

# Instant Pot®

## DUO™ PLUS

### Multifunktionaler Schnellkochtopf



## Sicherheit, Wartung und Gewährleistung

Wichtige Sicherheitshinweise  
Pflege und Reinigung  
Beseitigen von Störungen  
Gewährleistung  
Kontaktinformationen

Die vollständige Anleitung, nützliche Videos und Rezepte finden Sie online auf [instantpot.co.uk](https://instantpot.co.uk)  
Registrieren Sie Ihr Gerät auf [instantpot.co.uk/support/register](https://instantpot.co.uk/support/register)

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

1. LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS DIE KURZANLEITUNG UND ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE. EIN NICHTBEACHTEN DIESER SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN KANN VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.
2. Halten Sie Kinder vom Schnellkochtopf fern, wenn dieser benutzt wird. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
3. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen.
4. Bewegen Sie den Schnellkochtopf mit größter Vorsicht, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Schützen Sie ggf. Ihre Hände.
5. Nutzen Sie den Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Zweck.
6. Dieses Gerät kocht mithilfe von Druck. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Schnellkochtopfs kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn aufheizen. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.
7. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sicher sind, dass sich der Druck im Inneren vollständig abgebaut hat. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.
8. Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser, da andernfalls das Gerät ernsthaft beschädigt würde.
9. Befüllen Sie den Schnellkochtopf nicht zu mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, wie Reis oder Trockengemüse, darf das Gerät maximal bis zur Hälfte gefüllt werden.
10. Verwenden Sie eine geeignete Wärmequelle. Beziehen Sie sich dazu auf die Kurzanleitung.
11. Nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (wie Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut noch geschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.



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

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

12. Die Oberfläche des Heizelements weist nach Gebrauch noch Restwärme auf. Berühren Sie es nicht.
13. Bei der Zubereitung von breiigen Lebensmitteln schütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen des Deckels vorsichtig, damit die Speisen nicht herauspritzen.
14. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung.
15. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren oder Anbraten von Speisen, wenn er unter Druck steht.
16. Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe vor, die über die in der Bedienungsanleitung angegebenen Wartungsvorschriften hinausgehen.
17. Verwenden Sie nur Instant Pot-Ersatzteile und -Zubehörteile, die zum jeweiligen Modell gehören. Verwenden Sie insbesondere Gehäuse und Deckel desselben Herstellers, die als kompatibel angegeben sind.
18. Nehmen Sie Geräte nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät in irgendeiner Form beschädigt ist. Falls das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
19. Dieses Produkt ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch oder die Nutzung im Freien gedacht.
20. Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel, wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken oder andere Getreidearten, Schälerbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti, unter Umständen schäumen oder spritzen und dadurch der Dampfablass verstopft werden kann. Diese Lebensmittel sollten nicht druckgegart werden, es sei denn, dies ist in Instant Pot-Rezepten angegeben.



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

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

BEWAHREN SIE DIESE  
ANWEISUNGEN AUF.



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

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## ⚠️ WARNUNG

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

## ⚠️ WARNUNG

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

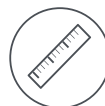
## ⚠️ WARNUNG

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

## Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

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

## Technische Daten des Produkts



Modell: Duo Plus Mini	700 W	220-240V ~ 50/60 Hz	3 Liter	3,99 kg	cm: L 29,2 x B 25,9 x H 27,9
Modell: Duo Plus 60	1000 W	220-240V ~ 50/60 Hz	5,7 Liter	5,60 kg	cm: L 33,5 x B 31,0 x H 33,0
Modell: Duo Plus 80	1200 W	220-240V ~ 50/60 Hz	8 Liter	7,06 kg	cm: L 37,6 x B 34,3 x H 36,8

**Betriebsdruck:** Smart-Druckgarprogramme arbeiten bei „High“ (hohem Druck, 70-80 kPa) oder „Low“ (niedrigem Druck, 40-50 kPa). Ein höherer Druck führt zu einer höheren Temperatur.

Die hier aufgeführten Modelle stehen stellvertretend für alle Modelle der Duo Plus-Serie. Eine vollständige Liste der Farben und Muster finden Sie auf [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk).

## ⚠️ WARNUNG

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

# Pflege, Reinigung und Lagerung

Trennen Sie den Instant Pot® vom Strom und lassen Sie ihn vor der Reinigung auf Zimmertemperatur abkühlen. Lassen Sie alle Oberflächen vor Gebrauch oder Lagerung gut trocknen.

Teil	Anweisung	Reinigungs- methode
<b>Zubehör</b> • Dampfeinsatz • Auffangbehälter für Kondenswasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch.</li> <li>Verwenden Sie an keinem Zubehörteil aggressive chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme.</li> <li>Sie können die Teile auch im oberen Spülmaschinenfach waschen.</li> <li>Leeren und spülen Sie den Auffangbehälter für Kondenswasser nach jedem Gebrauch.</li> </ul>	Spülmaschinenfest und von Hand waschbar
<b>Deckel und Teile</b> • Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) • Dichtungsringe • Dampfablassventil • Schwimmerventil • Silikonkappe des Schwimmerventils	<ul style="list-style-type: none"> <li>Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Geschirrspülmittel und lassen Sie sie an der Luft trocknen oder waschen Sie sie im oberen Spülmaschinenfach.</li> <li>Entfernen Sie vor dem Waschen alle Kleinteile aus dem Deckel.</li> <li>Nachdem das Dampfablassventil und die Ventilabdeckung entfernt wurden, reinigen Sie das Innere des Dampfablassröhrchens, um ein Verstopfen zu vermeiden.</li> <li>Um nach dem Waschen des Deckels in der Spülmaschine Restwasser zu entfernen, halten Sie ihn am Griff senkrecht über der Spüle und drehen Sie ihn um 360° – wie ein Lenkrad.</li> <li>Lagern Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf dem Gehäuse.</li> <li>Lagern Sie die Dichtungsringe in einem gut belüfteten Raum, um eventuell anhaftende Essensgerüche zu mindern. Um Gerüche ganz zu beseitigen, geben Sie eine Tasse (250 ml) Wasser und eine Tasse (250 ml) weißen Essig in den Innentopf und lassen Sie das Programm „Pressure Cook“ (Druckgaren) 5-10 Minuten laufen. Lassen Sie das Gerät anschließend mit der Schnellabdampfmethode abdampfen.</li> </ul>	
<b>Innentopf</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schlimmere Flecken, die durch hartes Wasser entstanden sind, können durch Scheuern mit einem mit Essig angefeuchteten Schwamm entfernt werden.</li> <li>Befinden sich hartnäckige oder eingebrannte Essensreste am Boden, lassen Sie den Innentopf vor dem Reinigen einige Stunden in heißem Wasser einweichen.</li> <li>Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch.</li> <li>Achten Sie darauf, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das Gehäuse einsetzen.</li> </ul>	
<b>Abnehmbares Netzkabel</b> (Nur 3- und 6-Liter-Töpfe)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wischen Sie das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.</li> </ul>	Nur feucht abwischen
<b>Gehäuse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wischen Sie das Innere des äußeren Topfs sowie den Rand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie die Teile an der Luft trocknen.</li> <li>Reinigen Sie das Gehäuse und die Bedienkonsole mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.</li> </ul>	

## ⚠️ WARNUNG

Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht nass wird.


Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser. Reinigen Sie es nicht im Geschirrspüler.

Tauchen Sie das Netzkabel niemals in Wasser.

Lassen Sie die Kontakte des Netzkabels nicht nass werden.

# Beseitigen von Störungen

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Deckel lässt sich nur schwer schließen	Dichtungsring nicht korrekt eingesetzt	Der gesamte Dichtungsring muss fest hinter der Dichtungsringaufnahme sitzen. Setzen Sie ihn ggf. neu ein.
	Schwimmventil in oberer Stellung	Drücken Sie das Schwimmventil mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten.
	Inhalt des Geräts ist noch heiß	Drücken Sie den Schnellabdampfkнопf, bis er in der unteren Stellung ( <b>Abdampfen</b> ) einrastet. Setzen Sie den Deckel anschließend langsam auf das Gerät auf, sodass die Wärme abgeführt wird.
Deckel lässt sich nur schwer öffnen	Gerät steht unter Druck	Lassen Sie das Gerät nach Rezept abdampfen. Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn das Schwimmventil nach unten gesunken ist.  <b>WARNUNG</b> Der Inhalt steht eventuell unter Druck. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, um Verbrühungen zu vermeiden.
	Schwimmventil klemmt wegen Speiseresten oder -rückständen in oberer Stellung	Lassen Sie das Gerät mit der Schnellabdampfmethod vollständig abdampfen und drücken Sie das Schwimmventil anschließend mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und reinigen Sie vor dem nächsten Gebrauch das Schwimmventil, den umgebenden Bereich und den Deckel gründlich.
Innentopf hängt beim Öffnen des Geräts am Deckel fest	Beim Abkühlen des Innentopfs kann sich ein Vakuum bilden, wodurch der Innentopf am Deckel festhängt	Drücken Sie den Schnellabdampfkнопf, bis er in der unteren Stellung ( <b>Abdampfen</b> ) einrastet, damit das Vakuum abgebaut wird.
Seitlich am Deckel tritt Dampf aus	Im Deckel befindet sich kein Dichtungsring	Setzen Sie einen Dichtungsring ein.
	Dichtungsring beschädigt oder nicht korrekt eingesetzt	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Am Dichtungsring haften Speisereste	Entfernen Sie den Dichtungsring und reinigen Sie ihn gründlich.
	Deckel nicht richtig geschlossen	Öffnen und schließen Sie den Deckel.
	Dichtungsringaufnahme verzogen oder nicht mittig	Entfernen Sie den Dichtungsring aus dem Deckel und überprüfen Sie, ob die Dichtungsringaufnahme verbogen oder verzogen ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Rand des Innentopfs eventuell verformt	Prüfen Sie ihn auf Verformungen und wenden Sie sich an den Kundendienst.	
Schwimmventil steigt nicht nach oben	Speisereste am Schwimmventil oder an der Silikonkappe des Schwimmventils	Entfernen Sie das Schwimmventil aus dem Deckel und reinigen Sie es gründlich. Führen Sie einen <b>Testlauf</b> durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und notieren Sie sich das Ergebnis. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Zu wenig Flüssigkeit im Innentopf	Überprüfen Sie den Boden des Innentopfs auf versorgte Stellen. Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 3 L - 250 ml / 5,7 L - 375 ml / 8 L - 500 ml
	Silikonkappe des Schwimmventils beschädigt oder fehlt	Setzen Sie das Schwimmventil ein oder ersetzen Sie das alte Ventil.
	Schwimmventil wird durch Deckelverriegelung blockiert	Klopfen Sie mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmventil. Falls das Schwimmventil nicht nach unten sinkt, schalten Sie das Gerät aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Keine Wärme im Innentopf	Führen Sie einen <b>Testlauf</b> durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und notieren Sie sich das Ergebnis. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Innentopf eventuell beschädigt	Führen Sie einen <b>Testlauf</b> durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und notieren Sie sich das Ergebnis. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

# Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung	
Während des Garvorgangs tritt etwas Dampf aus dem Dampfablassventil aus bzw. es zischt	Schnellabdampfkopf nicht in oberer Stellung ( <b>Abdichten</b> )	Stellen Sie den Schnellabdampfkopf in die obere Stellung ( <b>Abdichten</b> ).	
	Gerät gleicht übermäßigen Dampf aus	Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.	
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, während sich der Schnellabdampfkopf in der oberen Stellung ( <b>Abdichten</b> ) befindet	Nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf	Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 3 L - 250 ml / 5,7 L - 375 ml / 8 L - 500 ml	
	Drucksensorregelung defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.	
	Dampfablassventil sitzt nicht richtig	Stellen Sie den Schnellabdampfkopf in die obere Stellung ( <b>Abdichten</b> ).	
Display bleibt nach Anschluss des Netzkabels ohne Anzeige	Netzkabel nicht richtig angeschlossen oder kein Strom	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Sie einen Schaden bemerken. Überprüfen Sie die Steckdose.	
	Elektrische Sicherung des Geräts ist durchgebrannt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.	
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensor ist defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	C5	Temperatur ist zu hoch, da der Innentopf nicht in das Gehäuse eingesetzt ist	Drücken Sie die Taste „ <b>Cancel</b> “ (Abbrechen) und lassen Sie das Heizelement abkühlen; überprüfen Sie das Gehäuse auf Fremdkörper; setzen Sie den Innentopf neu bzw. richtig ein und geben Sie Ihre Steuerbefehle erneut ein.
		Temperatur ist zu hoch, da kein Wasser im Innentopf ist	Überprüfen Sie den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen. Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 3 L - 250 ml / 5,7 L - 375 ml / 8 L - 500 ml
	C7 oder NoPr	Heizelement ist defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
		Nicht genügend Flüssigkeit	Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 3 L - 250 ml / 5,7 L - 375 ml / 8 L - 500 ml
		Schnellabdampfkopf befindet sich in der unteren Stellung ( <b>Abdampfen</b> )	Stellen Sie den Schnellabdampfkopf in die obere Stellung ( <b>Abdichten</b> ).
	Lid	Deckel befindet sich nicht in der richtigen Stellung für das gewählte Programm	Öffnen und schließen Sie den Deckel. Die Funktion „ <b>Sauté</b> “ (Sautieren) darf nur ohne Deckel verwendet werden.
	OvHt / Burn / Food burn	Hohe Temperatur am Boden des Innentopfs festgestellt; Gerät senkt die Temperatur automatisch ab, um ein Überhitzen zu verhindern	Möglicherweise blockieren Stärkeablagerungen am Boden des Innentopfs die Wärmeabgabe. Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es nach Rezept abdampfen und überprüfen Sie den Boden des Innentopfs.
PrSE	Während eines Garprogramms ohne Druck wurde Druck aufgebaut	Drücken Sie den Schnellabdampfkopf, bis er in der unteren Stellung ( <b>Abdampfen</b> ) einrastet.	
Gelegentliche klickende oder leise knackende Geräusche	Durch das Netzteil bzw. die Druckplatte, die sich bei Temperaturänderungen ausdehnt, hervorgerufene Geräusche	Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.	
	Boden des Innentopfs ist nass	Wischen Sie die Außenflächen des Innentopfs ab. Achten Sie darauf, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Innentopf in das Gehäuse einsetzen.	

Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.



# Gewährleistung

---

## Eingeschränkte Gewährleistung

Wurde das Produkt innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf online registriert, gewährleistet Earlyview Ltd (nachfolgend „EV“), dass dieses Gerät bei normalem Gebrauch im häuslichen Bereich innerhalb eines Zeitraums von einem (1) Jahr ab Kaufdatum frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern ist.

Diese Gewährleistung besteht nur gegenüber dem Erstkäufer. Vor der Erbringung von Leistungen im Rahmen der Gewährleistung ist das ursprüngliche Kaufdatum durch den Kaufbeleg, eine Bestellnummer oder in anderer Form nachzuweisen. Die Verpflichtung von EV aus dieser Gewährleistung beschränkt sich nach dem Ermessen von EV auf Ersatz oder Reparatur oder auf Unterstützung bei der Reparatur. Sämtliche Reparaturen, für die Gewährleistungsansprüche geltend gemacht werden, müssen vorab von EV genehmigt werden.

Dieses Gerät ist mit vielen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Jeder Versuch, in deren Funktion einzugreifen, kann zu schweren Verletzungen/Schäden und zum Erlöschen der Gewährleistung führen. Leistungen im Rahmen der Gewährleistung erfolgen nicht bei Geräten, die in unbefugter Weise verändert (manipuliert) wurden, es sei denn, ein solches Vorgehen wurde von einem Vertreter von EV autorisiert.

Diese Gewährleistung gilt nicht für normalen Verschleiß von Teilen oder Schäden in Folge nachlässiger oder missbräuchlicher Handhabung des Geräts, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht durchgeführter angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten oder bei nicht von einem Vertreter von Instant Pot® autorisierter Demontage, Reparatur oder Veränderung. Die Gewährleistung gilt weiterhin nicht für Schäden in Folge höherer Gewalt wie Feuer, Überschwemmungen, Hurrikans und Tornados. Transportkosten, die für Leistungen im Rahmen der Gewährleistung anfallen, werden von EV nicht übernommen.

## Beschränkungen und Ausschlüsse

Soweit laut geltendem Recht zulässig, beschränkt sich eine etwaige Haftung von EV für ein vermeintlich defektes Gerät oder Teil auf Reparatur oder Ersatz des Geräts oder Teils und höchstens auf die Höhe des Kaufpreises eines vergleichbaren Ersatzgeräts oder Teils.

DIESE GEWÄHRLEISTUNGSBESTIMMUNGEN STELLEN IHREN EINZIGEN UND AUSSCHLIESSLICHEN RECHTSBEHELF IM HINBLICK AUF DAS/DIE PRODUKT(E) DAR, FÜR DAS/DIE DIESE GEWÄHRLEISTUNG GILT. SÄMTLICHE STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN HINSICHTLICH DES GERÄTS/DER GERÄTE, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF STILLSCHWEIGENDE GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTGÄNGIGKEIT UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, SIND HIERMIT AUSDRÜCKLICH AUSGESCHLOSSEN.

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

Als Käufer stehen Ihnen unter Umständen weitere Rechte und Rechtsmittel zusätzlich zu den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Gewährleistung zu.

# Gewährleistung

---

## Inanspruchnahme der Gewährleistung

Bei einem Defekt des registrierten Geräts während der Gewährleistungsfrist wenden Sie sich an den Instant Pot-Kundendienst.

- Erstellen Sie ein Support-Ticket unter [www.instantpot.co.uk/support/](http://www.instantpot.co.uk/support/)
- Senden Sie eine E-Mail an [support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk)
- Oder wenden Sie sich unter **+44 (0) 3331 230051** telefonisch an den Kundendienst von Instant Pot

## Um Ihren Gewährleistungsanspruch schnell und problemlos bearbeiten zu können, benötigen wir von Ihnen folgende Angaben und Unterlagen:

- Ihren Namen, Ihre E-Mail-Adresse oder Telefonnummer
- Kopie des Originalkaufbelegs mit Bestellnummer, Modell und Seriennummer
- Beschreibung des Defekts des Produkts, wenn möglich in Form von Bildern oder eines Videos

## Recycling

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

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



# Instant Pot®

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

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

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

Kundendienst:  
+44 (0) 3331 230051

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

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

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

Laden Sie die kostenlose App herunter:



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Hergestellt in China

Copyright © 2019 Instant Brands™ Inc