

Legen Sie los

MULTIKOCHER 5,7 L
BENUTZERHANDBUCH

Instant Pot®

Peppen Sie Ihre Küchenabenteuer mit Instant Pot® auf!

Willkommen bei Instant Pot Brands! Tauchen Sie mit uns in Ihre neue kulinarische Reise ein und lassen Sie den köstlichen Spaß beginnen.

Lasst uns kochen und jede Mahlzeit zum Kinderspiel machen. Viel Spaß!



Entfesseln Sie den Koch in Ihnen!

Bereit, Ihren Instant Pot zu meistern?

Wir haben 4 einfache Schritte mit Anleitungsvideos erstellt, um Ihr Kocherlebnis mühelos zu gestalten. Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie den Schritten, um im Handumdrehen ein Instant Chef zu werden. Lass uns loslegen und kochen!

<https://instantpot.eu/getting-started/>



Laden Sie die **Instant Brands® Connect App** herunter, um auf über 3000 Rezeptideen zuzugreifen



Besuchen Sie für Anleitungsvideos und Rezeptinspirationen den **YouTube-Kanal von Instant Brands UK**



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	7
Gebrauch Ihres Instant Pot	9
Inbetriebnahme	12
Das Druckgaren	20
Druckgaren	21
Sautieren	23
Schongaren	25
Warmhalten	26
Start verzögern	27
Herstellen von joghurt	28
Timer	30
Favoriten	30
Reinigung	31
Fehlerbehebung	32
Fehlercodes	34
Ersatzteile	35
Mehr erfahren	36
Garantie	37

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.

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.

⚠️ WARNUNG

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.

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.

⚠️ WARNUNG

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.

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.

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.

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

⚠️ WARNUNG

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.

Netzkabel

Ein kurzes Stromkabel verringert die Gefahr, dass jemand danach greift, sich darin verfängt oder darüber stolpert.

WARNING: 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.

⚠️ WARNUNG

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.

NICHT den Erdungsstift des elektrischen Steckers entfernen.

NICHT mit Verlängerungskabeln, Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden.

⚠️ WARNUNG

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.

Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung oder Bruchigkeit.

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.

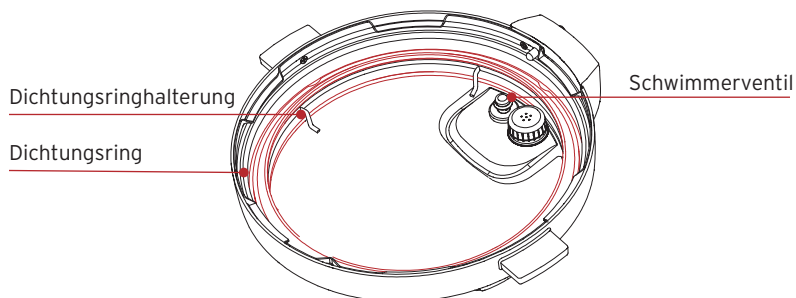
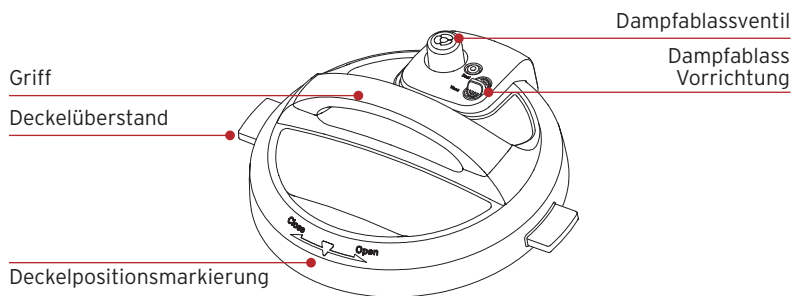
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

⚠️ WARNUNG

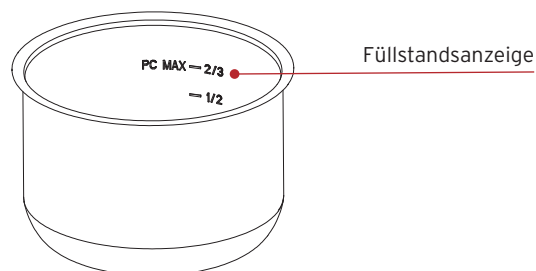
Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

VERPACKUNGSGEHALT

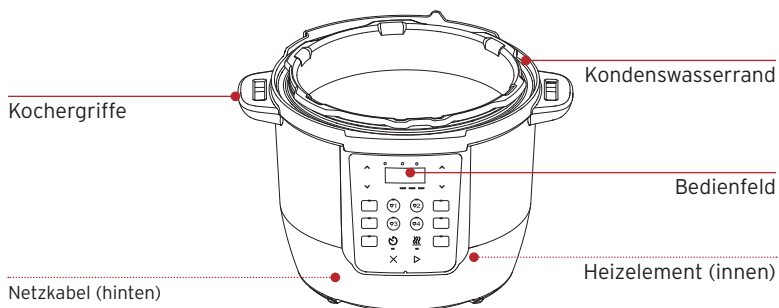
Deckel



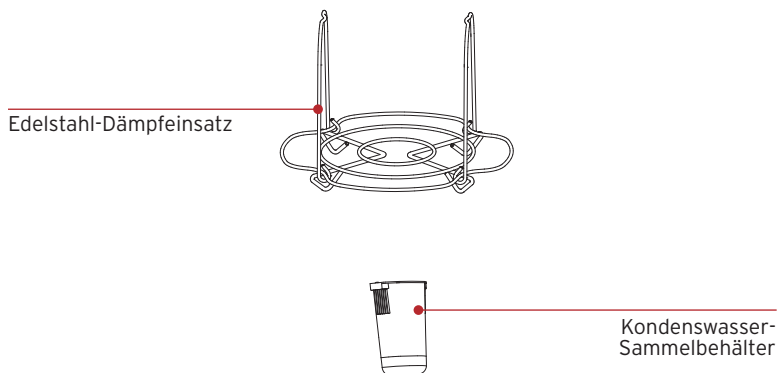
Edelstahl-Kochtopf



Kocherunterteil



Teile + Zubehör



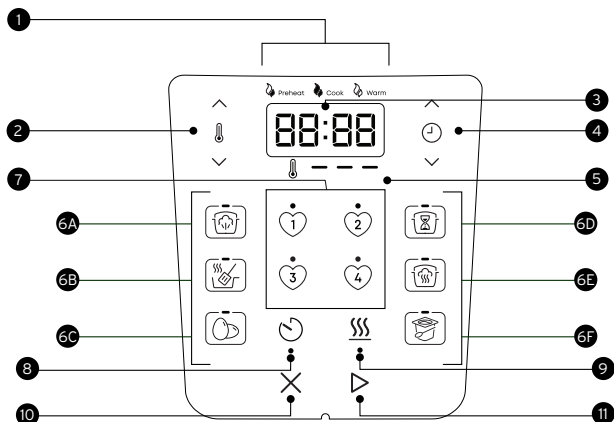
Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Denken Sie ans Recyceln! Wir haben diese Verpackung im Hinblick auf Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann.

GEBRAUCH DES INSTANT POT

Bedienfeld

Dank seines Designs ist das Bedienfeld des Instant Pot einfach zu benutzen und abzulesen.



1. Garanzeige mit Hinweisen

- Bei Beleuchtung sind Garphasen aktiv

2. Temperatureinstellung

3. Status-Anzeige

- Temperatur
- Garzeit
- Verzögerung der Startzeit
- Warmhaltezeit
- Statusmeldungen

4. Zeiteinstellung

5. Temperaturstufenlampen

6. Smart-Programmtasten

- Licht zeigt das aktive Smart-Programm

6A an. Druckgaren

6B. Sautieren

6C. Ei

6D. Schongaren

6E. Dampfgaren

6F. Joghurt

7. Favoritentasten

- Licht zeigt die Nutzung an

8. Start verzögern

- Licht zeigt die Nutzung an

9. Warmhalten

- Licht zeigt die Nutzung an

10. Abbrechen

11. Start

Statusmeldungen

Das Bedienfeld zeigt Informationen an, die Sie für den Gebrauch Ihres Instant Pot benötigen.

OFF	Das Gerät ist betriebsbereit
OFF dimmed	Das Gerät befindet sich im stromsparenden Standby-Modus
On	Vorheizen-Modus
End	Smart-Programm beendet (Warmhalten ist ausgeschaltet)
Lid	Der Deckel ist nicht richtig befestigt oder fehlt
05:20	Zeit • Smart-Programm: Verbleibende Garzeit • Startverzögerung: Zeit bis zum Start des Smart-Programms • Warmhalten: Zeit, in der die Speisen warmgehalten wurden
Hot	Das Smart-Programm Sautieren ist bereit für das Hinzufügen von Zutaten
Food burn	Überhitzen: Siehe Fehlerbehebung auf Seite 32
Not Set	Das Lieblingsprogramm ist nicht gespeichert
E*	Fehler: siehe Fehlercodes auf Seite 34

Ton „On/Off“ (Ein/Aus) schalten

Ton einschalten

Halten Sie im Standby-Modus die Tasten **Startverzögerung**  und **Warmhalten**  gedrückt, bis auf dem Display **S On** angezeigt wird.

Ton ausschalten

Halten Sie im Standby-Modus die Tasten **Startverzögerung**  und **Warmhalten**  gedrückt, bis auf dem Display **S Off** angezeigt wird.

Die akustischen Sicherheitswarnungen (Pieptöne) können nicht ausgeschaltet werden.

Zurücksetzen von Smart-Programmen auf die ursprünglichen Einstellungen

Zurücksetzen einzelner Smart-Programme

- Halten Sie im Standby-Modus oder Gareinstellungs-Modus ein Smart-Programm gedrückt, bis der Garer piept.

Die Garzeiten und Temperaturen der Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

Alle Smart-Programme zurücksetzen

- Wenn sich der Kocher im Standby-Modus befindet, halten Sie die **Cancel** Taste (Abbrechen)  gedrückt, bis der Kocher piept.

Alle Garzeiten und Temperaturen der Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt und alle Favoriten-Einstellungen gelöscht.

INBETRIEBNAHME

Gerät vor Gebrauch reinigen.

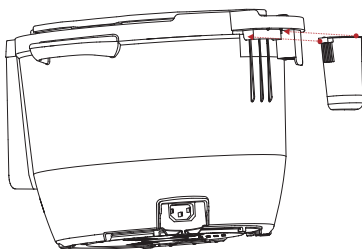
1. Waschen Sie den Gartopf mit heißem Wasser und Spülmittel aus. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie die Außenseite mit einem weichen Tuch. Sie können den Gartopf auch in der Spülmaschine reinigen.
2. Wischen Sie das Heizelement im Inneren des Kocherunterteils mit einem weichen Tuch ab, um sicherzustellen, dass sich keine Verpackungsreste darin befinden.

Einrichten des Kondenswasser-Sammelbehälters

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

Bringen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an

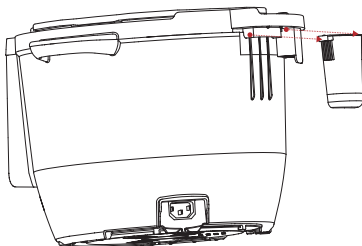
- Richten Sie die Rillen am Kondenswasser-Sammelbehälter an den Laschen auf der Rückseite des Kocherunterteils aus und schieben Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an seinen Platz.



Nehmen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter ab

- Ziehen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter vom Kocherunterteil weg; nicht nach unten ziehen.

Achten Sie auf die Laschen am Außentopf des Multikochers und die Nuten am Kondenswasser-Sammelbehälter.



Verwendung des Dichtungsringes

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

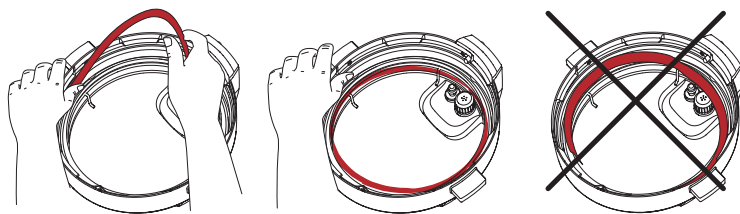
- Der Dichtungsring ist bereits am Multikocherdeckel eingesetzt, Sie sollten jedoch vor jedem Garen prüfen, dass er sicher sitzt.
- Reinigen Sie den Dichtungsring nach jedem Gebrauch.
- Dichtungsringe dehnen sich bei normalem Gebrauch mit der Zeit aus. Um die Sicherheit Ihres Produkts zu gewährleisten, sollten Sie den Dichtungsring alle 12 bis 18 Monate austauschen. Tauschen Sie ihn früher aus, wenn Sie eine Dehnung, Verformung oder Beschädigung feststellen.

⚠ WARNUNG

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

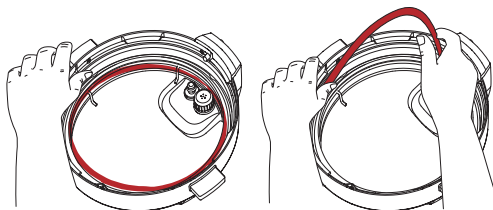
Setzen Sie den Dichtungsring ein

1. Legen Sie den Dichtungsring über die Dichtungsringhalterung und drücken Sie ihn fest. 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 Sie den Dichtungsring

1. Fassen Sie den Dichtungsring am Rand an und ziehen Sie ihn aus der Dichtungsringhalterung heraus.
2. Überprüfen Sie die Halterung, um sicherzustellen, dass sie befestigt und zentriert ist und um den gesamten Deckel herum eine gleichmäßige Höhe aufweist. Wenn die Dichtungsringhalterung verformt ist, versuchen Sie nicht, sie zu reparieren.



Schließen Sie das Netzkabel an

Wenn Sie bereit sind, Ihren Instant Pot zu benutzen, stecken Sie das Netzkabel in die Rückseite des Kocherunterteils und dessen Steckerende in eine Steckdose.

Testbetrieb

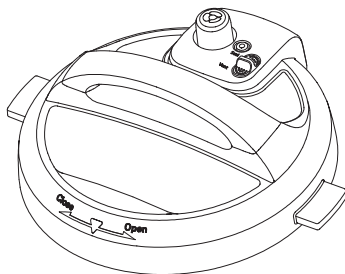
Wenn Sie Ihren neuen Instant Pot für einen Testbetrieb einrichten, können Sie sich mit der Funktionsweise des Geräts vertraut machen, bevor Sie tatsächlich Essen zubereiten.

So führen Sie einen Testbetrieb durch:

1. Befolgen Sie die Anweisungen zum Druckgaren auf Seite 21.
2. Benutzen Sie 700 ml Wasser, keine Lebensmittel.
3. Stellen Sie die Garzeit auf 5 Minuten ein.
4. Entsorgen Sie nach Beendigung des Garvorgangs das restliche Wasser.
5. Waschen und trocknen Sie den Gartopf.

Jetzt sind Sie bereit, mit Ihrem Instant Pot ein Essen zuzubereiten!

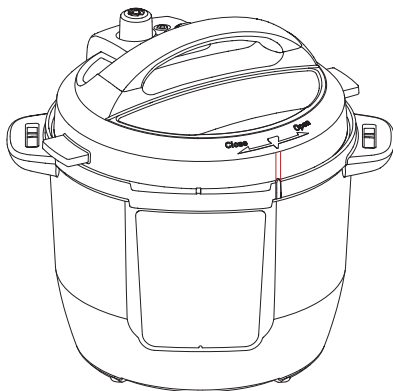
Verwendung des Deckels



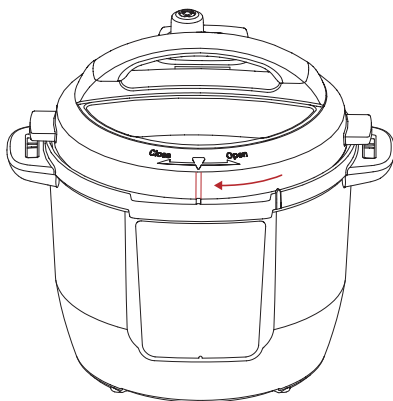
Sie werden den Druckgardeckel für die meisten Garprogramme und alle Druckgarprogramme verwenden. Verwenden Sie immer den Druckgardeckel, der mit diesem Instant Pot Kocherunterteil geliefert wurde.

Schließen und Verriegeln des Deckels

1. Richten Sie den ▼ auf dem Deckel auf das ∩ Symbol rechts auf dem Bedienfeld auf dem Kocherunterteil aus und senken sie den Deckel auf die Schiene ab.

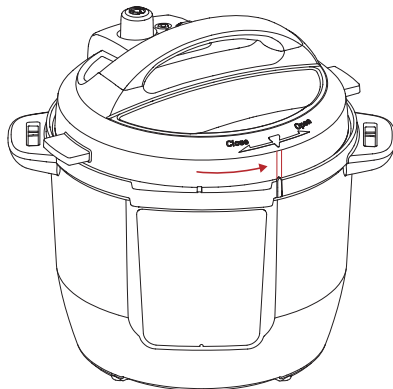


2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis das Symbol ▼ auf dem Deckel auf die doppelte Linie über dem Bedienfeld auf dem Kocherunterteil ausgerichtet ist.



Öffnen des Deckels

1. Drehen Sie den Deckelgriff, um das ▼ Symbol auf dem Deckel mit dem ⚡ Symbol auf der rechten Seite des Bedienfelds auf dem Kocherunterteil auszurichten.



2. Heben Sie den Deckel nach oben und vom Kocherunterteil ab.

So lassen Sie Dampf ab

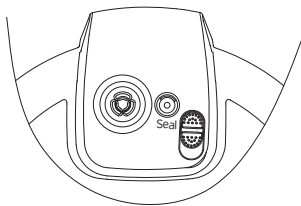
Bei Ihrem Instant Pot kann der Dampf auf 2 verschiedene Arten abgelassen werden. Wählen Sie die Option, die am besten für die Speise geeignet ist, die Sie zubereiten.

Natürlicher Dampfablass

Lässt nach Beendigung des Garvorgangs allmählich (bis zu 40 Minuten oder mehr) Dampf ab.

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

1. Lassen Sie den Dampfablassschalter nach dem Garen in der Position „Seal“ (Verschließen) stehen, bis der gesamte Druck abgelassen ist.



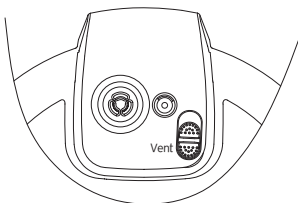
2. Text BoxDas Schwimmerventil fällt in den Deckel, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.
3. Nach dem Dampfablass drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

Schneller Dampfablass

Lässt den Dampf schnell ab, nachdem Sie den Dampfablassschalter gedrückt haben

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

1. Stellen Sie den Dampfablassschalter nach dem Garen auf die Position „Vent“ (Entlüften) und warten Sie, bis der gesamte Druck abgelassen wurde.



2. Das Schwimmerventil fällt in den Deckel, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.
3. Nach dem Dampfablass drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

Sie können den Griff zur leichten Aufbewahrung vertikal in das Kocherunterteil stecken.

⚠VORSICHT

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 ist, kann es zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen. **"Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Wichtige Sicherheitsvorkehrungen".**

DAS DRUCKGAREN

Beim Druckgaren werden Lebensmittel mithilfe von unter Druck stehendem Dampf schnell und gleichmäßig gegart, was die Garzeit von Lebensmitteln deutlich verkürzt. Beim Druckgaren durchläuft der Instant Pot 3 Phasen.

Schritt 1: Vorheizen

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

Schritt 2: Garen

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

Detailliertere Anweisungen zu den Smart-Programmen finden Sie auf Seite 21

Schritt 3: Dampfablass

- Wenn die Lebensmittel fertig gegart sind, steht der Multikocher nach wie vor unter Druck und ist heiß. Entlüften baut den Druck ab und senkt die Temperatur, so dass Sie anschließend den Deckel sicher entfernen können.

Siehe „So lassen Sie den Druck ab“ auf Seite 18.

Mit Flüssigkeit Dampf erzeugen.

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

Mindestflüssigkeitsmenge für das Druckgaren*

- 355ml

**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.

MACHEN SIE SICH MIT DEN SYMBOLEN VERTRAUT

Druckgaren	Sautieren	Schongaren	Dampfgaren	Ei	Joghurt	Start verzögern	Warmhalten

DRUCKGAREN

Drei der Smart-Programme setzen Druck beim Garen ein: Druckgaren, Dämpfen und Ei.

Wählen Sie eine dieser Einstellungen aus den Smart-Programmen, die Druckgaren einsetzen.

Smart-Programm	Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Pressure Cook	10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)
Steam	10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)
Egg	5 Minuten (00:05)	0 Minuten (00:00)	1 Stunden (01:00)

Andere Einstellungen

- Die Warmhaltefunktion ist standardmäßig auf ON („EIN“) eingestellt.
- Startverzögerung ist verfügbar.

Druckgaren

Vorbereitung

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

Vorheizen

- Geben Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
- Geben Sie Flüssigkeit in den Gartopf

Siehe „Verwendung von Flüssigkeit zur Dampferzeugung“ auf Seite 20.

3. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Gartopf.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Gartopf und vergewissern Sie sich, dass er verriegelt ist.
Siehe „Schließen und Verriegeln des Deckels“ auf Seite 16.
5. Wählen Sie ein Smart-Programm für das Garen und drücken Sie auf dem Bedienfeld die entsprechende Taste.
6. Die Standard-Garzeit blinkt. Drücken Sie die Pfeiltasten, um die Garzeit einzustellen.
7. Die **„Keep Warm“-Funktion** (Warmhalten) ist standardmäßig eingeschaltet. Drücken Sie erneut die Warmhaltefunktion  um sie auszuschalten.
8. Drücken Sie auf **„Start“** . Die **„Preheat“-Leuchte** (Vorheizen) ist eingeschaltet und auf dem Display wird **„On“** (An) angezeigt. Der Instant Pot baut Druck auf.

Es kann 10 bis 15 Minuten dauern, bis die Druckstufe zum Kochen erreicht ist. Gefrorene Lebensmittel verlängern die Vorwärmzeit.

Garen

1. Wenn der Druck erreicht ist, beginnt der Instant Pot den Garvorgang.
2. Der Gartimer beginnt herunterzuzählen.
3. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.

*Sie können ein Smart-Programm jederzeit beenden, indem Sie **„Cancel“** (Abbrechen) .*

*Sie können die Garzeit oder -temperatur während des Vorheizens oder Garens jederzeit ändern, indem Sie die Pfeiltasten benutzen und dann zur Bestätigung auf **„Start“**  drücken*

Dampf ablassen

- Wählen Sie die für Ihr Rezept geeignete Dampfablass-Methode.
Ausführliche Informationen finden Sie auf Seite 18 unter „So lassen Sie Dampf ab“.

SAUTIEREN

Ersetzen Sie mit der Funktion „Sauté“ (Anbraten) eine Bratpfanne oder einen Kochtopf. Sautieren kann die Aromen Ihrer Speisen intensivieren. Soßen köcheln, andicken oder reduzieren.

Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Smart-Programm „Sauté“:

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit	Standard-Temperatur	Temp.-Optionen
30 Minuten (00:30)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)	Hoch	Niedrig Mittel Hoch

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist nicht verfügbar.
- Startverzögerung  ist nicht verfügbar.

So wird sautiert

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Geben Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
2. Geben Sie Öl in den Gartopf.
3. Drücken Sie  „Sauté“ auf dem Bedienfeld.
4. Die Standardtemperatur blinkt. Drücken Sie die Pfeiltasten „Temp up“ und „Temp down“, um eine niedrige, mittlere oder hohe Temperatur auszuwählen.
5. Die Standard-Garzeit blinkt. Drücken Sie die Pfeiltasten, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie auf „Start“ . Das Display zeigt „On“ (An) und die Statusleuchte „Preheat“ (Vorheizen).

Garen

1. Wenn auf dem Display **„Hot“** (Heiß) angezeigt wird, geben Sie Ihre vorbereiteten Zutaten hinein.

Das Display zeigt 3 Sekunden lang „Hot“ (Heiß), dann zeigt die Statusleuchte „Cook“ (Garen) an.

2. Auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt.
3. Wenn der Timer abläuft, zeigt das Display **„End“** (Ende) an.
4. Drücken Sie auf **„Cancel“ (Abbrechen)** ⊗ wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten.

*Sie können die Garzeit oder -temperatur während des Vorheizens oder Garens jederzeit ändern, indem Sie die Pfeiltasten benutzen und dann zur Bestätigung auf **„Start“** ⏻ drücken.*

Sautieren vor dem Druckgaren oder dem Schongaren

Oft werden Sie Lebensmittel anbraten wollen, um sie vor dem weiteren Garen zu bräunen.

1. Zutaten anbraten.
2. Drücken Sie auf **„Cancel“ (Abbrechen)** ⊗.

*Sie können den Gartopf jetzt ablöschen, bevor Sie zu **„Pressure Cook“** (Druckgaren) oder **„Slow Cook“** (Schongaren) umschalten (siehe „Ablöschen“ unten).*

3. Wählen Sie das Smart-Programm aus, das Sie für das Garen verwenden möchten.

Ablöschen

Beim Ablöschen wird eine Flüssigkeit in eine heiße Pfanne gegeben, wodurch sich alle köstlichen, karamellisierten Stücke, die am Boden haften, ablösen.

1. Entfernen Sie das Essen aus dem Gartopf.
2. Geben Sie nach Rezept Wasser, Brühe oder Wein hinein.
3. Verwenden Sie einen Holzlöffel oder einen Silikonspatel, um am Boden des Gartopfes haftendes Essen zu lösen.

SCHONGAREN

Mit „Slow Cook“ (Schongaren) können Sie Ihre liebsten Schmor- oder Eintopf-Gerichte wie in einem traditionellen Schongarer zubereiten, aber mit präziser Kontrolle. Dieses Programm setzt kein Druckgaren ein, daher sollte der Dampfablass auf „Vent“ (Entlüften) gestellt werden. Sie können auch einen Glasdeckel mit einem Lüftungsloch anstatt des Kocherdeckels verwenden

Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Smart-Programm „Slow Cook“ (Schongaren):

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit	Standard-Temperatur	Temp.-Optionen
6 Stunden (06:00)	30 Minuten (00:30)	24 Stunden (24:00)	Hoch	Niedrig Mittel Hoch

Andere Einstellungen

Die Warmhaltefunktion  ist standardmäßig auf ON („EIN“) eingestellt. Startverzögerung  ist verfügbar.

So geht Schongaren

Vorbereitung

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

Garen

1. Geben Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
2. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Gartopf und vergewissern Sie sich, dass er verriegelt ist.
Siehe „Schließen und Verriegeln des Deckels“ auf Seite 16.
4. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf Entlüften.
5. Drücken Sie „Slow Cook“ (Schongaren)  auf dem Bedienfeld. Garzeit einzustellen.
6. Die Standardtemperatur blinkt. Drücken Sie die Pfeiltasten „Temp up“ und „Temp down“, um eine niedrige, mittlere oder hohe Temperatur auszuwählen.
7. Die Standard-Garzeit blinkt. Drücken Sie die Pfeiltasten, um die Garzeit einzustellen.

8. Die „**Keep Warm**“-Funktion (Warmhalten)  ist standardmäßig eingeschaltet. Drücken Sie erneut die **Warmhaltefunktion**  um sie auszuschalten.
9. Drücken Sie auf „**Start**“ . Das Display zeigt **On (An)**. Die Garstatusleuchte zeigt „**ON**“ (An).

Sie können die Garzeit oder -temperatur während des Vorheizens oder Garens jederzeit ändern, indem Sie die Pfeiltasten benutzen und dann zur Bestätigung auf „Start“  drücken

Warmhalten

Wenn das Garen beendet wird und „**Keep Warm**“ (Warmhalten)  ausgeschaltet ist, zeigt das Display „End“ an. Wenn nicht, beginnt der Timer, von 00:00 bis 10 Stunden (10:00) hochzuzählen.

WARMHALTEN

Die Warmhalte-Einstellung schaltet sich nach allen Smart-Programmen automatisch ein, außer nach dem Sautieren. Sie können die Warmhaltefunktion auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden.

Warmhalten nach dem Kochen

1. Wenn das automatische Aufwärmen beginnt, zeigt der Timer die abgelaufene Zeit an (bis zu 10 Stunden).
2. Um das automatische Aufwärmen auszuschalten (entweder während des Garvorgangs oder während des automatischen Aufwärmens), drücken Sie auf „**Keep Warm**“ (Warmhalten)  oder „**Cancel**“ (Abbrechen)  und die Leuchte über der Taste erlischt.

Aufwärmen und Warmhalten

Sie können „**Keep Warm**“ (Warmhalten) verwenden, um Speisen aufzuwärmen oder sie bis zum Servieren warmzuhalten.

1. Drücken Sie im Standby-Modus auf **Keep Warm** .
2. Drücken Sie die „**Temp up/down**“ -Pfeiltasten, um eine **niedrige, mittlere oder hohe** Temperaturstufe auszuwählen.
3. Drücken Sie die „**Time up/down**“ -Pfeiltasten, um den Timer einzustellen.
4. Drücken Sie auf „**Start**“ . Die Warm-Statusleuchte ist an und der Timer beginnt herunterzuzählen.

Sie können die Garzeit und -temperatur ändern, indem Sie die entsprechenden „Time“- (Zeit) oder „Temp“- (Temperatur)Pfeiltasten drücken und dann „Start“ .

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit	Standard-Temperatur	Temp.-Optionen
10 Stunden (10:00)	10 Minuten (00:10)	10 Stunden (10:00)	Hoch	Niedrig Mittel Hoch

START VERZÖGERN

Sie können eine Startverzögerung von mindestens 10 Minuten bis maximal 24 Stunden in 10-Minuten-Schritten einstellen (die Standardeinstellung beträgt 8 Stunden).

Die Startverzögerung ist für das Sauté-Smart-Programm nicht verfügbar.

Startverzögerung des Garvorgangs

1. Wählen Sie ein intelligentes Programm aus, passen Sie die Einstellungen wie gewünscht an und drücken Sie dann **Start verzögern** .

Sobald „Delay Start“ (Start verzögern) gewählt wurde, gibt es keine Möglichkeit, zu den Gareinstellungen zurückzukehren. Um die Smart-Programm-Einstellungen zu ändern, drücken Sie „Cancel“ (Abbrechen)  und nehmen neue Einstellungen vor.

2. Drücken Sie die „Time“-Pfeiltasten, um die Startverzögerung einzustellen.
3. Drücken Sie auf „Start“ . Der Timer beginnt rückwärts zu zählen.
Wenn Sie Ihre Meinung ändern und keine Startverzögerung mehr wünschen, drücken Sie auf „Cancel“ (Abbrechen)  bevor Sie auf „Start“  drücken..
4. Wenn die Startverzögerung endet, beginnt automatisch das Smart-Programm.



HERSTELLEN VON JOGHURT

Mit Ihrem Instant Pot können Sie ganz leicht köstlichen fermentierten Joghurt aus und ohne Milch herstellen.

Vorgang	Standard-Garzeit	Standardtemperatur	Individuelle Zeitspanne
Pasteurisieren	3 Minuten (00:03)	Hoch	nicht verfügbar
Fermentieren (Milch)	8 Stunden (08:00)	Niedrig	nicht verfügbar
Fermentieren (keine Milch, individuell)	8 Stunden (08:00) (einstellbar)	Niedrig (einstellbar)	Minimum 30 Minuten (00:30) Maximum 99 Stunden, 30 Minuten (99:30)

Hinweis: Automatisches Warmhalten und Start verzögern stehen nicht zur Verfügung.

So stellen Sie Joghurt her

Milch pasteurisieren

1. Füllen Sie die Milch in den Gartopf und stellen Sie diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie auf dem Bedienfeld auf Joghurt . Die Standardtemperatur wird hervorgehoben.
4. Drücken Sie die „Temp“-Pfeiltasten, um eine hohe Temperatur auszuwählen. Das Display zeigt „boil“ (Kochen) an. Sie können die Garzeit nicht einstellen.
5. Drücken Sie auf „Start“, um zu beginnen. Das Display zeigt „ON“ an.
6. Wenn die Pasteurisierung beendet ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.

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

Hinzufügen einer (Starter-) Kultur

1. Pasteurisierte Milch auf 43°C abkühlen lassen.
2. Geben Sie eine Starterkultur nach Packungsanweisung in die Milch.
Wenn Sie Naturjoghurt als Starter verwenden, achten Sie darauf, 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 auf und schließen Sie ihn.

Fermentieren

1. Drücken Sie auf  Joghurt.
2. Wählen Sie die „Temp“-Pfeile, um entsprechend Ihres Rezepts eine niedrige oder mittlere Temperatur auszuwählen. Das Display zeigt 8 Stunden (08:00) an.
3. Benutzen Sie die „Time“-Pfeile, um falls nötig die Fermentationszeit anzupassen.
4. Auf dem Display zählt der Timer von der eingestellten Zeit bis auf 00:00 herunter.
5. Wenn die Fermentierung abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint **„End“ (Ende)**.
Je länger die Fermentierung dauert, desto saurer schmeckt der Joghurt.
6. Lassen Sie den Joghurt abkühlen.
7. Stellen Sie ihn 12-24 Stunden in den Kühlschrank, damit sich die Aromen entfalten können.

Wie viel sollte ich zubereiten?

Instant Pot-Größe	Mindestmilchmenge	Maximale Milchmenge
5,7 Liter	1000 mL	3.8 L

TIMER

Selbst wenn Sie keinen Instant Pot zum Kochen verwenden, können Sie den Timer zwischen 1 Minute und 1 Stunde einstellen (Standardeinstellung: 10 Minuten).

Timer einstellen (ohne Kochen)

1. Wenn die Anzeigenleiste „OFF“ (Aus) anzeigt, drücken Sie „Delay Start“ (Start verzögern) .
2. Drücken Sie die „Time“-Pfeiltasten, um die Timerzeit einzustellen.
3. Drücken Sie auf „Start“ , damit der Timer startet.

Um den Timer abzubrechen, drücken Sie jederzeit auf „Abbrechen“ .

FAVORITEN

Sie können 4 individuelle Programme einstellen, als Favoriten speichern und mit einem Tastendruck abrufen.

Rezepte als Favoriten speichern

1. Wählen Sie ein beliebiges Smart-Programm und stellen Sie es gemäß Ihres Rezepts ein.
2. Wenn Sie mit den Einstellungen zufrieden sind, halten Sie eine beliebige „Favourites“-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Programm zu speichern. Auf dem Display werden „Set“ (eingestellt) und die entsprechende Favoritennummer angezeigt. Die Leuchte der Favoritentaste wird eingeschaltet.

Ihr individuelles Programm können Sie jetzt jederzeit nutzen.

Um einen gespeicherten Favoriten durch ein neues Rezept zu ersetzen, wiederholen Sie diese Schritte.

Gebrauch von Lieblingsrezepten/Favoriten

Um ein als Favorit gespeichertes Druck- oder Schongar-Programm zu nutzen, geben Sie Ihre Zutaten vor dem Vorheizen in den Gartopf. Bei einem als Favorit gespeicherten „Sauté“ Programm geben Sie die Lebensmittel erst hinein, wenn auf dem Display „Hot“ (heiß) angezeigt wird.

- Berühren Sie die gewünschte Favoriten-Taste. Auf dem Display werden die Gareinstellungen für dieses Lieblingsrezept angezeigt. Die Leuchte der Favoritentaste wird eingeschaltet. Drücken Sie „Start“ , um das Garen zu beginnen.

Wenn Sie eine Favoritentaste drücken, die noch nicht eingerichtet wurde, blinkt im Display dreimal „Not Set“ (Nicht eingestellt) und Sie kehren zum vorherigen Bildschirm zurück.

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Pot 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 • Dampfeinsatz • Kondenswasser-Sammelbehälter	• Nach jedem Gebrauch waschen. • 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. • Entleeren und spülen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter nach jedem Gebrauch.
Deckel und Teile • Anti-Blockier-Schutz • Dichtungsring • Dampfablassventil • Schwimmerventil • Silikonkappe	• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen. • Entfernen Sie vor dem Waschen alle Kleinteile vom Deckel. • Reinigen Sie das Innere des Dampfablassventils und des Blockierschutzes, um Verstopfungen zu vermeiden. • Um nach dem Geschirrspülen das Wasser aus dem Deckel abzulassen, halten Sie den Deckel am Deckelgriff senkrecht über ein Waschbecken. Drehen Sie ihn dann ganz herum. • Legen Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf das Kocherunterteil. • Dichtungsringe an einem gut belüfteten Ort aufbewahren, um Gerüche zu zerstreuen. • Um Gerüche aus dem Dichtungsring zu entfernen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Gartopf und lassen Sie den Druckkochtopf 5-10 Minuten lang laufen, dann verwenden Sie den Schnelldampfablass.
Gartopf	• Nach jedem Gebrauch waschen. • Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler spülen* • Flecken durch hartes Wasser müssen ggf. mit einem weichen Tuch abgewischt werden. • Bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten vor dem Waschen einige Stunden in heißem Wasser einweichen. • Lassen Sie alle Außenflächen vor dem Einsetzen in das Kocherunterteil trocknen.
Netzkabel	• Verwenden Sie für das Netzkabel ein leicht angefeuchtetes Tuch, um eventuelle Partikel abzuwischen. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie das Netzkabel reinigen.
Kocherunterteil	• Wischen Sie die Innenseite des Kocherunterteils sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie alles an der Luft trocknen. • Reinigen Sie die Außenseite des Kocherunterteils und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.

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

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Schwierigkeiten, den Deckel zu schließen	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.	Positionieren Sie den Dichtungsring erneut und stellen Sie sicher, dass er an der Dichtungsringhalterung anliegt.
	Der Inhalt des Kochers ist noch heiß.	Stellen Sie den Dampfablessschalter auf Entlüften und senken Sie dann den Deckel auf das Kocherunterteil.
Schwierigkeiten, den Deckel zu öffnen	Druck im Inneren des Kochers.	Lassen Sie gemäß Rezept Druck ab. Öffnen Sie den Deckel erst, nachdem sich das Schwimmerventil gesenkt hat.
Der Gartopf hängt bei geöffnetem Kocher am Deckel fest.	Durch das Abkühlen des Gartopfes kann ein Sog entstehen, der den Gartopf am Deckel festhängen lässt.	Um das Vakuum zu beenden, stellen Sie den Dampfabless auf 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 hängen am Dichtungsring.	Entfernen Sie den Dichtungsring und reinigen Sie ihn gründlich.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie ihn dann wieder.
	Die Dichtungsringhalterung ist verzogen oder nicht mittig.	Entfernen Sie den Dichtungsring vom Deckel und überprüfen Sie die Dichtungsringhalterung auf Knicke oder Verdrehungen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Rand des Gartopfes kann verformt sein.	Der Gartopf ist verformt. Ersetzen Sie ihn. NICHT VERWENDEN. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Leichter Dampfaustritt/ Zischen aus dem Dampfablassventil während des Garvorgangs	Der Kocher reguliert den Überdruck.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahme.
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, wenn die „Steam Release“-Taste (Dampfablass) auf „Seal“ (Verschließen) steht.	Fehler bei der Drucksensorsteuerung	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Das innere Dampfablassventil sitzt nicht richtig.	Stellen Sie den Dampfablassschalter schnell auf „Vent“ (Entlüften) und dann wieder auf „Seal“ (Verschließen), um sicherzustellen, dass das Dampfablassventil richtig sitzt.
Das Display bleibt nach dem Anschließen des Netzkabels leer	Schlechte Stromverbindung oder kein Strom.	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigung. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Die elektrische Sicherung des Kochers ist durchgebrannt.	Prüfen Sie die Steckdose, um sicherzustellen, dass Strom anliegt. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Gelegentliches Klicken oder leichtes Knacken	Das Geräusch des Einschaltens und der sich ausdehnenden Druckplatte bei Temperaturänderungen.	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 Kocherunterteil einsetzen.

Problem	Ursache	Lösung
Auf dem Display erscheint ein Fehlercode und der Kocher piept kontinuierlich.	Beim Kocher liegt ein Problem vor.	Siehe Fehlercodes auf Seite 34.

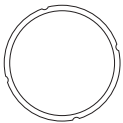
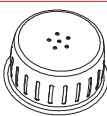
FEHLERCODES

Wenn das Bedienfeld einen Fehlercode aus dieser Liste anzeigt, liegt am Instant Pot ein Problem vor. Hier sehen Sie die Maßnahmen, die Sie ergreifen sollten, um das Problem zu beheben.

Problem	Ursache	Lösung
C1 oder C6H	Defekter Sensor oder Druckschalter.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C7	Das Heizelement ist ausgefallen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Nicht genug Flüssigkeit.	Geben Sie eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis in den Gartopf: 375 ml
	Die Dampfblasstaste befindet sich in der Position Entlüften.	Prüfen Sie den Dampfablassschalter, um sicherzustellen, dass er auf „Seal“ (Verschließen) steht.
Deckelfehler/ offener Deckel	Der Deckel befindet sich für das gewählte Programm nicht in der richtigen Position.	Öffnen und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie keinen Deckel, wenn Sie die Funktion Sauté verwenden.
Lebensmittel brennen an	Am Boden des Gartopfes wird eine hohe Temperatur erkannt; der Kocher reduziert automatisch die Temperatur, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Stärkeablagerungen am Boden des Gartopfes könnten die Wärmeabgabe blockiert haben. Schalten Sie den Kocher aus, lassen Sie den Druck gemäß Rezept ab und untersuchen Sie den Boden des Gartopfes.
PrSE	Während eines Sauté-Programms hat sich Druck aufgebaut.	Stellen Sie den Dampfablassschalter auf Entlüften.

ERSATZTEILE

Wir bieten Original-Ersatzteile für Ihre Instant Pot Rio Chef Produkt, falls Sie welche benötigen. Besuchen Sie für die Bestellung www.instantpot.co.uk.

	Teil	Teilnummer
	Dichtungsringe (2er-Pack)	211-0005-01
	Edelstahl-Gartopf	212-0401-01
	Glasdeckel	213-0201-01
	Schwimmerventil	310-0009-01
	Dampfablassventil	310-0066-01
	Anti-Blockier-Schutz	310-0006-01

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/recipes

Anleitungsvideos, Tipps und mehr

instantpot.eu/getting-started

Ersatzteile und Zubehör

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

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikat

Modèle	Fassungsvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung	Arbeitsdruck
DUPC601BKEU	5,7 Liter	1000 W	220-240V ~50/60 Hz.	80kPa

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

Instant Brands (Ireland) 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. Sie werden gebeten, Ihren Namen und Ihre E-Mail-Adresse, den Namen des Händlers, das Kaufdatum, die Modellnummer und die Seriennummer (beides auf dem Gerät) anzugeben. Durch diese Registrierung können wir Sie über Produktentwicklungen und Rezepte auf dem Laufenden halten und Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit kontaktieren. Durch die Registrierung bestätigen Sie, dass Sie die dem Gerät beiliegende Bedienungsanleitung und die Warnhinweise gelesen und verstanden haben.

Garantieleistungen

Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung, indem Sie unter 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,
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon, Co Clare,
Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantpot.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

Recycling

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie). Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie (NSR) 2014/35/EU in ihren jeweils gültigen Fassungen. Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das vorliegende Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit normalem Hausmüll zu entsorgen ist. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder Gesundheit aufgrund unkontrollierter Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewusst und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe. Bitte nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme, um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, oder wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Informationen zum Recycling oder zur WEEE-Richtlinie zu erhalten.

⚠️ 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, UK

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare,
V14 CA36, Irland
instantpot.co.uk

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