Wenn die Pasteurisierung beendet ist, zeigt das Display **End** (Ende) an.
7. Nehmen Sie den Deckel ab und lassen Sie die pasteurisierte Milch abkühlen.

Hinweis: Die Milch muss eine Mindesttemperatur von 72°C erreichen, damit sie pasteurisiert werden kann.

Hinzufügen der Kultur/des Starters

1. Prüfen Sie, ob die pasteurisierte Milch auf 43°C abgekühlt ist.
2. Geben Sie eine Starterkultur gemäß Anweisung in die Milch.

Wenn Sie Naturjoghurt als Starter verwenden, stellen Sie sicher, dass er eine aktive Kultur enthält. Mischen Sie 2 EL (30 ml) Joghurt pro 3,7 l Milch ein oder befolgen Sie ein bewährtes Rezept.

3. Setzen Sie den Deckel wieder auf das Unterteil des Multikochers.

Fermentieren

1. Drücken Sie auf  **Yoghurt** (Joghurt).
2. Drücken Sie die **^ Nach-oben-** oder **∨ Nach-unten-**Pfeile um die Temperatureinstellung **Low** (Niedrig) oder **Medium** (Mittel) auszuwählen. Die Standardgarzeit wird angezeigt.
3. Drücken Sie die **^ Nach-oben-** oder **∨ Nach-unten-**Pfeile um die Fermentierungszeit entsprechend Ihrem Rezept einzustellen.
*Sie können die Fermentierungszeit während der Fermentierung jederzeit ändern.
Je länger die Fermentierung, desto saurer schmeckt der Joghurt.*
4. Drücken Sie auf **▷ Start** (Starten). Der Fortschrittsbalken zeigt  **Cook** (Garen) an.
5. Wenn die Fermentierung abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an.
6. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie den Joghurt in einen Aufbewahrungsbehälter.
7. Stellen Sie ihn für 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank, damit sich die Aromen entwickeln können.

How much to make?

Minimale Milchmenge	Maximale Milchmenge
1000 ml	2,5 L

SSS **WARMHALTEN**

Sie können die Option Keep Warm (Warmhalten) nach dem Kochen mit dem Druckgar-, Reis- und Schongarprogrammen nutzen. Sie können die Warmhaltefunktion auch verwenden, um Speisen aufzuwärmen. Bei diesem Programm werden die Speisen nicht unter Druck gegart.

Im Smart-Programm Keep Warm (Warmhalten) können Sie aus folgenden Einstellungen wählen: Das Programm verwendet entweder die Standardeinstellungen oder die Einstellungen, die Sie beim letzten Gebrauch des Warmhalteprogramms gewählt haben.

	Temperaturoptionen	Zeit Standardeinstellung	Min. Zeit	Max. Zeit
Warm-halten	Hoch: 77°C	10 Stunden	NV	NV
Aufwärmen	Niedrig: 62°C Mittel: 68°C Hoch: 77°C	10 Stunden	10 Minuten	10 Stunden (10:00)

Weitere Einstellungen

- Die Startverzögerung ist nicht verfügbar.

Wie halte ich Speisen nach dem Kochen warm?

1. Wenn Keep Warm (Warmhalten) in einem Smart-Programm eingeschaltet ist, beginnt es automatisch, nachdem der Garvorgang beendet ist. Der Timer zeigt die verstrichene Zeit an - bis zu 10 Stunden.
2. Um die Warmhaltefunktion jederzeit zu deaktivieren, drücken Sie **X** auf **Cancel** (Abbrechen).

Wie wärme ich Speisen auf?

Vorbereitung

Legen Sie das aufzuwärmenden Speisen in den Gartopf.

Sie können auch eine ofenfeste Auflaufform verwenden, die in den Gartopf passt. Geben Sie 1/2 bis 1 Tasse Wasser in den Gartopf, um eine Überhitzung der Backform zu vermeiden.

Aufwärmen

1. Setzen Sie den Gartopf in das Unterteil des Multikochers ein.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Unterteil des Multikochers.
3. Drücken Sie auf  **Keep Warm** (Warmhalten). Die Standard- oder zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden angezeigt.
4. Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie auf  **Time/Temp** (Zeit/Temperatur), bis die Zeitanzeige zu blinken beginnt. Drücken Sie die **^ Nach-oben-** oder **v Nach-unten-**Pfeile, um eine Zeit auszuwählen.

Sie können die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

5. Um die Temperatureinstellung zu ändern, drücken Sie  **Time/Temp** (Zeit/Temperatur), bis die Temperaturanzeige blinkt. Drücken Sie die **^ Nach-oben-** oder **v Nach-unten-**Pfeile, um zwischen den Temperaturoptionen **Low** (Niedrig), **Medium** (Mittel) und **High** (Hoch) zu wählen.
6. Drücken Sie auf  **Start** (Starten). Die Fortschrittsanzeige zeigt  **Warm** (Aufwärmen) an und die Statusanzeigen zeigt den nach unten zählenden Timer an.
7. Wenn der Aufwärmvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display **End** (Ende) an.
8. Um die Warmhaltefunktion jederzeit zu deaktivieren, drücken Sie **X** auf **Cancel** (Abbrechen).

STARTVERZÖGERUNG

Sie können Delay Start (Startverzögerung) verwenden, um den Beginn eines Garprogramms zu verzögern oder um einen Timer einzustellen (auch wenn Sie nicht in Ihrem Instant Pot kochen).

	Zeit Standardeinstellung	Min. Zeit	Max. Zeit
Startverzögerung	6 Stunden	10 Minuten	24 Stunden
Timer	10 Minuten	1 Minute	1 Stunde

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

Garvorgang verzögern

1. Wählen Sie ein Smart-Programm aus, nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor und drücken Sie dann auf  **Delay Start** (Startverzögerung).
2. Drücken Sie die  **Nach-oben**-oder  **Nach-unten**-Pfeile, um eine Zeit auszuwählen.
3. Drücken Sie auf  **Start** (Starten). Der Timer zählt nach unten.
4. Wenn die Startverzögerung endet, beginnt das Smart-Programm automatisch.

Timer einstellen (ohne Kochen)

1. Wenn die Statusanzeige **Off** (Aus) anzeigt, drücken Sie auf  **Delay Start** (Startverzögerung).
2. Drücken Sie die  **Nach-oben**-oder  **Nach-unten**-Pfeile, um eine Zeit auszuwählen.
3. Drücken Sie  **Start** (Starten), um den Timer zu starten.

INSTANDHALTUNG

Ihr Instant Pot Classic Mini enthält Teile, die das Druckgaren ermöglichen. Diese Teile müssen installiert werden, damit das Druckgaren ordnungsgemäß funktioniert. Sie müssen regelmäßig gereinigt oder ausgetauscht werden.

! WARNUNG

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

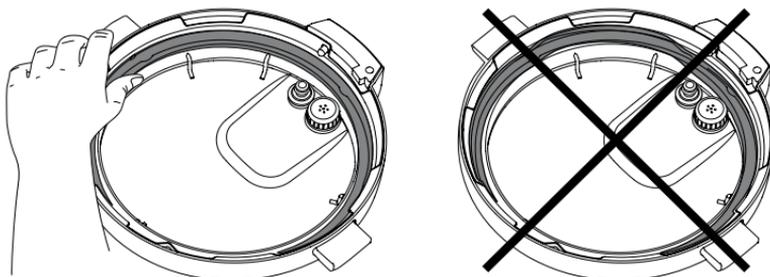
Dichtungsring

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

- Der Dichtungsring muss vor der Benutzung des Multikochers angebracht werden und sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Setzen Sie jeweils 1 Dichtungsring ein; verwenden Sie einen für süße und einen für herzhaftere Gerichte.
- Dichtungsringe dehnen sich bei normalem Gebrauch mit der Zeit aus. Um die Sicherheit Ihres Produkts zu gewährleisten, sollten Sie den Dichtungsring alle 12 bis 18 Monate austauschen. Tauschen Sie ihn früher aus, wenn Sie eine Dehnung, Verformung oder Beschädigung feststellen.

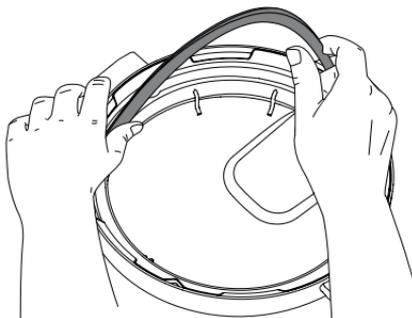
Einsetzen des Dichtungsring

1. Setzen Sie den Dichtungsring hinter den Halter und drücken Sie ihn sicher in Position. Drücken Sie ihn fest an, um sicherzustellen, dass sich keine Falten bilden.
2. Der Dichtungsring muss fest sitzen und darf nicht herausfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.



Entfernen des Dichtungsringes

1. Fassen Sie den Dichtungsring am Rand an und ziehen Sie ihn aus der Dichtungsringhalterung heraus.
2. Überprüfen Sie die Halterung, damit sie sicher sitzt, mittig ausgerichtet ist und rundum gleichmäßig hoch am Deckel angebracht ist. Wenn die Dichtungsringhalterung verformt ist, versuchen Sie nicht, sie zu reparieren.



Anti-Blockierschutz

Der Anti-Blockierschutz verhindert, dass Speisepartikel durch das Dampfablassrohr nach oben gelangen und hilft so, den Druck zu regulieren.

z

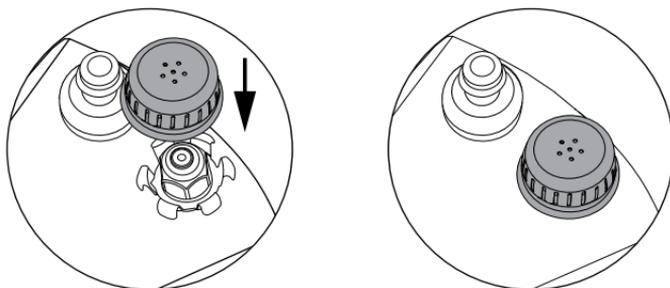
Entfernen des Anti-Blockierschutzes

Drehen Sie den Deckel um und halten Sie ihn mit einer Hand fest. Greifen Sie den Anti-Blockierschutz mit der anderen Hand und ziehen Sie ihn kräftig von den darunterliegenden Zapfen ab.



Einsetzen des Anti-Blockierschutzes

Setzen Sie den Anti-Blockierschutz auf die Zapfen und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet. Verwenden Sie den Druck-Multikocher nicht ohne eingesetzten Anti-Blockierschutz.

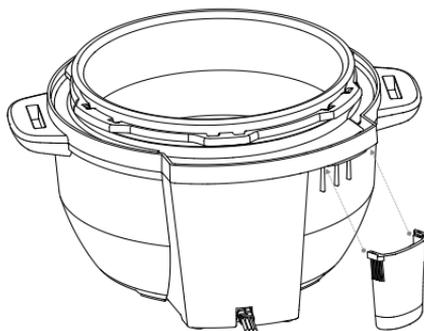


Einrichten des Kondenswasser-Sammelbehälters

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

Einsetzen des Kondenswasser-Sammelbehälters

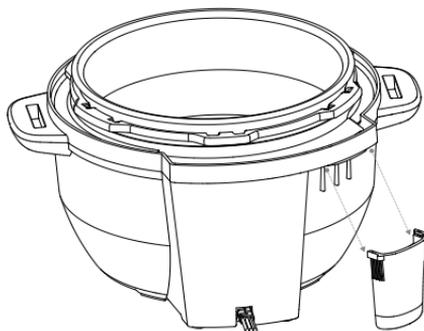
Richten Sie die Rillen des Kondenswasser-Sammelbehälters an den Laschen auf der Rückseite des Unterteils des Multikochers aus und schieben Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an seine Position.



Abnehmen des Kondenswasser-Sammelbehälters

Ziehen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter vom Unterteil des Multikochers ab. Ziehen Sie ihn dabei nicht nach unten.

Achten Sie auf die Laschen am Unterteil des Multikochers und die Rillen des Kondenswasser-Sammelbehälters.



REINIGUNG

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

Teil	Reinigungsanweisungen
Zubehör • Dampf-gareinsatz	<ul style="list-style-type: none">• Nach jedem Gebrauch spülen.• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen.• Verwenden Sie für das Zubehör niemals scharfe chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme.
Deckel und Teile • Anti-Blockierschutz • Dichtungsring	<ul style="list-style-type: none">• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel spülen.• Entfernen Sie vor dem Spülen alle Kleinteile vom Deckel.• Reinigen Sie das Innere des Dampfablassventils und des Anti-Blockierschutzes, um Verstopfungen zu vermeiden.• Legen Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf das Unterteil des Multikochers.• Lagern Sie die Dichtungsringe an einem gut belüfteten Ort, um Geruchsbildung zu vermeiden.• Um Gerüche aus dem Dichtungsring zu entfernen, füllen Sie 1 Tasse (250 ml) Wasser und 1 Tasse (250 ml) weißen Essig in den Gartopf, starten Sie den Druckvorgang für 5-10 Minuten und lassen Sie anschließend den Dampf über den Schnellablass ab.• Entleeren und spülen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter nach jedem Gebrauch.
Gartopf	<ul style="list-style-type: none">• Nach jedem Gebrauch spülen.• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler spülen.*• Hartnäckige Wasserflecken lassen sich möglicherweise mit einem Schwamm, der mit Essig angefeuchtet ist, entfernen.• Bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten vor dem Spülen einige Stunden in heißem Wasser einweichen.• Lassen Sie alle Außenflächen vor dem Einsetzen in das Unterteil des Multikochers trocknen.
Netzkabel	<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie für das Netzkabel ein leicht angefeuchtetes Tuch, um eventuelle Partikel abzuwischen.
Kocher- unterteil	<ul style="list-style-type: none">• Wischen Sie die Innenseite des Multikocher-Unterteils sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie alles an der Luft trocknen.• Reinigen Sie die Außenseite des Multikocher-Unterteils und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.

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

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Schwierigkeiten beim Schließen des Deckels	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt	Positionieren Sie den Dichtungsring erneut und stellen Sie sicher, dass er an der Dichtungsringhalterung anliegt.
	Der Inhalt des Multikochers ist noch heiß	Stellen Sie den Dampfablassschalter auf Vent (Ablassen) und setzen Sie dann den Deckel auf das Unterteil des Multikochers.
Schwierigkeiten beim Öffnen des Deckels	Druck im Inneren des Multikochers	Lassen Sie den Druck gemäß Rezept ab; öffnen Sie den Deckel erst, wenn die Statusanzeige OK to Open Lid (Deckel kann abgenommen werden) anzeigt.
Gartopf haftet nach dem Kochen am Deckel	Durch das Abkühlen des Gartopfes kann ein Sog entstehen, der den Gartopf am Deckel haften lässt.	Um das Vakuum zu lösen, stellen Sie den Dampfablass auf Vent (Ablassen).
An der Seite des Deckels tritt Dampf aus	Kein Dichtungsring im Deckel	Setzen Sie einen Dichtungsring ein.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder nicht richtig eingesetzt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Speisereste haften am Dichtungsring	Entfernen Sie den Dichtungsring und reinigen Sie ihn gründlich.
	Der Deckel schließt nicht richtig	Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie ihn wieder.
	Die	Entfernen Sie den Dichtungsring vom Deckel und überprüfen Sie die Dichtungsringhalterung auf Knicke oder Verdrehungen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Rand des Gartopfes könnte verformt sein	Prüfen Sie ihn auf Verformungen und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Leichter Dampfaustritt/ Zischen aus dem	Der Kocher reguliert den Überdruck	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahme.
Dampf strömt aus dem	Zu wenig Flüssigkeit im Gartopf.	Geben Sie eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis in den Gartopf: 1 1/2 Tassen (375 ml).
	Fehler bei der	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Display bleibt nach dem Einstecken des Netzkabels dunkel	Schlechte Stromverbindung oder kein Strom	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigung. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich an den Kundendienst. Prüfen Sie die Steckdose, um sicherzustellen, dass sie mit Strom versorgt wird.
	Die elektrische Sicherung des Kochers ist durchgebrannt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Gelegentliches Klicken oder leichtes Knacken	Geräusche durch Stromumschaltung und Ausdehnung der Druckplatte beim Temperaturwechsel	Dies ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
	Der Boden des Gartopfes ist nass	Wischen Sie die Außenflächen des Gartopfes ab. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Gartopf in das Unterteil des Multikochers einsetzen.
Auf dem Display erscheint ein Fehlercode und der Multikocher piept kontinuierlich	Beim Multikocher liegt ein Problem vor.	Lesen Sie „Fehlercodes“ für Anweisungen.

FEHLERCODES

Wenn das Bedienfeld einen Fehlercode aus dieser Liste anzeigt, liegt am Instant Pot Classic Mini ein Problem vor. Diese Maßnahmen sollten Sie ergreifen, um das Problem zu beheben:

Problem	Ursache	Lösung
C1	Defekter Sensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C6H	Problem mit dem Druckschalter.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C7	Der Druck wird nicht richtig aufgebaut.	Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
PrSE	Während des Sautierprogramms hat sich Druck entwickelt.	Stellen Sie den Dampfablassschalter auf Vent (Ablassen).
Open Lid	Der Deckel sitzt auf dem Unterteil, ist aber während des Sautierprogramms nicht verriegelt.	Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn Sie das Smart-Programm Sauté (Sautieren) verwenden.
Lid Err	Der Deckel wird während des Druckvorgangs nicht verriegelt	Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig auf dem Unterteil des Kochers sitzt und auf „Lock“ (Verriegeln) eingestellt ist.
Food burn	Am Boden des Gartopfes wird eine hohe Temperatur erkannt; der Multikoher reduziert automatisch die Temperatur, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Schalten Sie das Smart-Programm aus, lassen Sie den Druck ab und stellen Sie sicher, dass sich genügend Flüssigkeit am Boden des Kochtopfs befindet.

ERSATZTEILE

Wir bieten Originalersatzteile für Ihren Instant Pot Classic Mini Multikocher an. Besuchen Sie instantpot.co.uk , um eine Bestellung aufzugeben.

	Teil	Teilenummer
	Gartopf aus Edelstahl	212-0150-01
	Dampfgareinsatz	210-0033-01
	Dichtungsring	211-0005-01
	Kondenswasser-Sammelbehälter	310-0001-01
	Dampfablassventil (Schwarz) Dampfablassventil (Daydream) Dampfablassventil (Sea Salt)	310-0066-01 (Schwarz) 310-1011-01-EMEA (Daydream) 310-1010-01-EMEA (Sea Salt)
	Schwimmventil	310-0098-01
	Anti-Blockierschutz	310-0006-01
	Deckel aus gehärtetem Glas	213-0201-01

ERFAHREN SIE MEHR

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

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantpot.eu/product-registration

Kontaktieren Sie den Kundenservice unter:

instantpot.eu/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Laden Sie die Instant Connect™ App herunter

Entdecken Sie Kochanleitungen und Rezepte.

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

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantpot.co.uk/get-cooking

Anleitungsvideos, Tipps und mehr

instantpot.co.uk/getting-started

Ersatzteile und Zubehör

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

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikationen

Modelle	Fassungsvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung	Arbeitsdruck
RIPC41-BK (Schwarz) RIPC41-WM (Daydream) RIPC41-ST (Sea Salt)	3,8 Liter	800 W	220-240V ~ 50/60Hz.	80 pKa

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

Instant Brands (Irland) Limited und Instant Pot Brands. (zusammen das „Unternehmen“) garantieren, dass dieses Gerät bei normalem haushaltsüblichem Gebrauch über einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem ursprünglichen Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Diese eingeschränkte Garantie besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Verwendung des Geräts in der EU. Diese Garantie gilt nicht für die Verwendung des Geräts außerhalb der EU. Der Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums und gegebenenfalls die Rücksendung Ihres Geräts sind erforderlich, um Serviceleistungen unter dieser eingeschränkten Garantie zu erhalten. Vorausgesetzt, dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit der schriftlichen Anleitung, die dem Gerät beiliegt (verfügbar auch auf instantpot.co.uk), betrieben und gewartet, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Garantie auf das Ersatzgerät 12 Monate nach dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Transportkosten, die im Rahmen der Garantie anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen. Beschränkungen und Ausschlüsse Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt. Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise. Soweit nach geltendem Recht zulässig, beschränkt sich die Haftung des Unternehmens für ein mutmaßlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Austausch des Geräts oder Geräteteils und übersteigt nicht den Kaufpreis eines vergleichbaren Ersatzgeräts. Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Garantien und im gesetzlich zulässigen Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei Garantien, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Garantie sind, ob ausdrücklich, stillschweigend, handelsrechtlich, durch Nutzung oder Sonstiges, und (2) ist das Unternehmen nicht verantwortlich und nicht haftbar für mittelbare, Begleit- oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden in Bezug auf wirtschaftliche Verluste, Vermögensverluste, entgangene Einnahmen oder entgangenen Gewinn, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden jedweder Art. Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel neben den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Garantie zu.

GARANTIE

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

Garantieleistungen

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

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

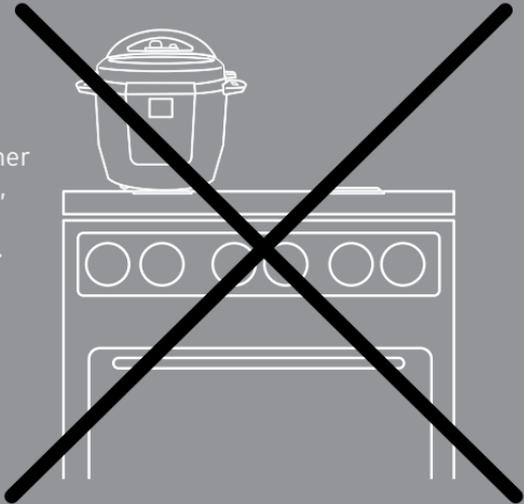
Diese Gewährleistung wurde zuletzt am 1. September 2019 aktualisiert und gilt für alle ab dem [1. November 2019] verkauften Produkte. Haben Sie Ihr Produkt mit einer älteren Fassung de Gewährleistung erhalten, gilt diese weiterhin.

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

⚠️ WARNUNG

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



Instant Brands (EMEA) Limited

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

Instant Pot Brands (Ireland) Limited,

Block A, George's Quay Plaza,
George's Quay,
Dublin, D02 E440,
Republic of Ireland
instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands
INSTANT POT
sind eingetragene Markenzeichen
von Instant Pot Brands.