

get started

INSTANT™ DUO® PLUS
WITH WHISPER QUIET
MIT CLEARCOOK
BENUTZERHANDBUCH

Instant®

Willkommen zu Ihrem neuen Instant Pot Duo Plus!

Willkommen in der Welt der Instant Chefs bei Ihnen zu Hause. Wir freuen uns darauf, Sie auf Ihrem kulinarischen Weg in die Welt der Instant Brands zu unterstützen!

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 und loslegen!

Um Ihr Kocherlebnis mit Instant so einfach wie möglich zu gestalten, haben wir für Sie 4 einfache Schritte mit Anleitungsvideos zusammengestellt. Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie den Schritten, um im Handumdrehen ein Instant-Chef zu werden!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Laden Sie die **Instant Brands® Connect app** herunter, um auf über 1000 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	9
Verwendung Ihres Duo Plus	11
Inbetriebnahme	15
Verwendung des Deckels	21
Schongaren	27
Reis	29
Dampfgaren	31
Sauté	32
Joghurt	34
Vakuumgaren	36
Kuchen	38
Warmhalten	40
Reinigung	42
Fehlerbehebung	45
Fehlercodes	47
Mehr erfahren	49
Garantie	50



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

Aufstellen

RICHTIG Stellen Sie das Gerät nur auf eine Arbeitsplatte. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche.

RICHTIG Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken und frei von Essensresten sind, bevor Sie den Kochtopf auf das Unterteil des Kochers stellen.

NICHT das Gerät auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder eines beheizten Ofens stellen.

NICHT Verwenden Sie das Gerät in der Nähe von Wasser oder Flammen.

NICHT im Freien verwenden. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

NICHT auf Gegenstände stellen, die die Belüftungsöffnungen an der Unterseite des Geräts blockieren könnten.

Allgemeiner Gebrauch

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

RICHTIG Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie mit dem Innenkochtopf hantieren und Zubehör entfernen.

⚠️ WARNUNG

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

RICHTIG Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf vom Unterteil des Kochers nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

RICHTIG Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn der Kochtopf heiße Lebensmittel, heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

RICHTIG Verwenden Sie nur den mit dem Unterteil des Kochers gelieferten Instant Brands-Deckel. Wenn Sie Deckel anderer Schnellkochtöpfe oder Heißluftfritteusen verwenden, kann dies zu Sachschäden führen.

NICHT das Gerät ohne eingesetzten herausnehmbaren Innenkochtopf verwenden.

NICHT während oder unmittelbar nach dem Kochen das Metallteil des Deckels, die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, da diese heiß sind. Fassen Sie zum Tragen oder Bewegen nur die seitlichen Griffe an.

NICHT dieses Gerät zum Frittieren mit Öl verwenden.

NICHT das Gerät bewegen, während es in Betrieb ist. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie heißes Fett entsorgen.

NICHT Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten 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.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

NICHT Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs unbeaufsichtigt.

⚠️ WARNUNG

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. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig geschlossen ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

RICHTIG Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil installiert ist.

RICHTIG Verwenden Sie beim Druckgaren den Instant Brands-Deckel. Anweisungen zur Verwendung des Deckels finden Sie im Benutzerhandbuch oder in der Kurzanleitung.

RICHTIG Schalten Sie das Gerät aus, wenn aus dem Heißluftauslass länger als 3 Minuten in einem stetigen Strom Dampf austritt. Wenn Dampf an den Seiten des Deckels entweicht, schalten Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

RICHTIG Überprüfen Sie vor Gebrauch das Dampfablassventil, das Dampfablassrohr, den Antiblockierschutz und das Schwimmerventil auf Verstopfung. Anweisungen zur Reinigung dieser Teile finden Sie im Benutzerhandbuch.

NICHT den Druckgardeckel mit ungeschützten Händen entfernen.

NICHT versuchen, den Deckel vom Unterteil des Instant Pot-Kochers mit Gewalt zu entfernen.

Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es unter Druck steht.

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 oder andere

⚠️ WARNUNG

Verletzungen verursachen.

NICHT Ihr Gesicht, Ihre Hände oder unbedeckte Haut über den Heißluftauslass 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

Bei Überfüllung besteht die Gefahr, dass das Dampfablassrohr verstopft und ein Überdruck entsteht.

NICHT den Innenkochtopf über die Linie „PC MAX – 2/3“ befüllen.

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

RICHTIG Gehen Sie beim Kochen und Abdampfen von Lebensmitteln wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken, Erbsen, Nudeln usw. äußerst vorsichtig vor, da diese Lebensmittel schäumen, aufschäumen oder spritzen und das Dampfablassrohr, Ventil, und/oder den Dampfablassgriff verstopfen können.

NICHT den Innentopf beim Zubereiten dieser Lebensmittel höher als bis zur Linie „PC MAX-1/2“ befüllen. Bei Nichtbeachtung dieser Warnung kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen und Ihre Garantie wird ungültig.

NICHT übergroße Lebensmittel in den Innenkochtopf legen, da sie einen Brand und/oder Verletzungen verursachen können.

RICHTIG Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Zubehör

RICHTIG Verwenden Sie nur von Instant Brands autorisierte Zubehörteile. Teile oder Zubehörteile zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungs-, Brand- oder

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr führen.

RICHTIG Verwenden Sie für den Duo Plus nur den zugelassenen Innenkochtopf aus Edelstahl, um das Risiko eines Druckverlusts zu verringern.

RICHTIG Ersetzen Sie den Dichtungsring nur durch einen für den Instant Pot genehmigten Dichtungsring, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Das mitgelieferte Zubehör eignet sich nicht für Mikrowellen, Toaster oder Grills.

Pflege und Aufbewahrung

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung auf Zimmertemperatur abkühlen.

NICHT irgendwelche Materialien im Kocherunterteil aufbewahren, wenn sie nicht gebraucht werden.

Geben Sie keine brennbaren Stoffe in das Multikochergehäuse oder in den Innentopf, wie z. B. Papier, Karton, Plastik, Styropor oder Holz.

Netzkabel

Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um das Risiko zu reduzieren, dass Kinder nach dem Kabel greifen, sich darin verfangen oder über ein längeres Kabel stolpern. Halten Sie das Gerät und die Kabel von Kindern fern. Legen Sie das Kabel niemals über die Kante der Arbeitsplatte, verwenden Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte und benutzen Sie für das Kabel niemals ein Verlängerungskabel.

NICHT das Netzkabel in Berührung mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen kommen lassen, dies schließt die Herdplatte mit ein.

NICHT mit Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden. Dieses Gerät hat

⚠️ WARNUNG

einen 2-poligen geerdeten Stecker.

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern:

AUSSCHLIESSLICHKEITSFORDERUNG Stecken Sie das Netzkabel ausschließlich in eine geerdete Steckdose.

ERDE NICHT entfernen.

Wenn das Gerät über ein abnehmbares Netzkabel verfügt:

Um das Gerät mit einer Stromquelle zu verbinden, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

Elektrowarnung

Die Kocherplatte enthält Elektrobauteile, die eine Stromschlaggefahr darstellen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann es zu einem Stromschlag kommen. 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. Beim Herausziehen aus der Steckdose fassen Sie den Stecker an. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.

Überprüfen Sie Gerät und Netzkabel regelmäßig. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät heruntergefallen bzw. in irgendeiner Form beschädigt ist. Wenden Sie sich zwecks Unterstützung per E-Mail (**EUsupport@instantbrands.com**) oder telefonisch unter **+44 (0) 3331 230051** an den Kundendienst.

Versuchen Sie **NIEMALS**, Gerätekomponenten selbst zu reparieren, zu ersetzen oder zu modifizieren, da dies Stromschläge, Brände oder Verletzungen zur Folge haben kann und dazu führt, dass die Gewährleistung erlischt.

Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

⚠️ WARNUNG

NICHT Flüssigkeiten oder Lebensmittel irgendwelcher Art ohne den Innenkochtopf in das Kocherunterteil geben.

Tauchen Sie Netzkabel, Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

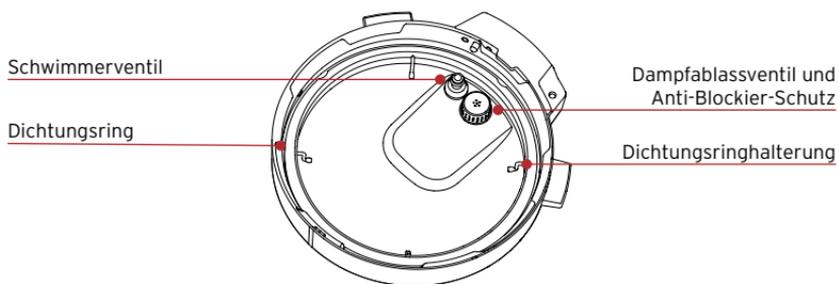
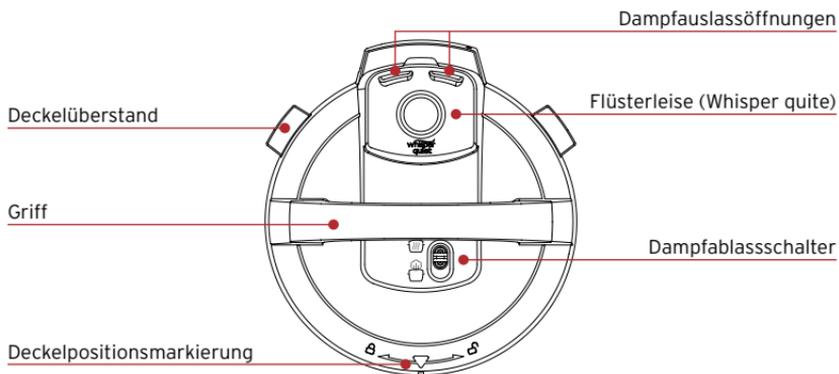
Verwenden Sie das Gerät nur mit **220-240V~ 50-60Hz**.

NICHT das Gerät reinigen, indem Sie es unter einem Wasserhahn abspülen.

**BEWAHREN SIE DIESE
ANWEISUNGEN AUF**

VERPACKUNGSMATERIAL

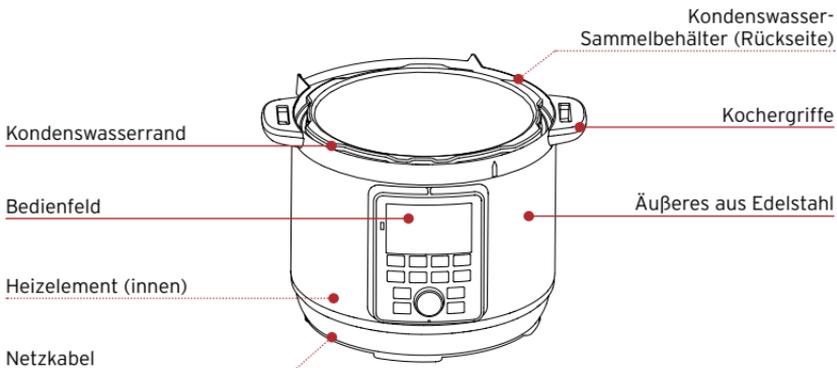
Deckel



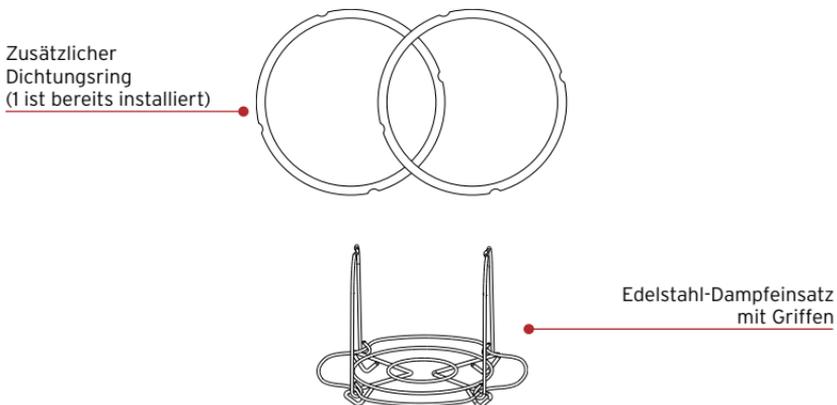
Edelstahl-Gartopf



Kocherunterteil



Teile + Zubehör



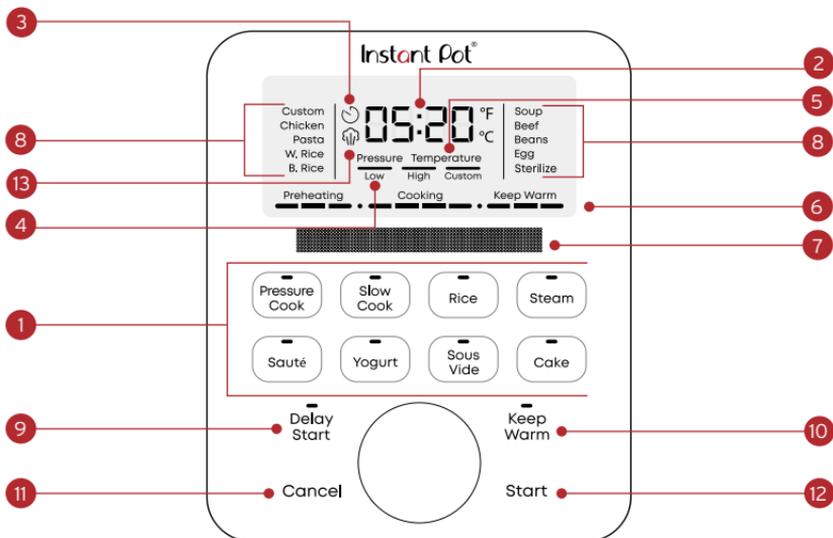
Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Denken Sie ans Recyceln!

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

VERWENDUNG IHRES DUO PLUS MIT FLÜSTERLEISE (WHISPER QUIET)

Bedienfeld



1. Intelligente Programmeinstellungen
 - Voreinstellungen für das Kochen
2. Zeit
 - Garzeit
 - Verzögerung der Startzeit
 - Warmhaltezeit
3. Verzögerungsstart Anzeige
 - Zeigt an, dass die Startverzögerung aktiv ist
4. Druckanzeige
 - Wenn sie leuchtet, zeigt sie die gewählte Druckstufe an
5. Temperaturanzeige
 - Wenn sie leuchtet, zeigt sie die gewählte Temperatur an
6. Fortschrittsbalken
 - Zeigt den Kochfortschritt an
7. Nachrichtenanzeige
 - Zeigt Kochanweisungen an
8. Programme zum Kochen
 - Das aktive Programm leuchtet
9. Start verzögern
 - Licht zeigt ON
10. Warmhalten
 - Licht zeigt ON
11. Abbrechen
12. Start
13. Dampfsymbol
 - Wenn es leuchtet, ist Druck im Multikocher vorhanden

Statusmeldungen

Das Bedienfeld zeigt Informationen an, die Sie für die Verwendung Ihres Instant Duo Plus benötigen.

OFF	Standby-Modus
On	Modus Vorheizen
Hot	Das Sauté Smart Programm ist bereit für das Hinzufügen von Zutaten
00:00	Zeit <ul style="list-style-type: none">• Smart Program: Verbleibende Garzeit• Startverzögerung: Zeit bis zum Start des Smart-Programms• Warmhalten: Zeit, in der die Speisen erwärmt wurden
boil	Yogurt Smart Program befindet sich im Pasteurisierungszyklus
End	Smart-Programm beendet (Warmhalten ist ausgeschaltet)
Lid	Der Deckel befindet sich nicht auf dem Gerät oder ist nicht richtig befestigt
Food	Der Kocher überhitzt aufgrund von Flüssigkeitsmangel. Siehe Fehlersuche .
burn	Der Kocher überhitzt aufgrund von Flüssigkeitsmangel. Siehe Fehlersuche .
E*	Es ist ein Fehler aufgetreten. Siehe Fehlersuche .

Ton ein-/ausschalten (On/Off)

Ton eingeschaltet

Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Tasten **Start verzögern** und **Warmhalten** für 5 Sekunden gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Sound off** („Ton aus“).

Ton ausgeschaltet (Off)

Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Tasten **Startverzögerung**

und **Warmhalten** für 5 Sekunden gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Sound off** („Ton aus“).

Die akustischen Sicherheitswarnungen (Pieptöne) können nicht ausgeschaltet werden.

Änderung der Temperaturskala

Auf Fahrenheit einstellen

Wenn Sie sich im Bereitschaftsmodus befinden (und die Skala auf Celsius eingestellt ist), halten Sie den **Drehregler** 5 Sekunden lang gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Temp Unit F** („Temperatureinheit F“)

Auf Celsius einstellen

Wenn Sie sich im Bereitschaftsmodus befinden (und die Skala auf Fahrenheit eingestellt ist), halten Sie den **Drehregler** 5 Sekunden lang gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Temp Unit C** („Temperatureinheit C“)

Startverzögerung des Garvorgangs

Sie können einen Gar-Timer auf mindestens 10 Minuten oder maximal 24 Stunden einstellen.

1. Wählen Sie ein intelligentes Programm aus, passen Sie die Einstellungen wie gewünscht an und drücken Sie dann **Start verzögern**.
2. Wenn das Minutenfeld blinkt, drehen Sie den **Drehregler**, um die Minuten einzustellen (in 10-Minuten-Schritten), und drücken Sie zur Auswahl die **Starttaste**.
3. Die Startverzögerung beginnt automatisch und der Timer zählt abwärts.
4. Wenn die Startverzögerung endet, beginnt das intelligente Programm.

Timer einstellen (ohne Kochen)

Sie können einen Timer auf mindestens 1 Minute oder maximal 1 Stunde einstellen.

1. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und im Display **Ready** („Bereit“) angezeigt wird, drücken Sie **Start verzögern**.
2. Wenn das Minutenfeld blinkt, drehen Sie den **Drehregler** , um die Minuten einzustellen (in Schritten von 1 Minute).
3. Drücken Sie **Start** , um den Timer zu starten.

Kochen abbrechen

Wenn Sie sich im Vorheiz-, Gar- oder Warmhaltemodus befinden, drücken Sie auf Abbrechen. Im Display erscheint die Meldung **Ready** („Bereit“).

Gerät auf Originaleinstellungen zurücksetzen

Einzelne Programme zurücksetzen

- Wenn sich der Kocher im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie eine Programmtaste länger als 3 Sekunden gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Ready** („Bereit“).

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

Zurücksetzen einzelner Programme während des Kochens

- Wenn sich der Kocher im Kochmodus befindet, halten Sie die Taste des jeweiligen Programms länger als 3 Sekunden gedrückt. Die Anzeige kehrt zum laufenden Kochprogramm zurück, jedoch mit den Werkseinstellungen.

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

Alle Programmeinstellungen zurücksetzen

- Wenn sich der Kocher im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie die Taste **Abbrechen** länger als 3 Sekunden gedrückt. Im Display erscheint die Meldung **Ready** („Bereit“).

Die Einstellungen des Geräts werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

INBETRIEBNAHME

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.

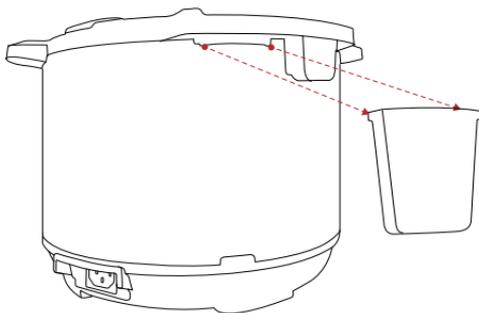
Einrichten des Kondenswasser-Sammelbehälters

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.

Nehmen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter ab

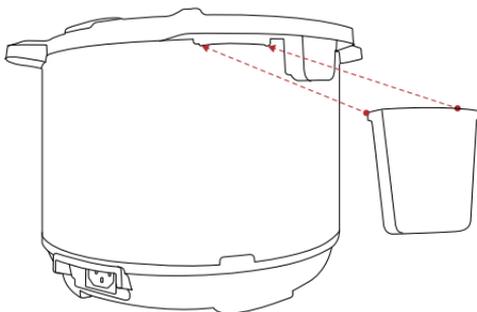
- Ziehen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter vom Kocherunterteil weg; nicht nach unten ziehen.

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



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.



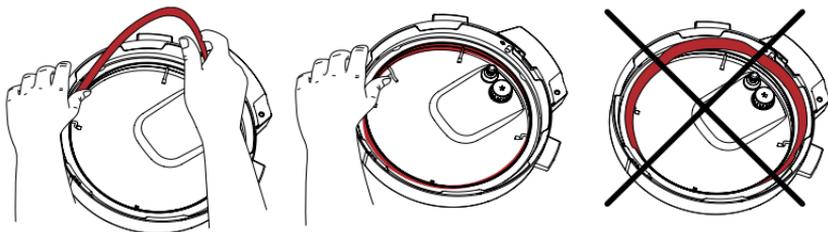
Verwendung des Dichtungsring

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

- Der Dichtungsring muss vor der Benutzung des Kochers 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.

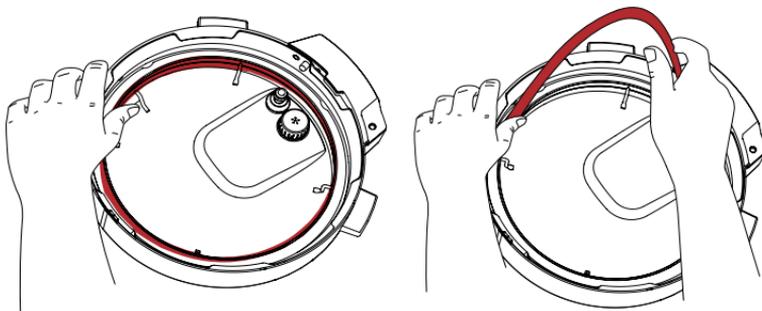
Setzen Sie den Dichtungsring ein

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

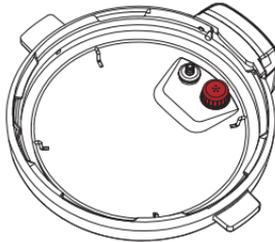
1. Fassen Sie den Dichtungsring am Rand an und ziehen Sie ihn aus der Dichtungsringhalterung heraus..
2. Überprüfen Sie die Halterung, um sicherzustellen, dass sie befestigt und zentriert ist und um den gesamten Deckel herum eine gleichmäßige Höhe aufweist. Wenn die Dichtungsringhalterung verformt ist,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



Anti-Blockier-Schutz

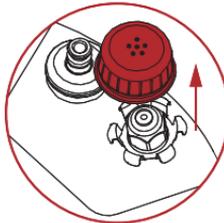
Der Anti-Blockier-Schutz verhindert, dass Speisereste durch das Dampfablassrohr nach oben gelangen, was zur Druckregulierung beiträgt.

Als integraler Bestandteil der Produktsicherheit muss der Anti-Blockier-Schutz vor dem Gebrauch installiert und regelmäßig gereinigt werden.



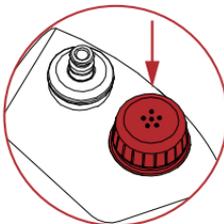
Entfernen Sie den Anti-Blockier-Schutz

- Greifen Sie den Deckel wie ein Lenkrad und drücken Sie mit den Daumen fest gegen die Seite des Anti-Blockier-Schutzes (in Richtung der Deckelseite und nach oben), bis es von den darunterliegenden Zinken abspringt.



Bringen Sie den Anti-Blockier-Schutz an

- Setzen Sie den Anti-Blockier-Schutz auf die Zinken und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet. Versuchen Sie nicht, den Druckgartopf ohne installierten Anti-Blockier-Schutz zu betreiben.



Schließen Sie das Netzkabel an

- Wenn Sie bereit sind, Ihren Instant Pot Duo Plus zu benutzen, stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose auf der Rückseite des Geräts.

Testlauf

Wenn Sie Ihren neuen Instant Pot Duo Plus für einen Testlauf einrichten, können Sie sich mit der Funktionsweise des Geräts vertraut machen, bevor Sie tatsächlich eine Mahlzeit zubereiten.

So führen Sie einen Testlauf durch:

1. Geben Sie 500 ml Wasser in den Gartopf.
2. Setzen Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
3. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.

Siehe unten ‚Verschließen des Deckels‘

4. Drücken Sie **Druckgaren** auf dem Bedienfeld.
5. Drücken Sie auf den **Drehregler** und drehen Sie ihn dann, um die Garzeit auf 5 Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie **Warmhalten**, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren.

7. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Im Display erscheint die Meldung **Preheating** („Vorheizen“).
8. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erscheint im Display die Meldung **DO NOT OPEN LID** („DECKEL NICHT ÖFFNEN“).
9. Lassen Sie den Dampf ab, indem Sie den Dampfablassschalter auf die Position **Entlüftung**  stellen. Wenn der Dampf vollständig abgelassen ist, erscheint im Display abwechselnd die Meldung **OK to Open Lid** („Deckel kann geöffnet werden“) und **End** („Ende“).
Vollständige Anweisungen finden Sie weiter unten unter ‚So lassen Sie Dampf ab‘
10. Entriegeln und öffnen Sie den Deckel.
Siehe unten ‚Entriegeln des Deckels‘
11. Schütten Sie das restliche Wasser weg und waschen und trocknen Sie dann den inneren Kochtopf.

Jetzt sind Sie bereit, um in Ihrem Instant Vortex Plus ein Essen zuzubereiten!

VERWENDUNG DES DECKELS

Sie werden den Druckgardeckel für die meisten Kochprogramme und insbesondere für das Druckgaren verwenden. Verwenden Sie immer den Druckgardeckel, der mit diesem Instant Pot Duo Plus Kocherunterteil geliefert wurde.

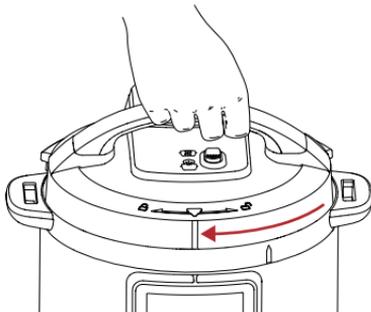
So schließen und verriegeln Sie den Deckel

Beim Druckgaren muss der Deckel fest verschlossen sein, damit der Dampf nicht entweichen kann. Wenn Sie den Deckel auf das Kocherunterteil setzen:

1. Richten Sie die Linie auf dem Deckel mit dem Pfeil an der Seite des Bedienfelds aus.



2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die Linie auf dem Deckel mit der Linie auf dem Bedienfeld übereinstimmt.

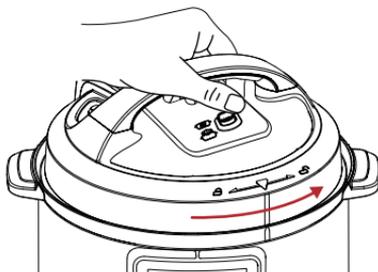


Wenn der Deckel nicht geschlossen und verriegelt ist, wenn Sie ein Garprogramm starten, erscheint im Display die Meldung **Turn to Lock Lid** und das Gerät beginnt nicht mit dem Druckaufbau.

So entriegeln und öffnen Sie den Deckel

Sobald der Dampf vollständig entwichen ist, müssen Sie den Deckel entriegeln, bevor Sie ihn öffnen:

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die Linie auf dem Deckel mit dem Pfeil an der Seite des Bedienfelds übereinstimmt.



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

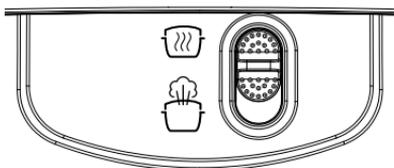
Wenn ein Garprogramm beendet ist und der Dampf abgelassen wurde, verschwindet das Dampfsymbol im Display  und es erscheint die Meldung **END** („ENDE“) und **OK to Open Lid** („Deckel kann geöffnet werden“).

So lassen Sie Dampf ab

Der Instant Pot Duo Plus kann den Dampf auf natürliche Weise oder schnell ablassen. Wählen Sie die Option, die am besten zu der Art der Speisen passt, die Sie zubereiten.

Natürlicher Dampfablass

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

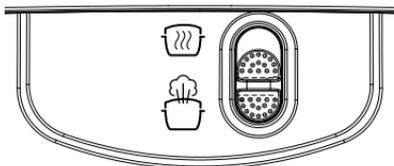


2. Wenn der Druck abgelassen wurde, verschwindet das Dampfsymbol im Display  und es erscheint die Meldung OK to Open Lid („Deckel kann geöffnet werden“). Nehmen Sie den Deckel ab.

Schneller Dampfablass

Lässt den Dampf schnell ab, nachdem Sie den Dampfablassschalter auf die Position Entlüften gestellt haben. Verwendung für: Lebensmittel, die nicht übermäßig gegart werden sollten, wie Gemüse und Meeresfrüchte

1. Stellen Sie nach dem Garen den Dampfablassschalter auf die Position **Entlüften**  und warten Sie, bis der gesamte Druck abgelassen wurde.



2. Wenn der Druck abgelassen wurde, verschwindet das Dampfsymbol im Display  und es erscheint die Meldung **OK to Open Lid** („Deckel kann geöffnet werden“). Nehmen Sie den Deckel ab.

Vorsicht beim Druckgaren

In diesem Gerät wird unter Druck gegart. 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, Personen- und/oder

Sachschäden kommen. Weitere Informationen finden Sie im Dokument Sicherheit, Wartung und Garantie.

Druckgaren

Beim Druckgaren werden die Speisen mit Hilfe von unter Druck stehendem Dampf schnell und gleichmäßig gegart. Jedes intelligente Programm ist für das Druckgaren einer bestimmten Art von Lebensmitteln konzipiert. Sie können die Einstellungen entsprechend den Vorgaben Ihres Rezepts anpassen.

Wählen Sie aus diesen intelligenten Programmen:

Programm	Standardkochzeit	Mindestkochzeit	Maximale Kochzeit	Standarddruckniveau
Brauch	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	8 hours (08:00)	Hoch
Huhn	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Hoch
Pasta	1 minute (00:01)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Hoch
Suppe	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Hoch
Rindfleisch	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Hoch
Bohnen	20 minutes (00:20)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Hoch
Ei	5 minutes (00:05)	0 minute (00:00)	10 minutes (00:10)	Niedrig
Sterilisieren	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Hoch

Andere Einstellungen

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

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf und setzen Sie diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie „**Druckgaren**“ auf dem Bedienfeld.
4. Drehen Sie den **Drehregler** , um das gewünschte intelligente Programm einzustellen, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um es auszuwählen.
5. Die Standard-Garzeit blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie den **Drehregler**. Oder drehen Sie den Drehregler , um es zu ändern, und drücken Sie dann den Drehregler, um es auszuwählen.
6. Die Standarddruckstufe blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Oder drehen Sie den Drehregler , um es zu ändern, und drücken Sie dann den Drehregler, um es auszuwählen.
7. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie auf **Start verzögern** und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
8. Die Keep Warm (Warmhaltefunktion) ist standardmäßig auf On (eingeschaltet). Drücken Sie **Warmhalten** , um die Funktion auszuschalten.
9. Drücken Sie auf **Start**. Im Display erscheint die Meldung Vorheizen und das Gerät 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 bereit ist, erscheint im Display die Meldung **Do Not Open Lid** („Deckel nicht öffnen“). Der Garvorgang beginnt, und der Fortschrittsbalken zeigt **Kochen** an.
2. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt die Zeit hochzuzählen.

Dampf ablassen

Wählen Sie die für Ihr Rezept geeignete Methode zum Dampfablassen.

Ausführliche Informationen finden Sie unter „So lassen Sie Dampf ab“.

Verwendung von Flüssigkeit zur Dampferzeugung

Beim Druckgaren muss sich im Gartopf Flüssigkeit befinden, damit der erforderliche Dampf erzeugt werden kann. Je nach Größe Ihres Instant Pot Duo Plus benötigen Sie die folgenden Mindestmengen:

Instant Pot-Größe	Mindestflüssigkeitsmenge für das Druckgaren*
5.7 Litre	12 oz / 375 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.

SCHONGAREN

Beim Schongaren können Sie Ihre Lieblingsrezepte zum Schmoren und Dünsten zubereiten - so wie früher bei Oma. Bei diesem Programm werden die Speisen nicht unter Druck gegart.

Wählen Sie aus diesen intelligenten Programmen:

Programm	Standardkochzeit	Mindestkochzeit	Maximale Kochzeit	Standarddruckniveau
Brauch	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch
Huhn	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch
Pasta	3 hours (03:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch
Suppe	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch
Rindfleisch	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch
Bohnen	8hours (08:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Hoch

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist für alle Schongar-Programme standardmäßig auf ON („EIN“) eingestellt.
- Die Startverzögerung ist für alle Schongar-Programme verfügbar.

So geht Schongaren

Vorbereitung

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

Garen

1. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf und setzen Sie diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie **Slow Cook** (Schongaren).
4. Drehen Sie den **Drehregler**, um das gewünschte intelligente Programm einzustellen, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um es auszuwählen.
5. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
6. Die Standard-Gartemperatur blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie auf den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.
7. Sie können das Garen verzögern, wenn Sie möchten. Drücken Sie auf **Start verzögern**, drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
8. Keep Warm (Warmhaltefunktion) ist standardmäßig auf On (eingeschaltet). Drücken Sie **Warmhalten**, um die Funktion auszuschalten.
9. Drücken Sie auf „Start“. Das Vorheizen beginnt. Wenn das Gerät bereit ist, beginnt der Garvorgang und der Fortschrittsbalken zeigt **Garen an**.
10. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt die Zeit hochzuzählen.

REIS

Das Programm Reis gart den Reis mit Druckdampf schnell und gleichmäßig. Sie können die Einstellungen entsprechend den Vorgaben Ihres Rezepts anpassen.

Wählen Sie aus diesen intelligenten Programmen:

Programm	Standardkochzeit	Mindestkochzeit	Maximale Kochzeit	Standarddruckniveau
Brauch	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Niedrig
weißer Reis	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Niedrig
brauner Reis	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Hoch

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist für alle Reisprogramme standardmäßig auf ON eingestellt.
- Die Startverzögerung ist für alle Reisprogramme verfügbar.

Wie man Reis kocht

1. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf und setzen 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 **Reis**.
4. Drehen Sie den **Drehregler**, um das gewünschte intelligente Programm einzustellen, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um es auszuwählen.
5. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.

6. Die Standarddruckstufe blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.
7. Sie können das Garen verzögern, wenn Sie möchten. Drücken Sie auf **Start** **verzögern** drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
8. Keep Warm (Warmhaltefunktion) ist standardmäßig auf On (eingeschaltet). Drücken Sie **Warmhalten**, um die Funktion auszuschalten.
9. Drücken Sie auf **Start**. Im Display erscheint die Meldung Preheating („Vorheizen“) und das Gerät baut Druck auf.

Es kann 10 bis 15 Minuten dauern, bis die Druckstufe zum Kochen erreicht ist.

Garen

1. Wenn der Druck bereit ist, erscheint im Display die Meldung **Do Not Open Lid** („Deckel nicht öffnen“). Der Garvorgang beginnt, und der Fortschrittsbalken zeigt **Garen** an.
2. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Garvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt die Zeit hochzuzählen.

Dampf ablassen

Wählen Sie die für Ihr Rezept geeignete Methode zum Dampfablassen.

Ausführliche Informationen finden Sie unter „So lassen Sie Dampf ab“.

DAMPFGAREN

Das Dampfprogramm gart die Speisen mit Dampf, aber ohne Druck; es ist besonders nützlich für Gemüse wie Brokkoli, Zucchini, Karotten und andere. Sie können die Einstellungen nach Ihrem Rezept oder nach Ihrem Geschmack anpassen.

Programm	Standardkochzeit	Mindestkochzeit	Maximale Kochzeit	Standardtemperatur
Brauch	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)	Hoch

Andere Einstellungen

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

Wie man dämpft

Vorbereitung

Schneiden oder zerkleinern Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept.

Garen

1. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf und setzen Sie diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Decke
3. Drücken Sie auf **Dampfgaren** und auf dem Bedienfeld blinkt „Custom“ („Individuell“).
4. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
5. Die Standard-Gartemperatur blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie auf den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.

6. Drücken Sie auf **Start**. Das Vorheizen beginnt. Wenn das Gerät bereit ist, beginnt der Garvorgang und der Fortschrittsbalken zeigt Garen an.
7. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Garvorgang beenden

- Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.

SAUTÉ (SAUTIEREN ODER ANBRATEN)

Verwenden Sie Sauté (Sautieren oder Anbraten) anstelle einer Bratpfanne oder eines Kochtopfs. Sautieren kann die Aromen Ihrer Speisen vertiefen oder Soßen köcheln, andicken oder reduzieren.

Wählen Sie aus diesen intelligenten Programmen:

Programm	Kochtemperatur (fest)	Standardkochzeit	Mindestkochzeit	Maximale Kochzeit
Niedrig	221° F (105° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Hoch	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Brauch 1	203° F (95° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Brauch 2	230° F (110° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Brauch 3	275° F (135° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Brauch 4	320° F (160° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Brauch 5	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist standardmäßig ausgeschaltet.
- Die Startverzögerung ist nicht verfügbar.

Wie man sautiert

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Setzen Sie den Gartopf in das Kocherunterteil. Der Deckel darf nicht geschlossen werden.
2. Drücken Sie **Saute** und das benutzerdefinierte intelligente Programm blinkt.
3. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
4. Die Standard-Gartemperatur blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie auf den Drehregler Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.
5. Drücken Sie auf **Start**. Der Garvorgang beginnt, und der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** an.

Garen

1. Wenn die Anzeige **Heiß** erscheint, fügen Sie die Zutaten hinzu, ohne den Deckel zu schließen.
2. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Garvorgang beenden

- Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.

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 zum Druckgaren oder Langsamkochen wechseln (siehe Ablöschen unten)

3. Wählen Sie das intelligente Programm aus, das Sie zum Beenden des Kochvorgangs 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. Nehmen Sie das Bratgut aus dem Gartopf.
2. Gießen Sie Wasser, Brühe oder Wein hinein.
3. Verwenden Sie einen Holzlöffel oder einen Silikonspatel, um die am Boden des Gartopfes haftenden Lebensmittel zu lösen.

JOGHURT

Mit Ihrem Instant Pot Duo Plus können Sie ganz einfach köstlichen fermentierten Joghurt mit und ohne Milch herstellen.

Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Yogurt Smart Programm:

Verfahren	Standardkochzeit	Standardtemperatur	Benutzerdefinierter Zeitbereich
Pasteurisieren	3 minutes (00:03)	Hoch	NA
Fermentieren (Milchprodukte)	8 hours (08:00)	Niedrig	NA
Ferment (milchfrei, benutzerdefiniert)	8 hours (08:00) (adjustable)	Niedrig	Minimum 30 minutes (00:30) Maximum 99 hours, 30 minutes (99:30)

Andere Einstellungen

- Automatische Warmhaltefunktion nicht verfügbar.
- Startverzögerung ist nicht verfügbar.

So stellen Sie Joghurt her

Milch pasteurisieren

1. Füllen Sie die Milch in den Gartopf und stellen Sie den diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie **Joghurt** und das benutzerdefinierte intelligente Programm blinkt.
4. Die Standard-Garzeit blinkt. Drücken Sie den **Drehregler**, um eine benutzerdefinierte Einstellung auszuwählen.
5. Ändern Sie mit dem **Drehregler** die Standardtemperatur auf Hoch. Das Display zeigt **BOIL** („KOCHEN“) an.
6. Drücken Sie auf **Start**. Der Garvorgang beginnt, und der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** an.
7. Wenn die Pasteurisierung beendet ist, zeigt das Display **End** („Ende“) an.

Die Milch muss eine Mindesttemperatur von 161°F / 72°C erreichen, damit sie pasteurisiert werden kann.

Hinzufügen von Kultur/Starter

1. Pasteurisierte Milch auf 43°C / 110°F 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 30 ml (2 Esslöffel) Joghurt pro 3,7 l Milch ein oder folgen Sie einem bewährten Rezept.
3. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn

Fermentieren

1. Drücken Sie auf **Yogurt**.
2. Schalten Sie durch erneutes Drücken von **Yogurt** auf Normal; das Display zeigt 8 Stunden (08:00) an.
3. Die voreingestellte Fermentationszeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
4. Nach 10 Sekunden beginnt der Kocher zu heizen; das Display zeigt den Timer an, der von 00:00 aufwärts zählt.
5. Wenn die Fermentierung abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und im Display erscheint **End** („Ende“).
Je länger die Fermentierung dauert, desto intensiver 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	32 oz / 1000 ml	128 oz / 3.8 l

VAKUUMGAREN

Beim Sous Vide (Vakuumgaren) werden die Lebensmittel unter Wasser in einem luftdichten, lebensmittelechten Beutel über einen langen Zeitraum unter Wasser gegart. Die Speisen garen in ihrem eigenen Saft und kommen köstlich und sehr zart heraus. Bei diesem Programm werden die Speisen nicht unter Druck gegart.

Sie sollten den Druckgardeckel verwenden, um eine genaue Temperatur zu erhalten.

Wählen Sie aus diesen intelligenten Programmen:

Programm	Standardtemperatur	Standardkochzeit	Maximale Kochzeit
Brauch	56°C 133°F	3 hours (03:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Huhn	60°C 140°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Rindfleisch	54°C 130°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Ei	70°C 158°F	30 minutes (00:30)	24 hrs (24:00)

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist standardmäßig ausgeschaltet.
- Startverzögerung ist nicht verfügbar.

Was Sie zum Vakuumgaren brauchen

- Servierzange
- Lebensmittelechte, luftdichte, wiederverschließbare Lebensmittelbeutel

ODER

- Vakuumierer und lebensmittelechte Vakuumbbeutel

So geht Vakuumgaren

Vorbereitung

1. Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Rezept.
2. Geben Sie die Zutaten in den Kochbeutel und verschließen Sie ihn gut.

Vorheizen

1. Setzen Sie den leeren Gartopf in das Kocherunterteil und schließen und verriegeln Sie den Deckel.
2. Drücken Sie **Sous Vide** auf dem Bedienfeld.

3. Drehen Sie den **Drehregler**, um das gewünschte intelligente Programm einzustellen, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um es auszuwählen.
4. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
5. Die Standardtemperatur blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.
6. Drücken Sie auf **Start**. In der Anzeige erscheint Vorheizen und das Gerät beginnt zu heizen.

Garen

1. Wenn die Anzeige **Hot** („Heiß“) erscheint, entriegeln und öffnen Sie den Deckel.
2. Geben Sie den versiegelten Kochbeutel in den Gartopf und schließen und verriegeln Sie den Deckel wieder.
3. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.
4. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Speisen entnehmen

Nach Beendigung des Kochvorgangs wird im Display End („Ende“) angezeigt. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Kochbeutel vorsichtig mit der Zange heraus.

KUCHEN

Das intelligente Kuchen-Programm nutzt den Druckdampf zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Kuchen, insbesondere von Käsekuchen. Sie können die Einstellungen entsprechend den Vorgaben Ihres Rezepts anpassen.

Programm	Standardkochzeit	Mindestkochzeit	Maximale Kochzeit	Standarddruckniveau
Brauch	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	4 hours (04:00)	Hoch

Andere Einstellungen

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

Druckgaren

Vorbereitung

Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept vor.

Vorheizen

1. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf und setzen Sie diesen in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verschließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie **Kuchen** und das benutzerdefinierte intelligente Programm blinkt.
4. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
5. Die Standarddruckstufe blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.

6. Sie können das Garen verzögern, wenn Sie möchten. Drücken Sie auf **Start verzögern**, drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
7. Keep Warm (Warmhaltefunktion) ist standardmäßig auf On (eingeschaltet). Drücken Sie **Warmhalten**, um die Funktion auszuschalten.
8. Drücken Sie auf **Start**. Das Display zeigt **Vorheizen** an und der Instant Pot Duo Plus baut Druck auf

Es kann 10 bis 15 Minuten dauern, bis die Druckstufe zum Kochen erreicht ist.

Garkochen

1. Wenn der Druck bereit ist, erscheint im Display die Meldung **Do Not Open Lid** („Deckel nicht öffnen“). Der Kochvorgang beginnt, und der Fortschrittsbalken zeigt **Kochen** an.
2. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Sie können jederzeit auf Abbrechen drücken, um den Garvorgang zu beenden.

Kochvorgang beenden

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt die Zeit hochzuzählen.

Dampf ablassen

Wählen Sie die für Ihr Rezept geeignete Methode zur Dampfabgabe.

Ausführliche Informationen finden Sie unter „So lassen Sie den Dampf ab“.

WARMHALTEN

Bei vielen intelligenten Programmen können Sie festlegen, dass sich die Warmhaltefunktion nach dem Garen automatisch einschaltet, und Sie können die Warmhaltefunktion auch separat zum Aufwärmen von Speisen verwenden.

Warmhalten nach dem Kochen

1. Nach Beendigung des Garvorgangs beginnt das automatische Aufwärmen. Der Timer zeigt die verstrichene Zeit an, bis zu 10 Stunden.
2. Um die automatische Erwärmung auszuschalten (entweder während des Kochvorgangs oder während der automatischen Erwärmung), drücken Sie auf **Warmhalten** und die Leuchte über der Taste erlischt.

Aufwärmen von Speisen

1. Drücken Sie im Standby-Modus auf **Warmhalten**.
2. Die Standard-Garzeit blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Sie können den Wert auch ändern, indem Sie ihn mit dem **Drehregler** ändern und dann den Drehregler drücken, um ihn auszuwählen.
3. Die Standard-Temperaturstufe blinkt. Zur Auswahl drücken Sie den **Drehregler**. Oder ändern Sie den Wert durch Drehen des **Drehreglers**.

Programm	Standardkochzeit	Standardtemperatur	Min./Max. Kochzeit
Handbuch	10 hours (10:00)	Hoch	30 min / 10 hrs (00:30 / 10:00)

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Pot Duo Plus 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 <ul style="list-style-type: none">• Dampfeinsatz• Kondenswasser-Sammelbehälter• Dichtungsring	<ul style="list-style-type: none">• 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 <ul style="list-style-type: none">• Anti-Blockierschutz• Dichtungsring• Dampfablassventil• Silikonkappe• Dampfablassabdeckung	<ul style="list-style-type: none">• 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 den Geruch zu zerstreuen• Um Gerüche aus dem Dichtungsring zu entfernen, fügen Sie 1 Tasse (8 oz / 250 ml) Wasser und 1 Tasse (8 oz / 250 ml) weißen Essig in den inneren Kochtopf und lassen Sie den Druckkochtopf für 5-10 Minuten laufen, verwenden Sie dann den Schnelldampfablass

Gartopf	<ul style="list-style-type: none"> • Nach jedem Gebrauch waschen. • Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler spülen • Kalkflecken müssen Sie möglicherweise mit einem mit Essig getränkten Schwamm und durch Schrubben entfernen • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie für das Netzkabel ein leicht angefeuchtetes Tuch, um eventuelle Partikel abzuwischen
Kocherunterteil	<ul style="list-style-type: none"> • 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.*

BESEITIGEN VON STÖRUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Display bleibt nach Anschluss des Netzkabels ohne Anzeige	Dichtungsring nicht korrekt eingesetzt	<ul style="list-style-type: none"> Der gesamte Dichtungsring muss fest hinter der Dichtungsringaufnahme sitzen. Setzen Sie ihn ggf. neu ein.
	Schwimmerventil in oberer Stellung	<ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten.
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt	Inhalt des Geräts ist noch heiß	<ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung Vent (Abdampfen). Setzen Sie den Deckel anschließend langsam auf das Gerät auf, sodass die Wärme abgeführt wird.
Gelegentliche klickende oder leise knackende Geräusche	Dichtungsringaufnahme verzogen oder nicht mittig	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen Sie ihn auf Verformungen und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Schwimmerventil steigt nicht nach oben	Speisereste am Schwimmerventil oder an der Silikonkappe des Schwimmerventils	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie das Schwimmerventil aus dem Deckel und reinigen Sie es gründlich. Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung und führen Sie den Testlauf durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und notieren Sie sich das Ergebnis. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Zu wenig Flüssigkeit im Innentopf	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen und entfernen Sie diese. Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 5,7 L - 375 ml 7.6 L - 500 ml
	Silikonkappe des Schwimmerventils beschädigt oder fehlt	<ul style="list-style-type: none"> Setzen Sie das Schwimmerventil ein oder ersetzen Sie das alte Ventil.
	Schwimmerventil wird durch Deckelverriegelung blockiert	<ul style="list-style-type: none"> Klopfen Sie mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmerventil. Falls das Schwimmerventil nicht nach unten sinkt, schalten Sie das Gerät aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Keine Wärme im Innentopf	<ul style="list-style-type: none"> Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung und führen Sie den (Testlauf) durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen
	Innentopf eventuell beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> Beziehen Sie sich auf die Kurzanleitung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Während des Garvorgangs tritt etwas Dampf aus dem Dampfablassventil aus bzw. es zischt	Schnellabdampfknopf nicht in oberer Stellung „Seal“ (Abdichten)	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die obere Stellung Seal (Abdichten).
	Gerät gleicht übermäßigen Dampf aus	<ul style="list-style-type: none"> • Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, während sich der Schnellabdampfknopf in der oberen Stellung Seal (Abdichten) befindet	Nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf	<ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie eine dünne, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf, entsprechend seiner Größe: 5,7 L - 375 ml 7.6 L - 500 ml
	Drucksensorregelung defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Dampfablassventil sitzt nicht richtig	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die obere Stellung Seal (Abdichten).
Display bleibt nach Anschluss des Netzkabels ohne Anzeige	Netzkabel nicht richtig angeschlossen oder kein Strom	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Sie einen Schaden bemerken.
	Elektrische Sicherung des Geräts ist durchgebrannt	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Gelegentliche klickende oder leise knackende Geräusche	Durch das Netzteil bzw. die Druckplatte, die sich bei Temperaturänderungen ausdehnt, hervorgerufene Geräusche	<ul style="list-style-type: none"> • Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
	Boden des Innentopfs ist nass	<ul style="list-style-type: none"> • Wischen Sie die Außenflächen des Innentopfs ab. Achten Sie darauf, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Innentopf in das Gehäuse einsetzen.

FEHLERCODES

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

Problem	Ursache	Lösung
C1 C2 C6 C6H C6L	Defekter Sensor	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C5	Die Temperatur ist zu hoch, weil der Gartopf nicht in das Kocherunterteil eingesetzt ist	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie auf Abbrechen und warten Sie, bis das Heizelement abgekühlt ist; vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper im Kocherunterteil befinden; setzen Sie den Gartopf erneut in das Kocherunterteil ein und geben Sie die Befehle erneut ein.
C5	Die Temperatur ist zu hoch, weil sich kein Wasser im Gartopf befindet	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Boden des Gartopfes angebrannt ist. Geben Sie in den Gartopf je nach Größe eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis. • 5.7L (12 oz / 375 mL) 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Das Heizelement ist ausgefallen.	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C7 or NoPr	Nicht genug Flüssigkeit.	<ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie in den Innentopf je nach Größe eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis: • 5.7L (12 oz / 375 mL) 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Der Schnellspannknopf befindet sich in der Position Entlüften	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie den Dampfablassschalter, um sicherzustellen, dass er auf Dicht steht.
Lid	Der Deckel befindet sich für das gewählte Programm nicht in der richtigen Position.	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie keinen Deckel, wenn Sie die Funktion Sauté verwenden.

Problem	Ursache	Lösung
Food burn	Hohe Temperatur am Boden des Gartopfes festgestellt; Kocher senkt die Temperatur automatisch um Überhitzung zu vermeiden	<ul style="list-style-type: none"> • Stärkeablagerungen am Boden des Gartopfs könnten die Wärmeabgabe blockiert haben. • Schalten Sie den Kocher aus, lassen Sie den Druck entsprechend dem Rezept ab und untersuchen Sie den Boden des Gartopfes.
PrSE	Während eines Garprogramms ohne Druck hat sich Druck aufgebaut	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie den Dampfablassschalter auf Entlüften.

ERFAHREN SIE MEHR

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantbrands.co.uk/product-registration

Wenden Sie sich an den Kundendienst unter

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App mit über 1000 Rezepten

iOS and Android app stores

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantbrands.co.uk/recipes

Ersatzteile und Zubehör

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikationen

Modell	Füllvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung	Gewicht	Abmessungen
DPPC604	840-1000W	220-240V~ 50-60 Hz	120V/ 60Hz	5.58 kg	cm: 34.1 L x 33.9 W x 32.4 H

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

Instant Brands (Irland) Limited und Instant Brands Inc. (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 instantbrands.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 veröffentlichen 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 instantbrands.co.uk/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 instantbrands.co.uk/support/ online ein Support-Ticket anlegen. Falls wir das Problem nicht lösen können, werden Sie möglicherweise gebeten, Ihr Gerät zur Qualitätsprüfung an das Service Department zu schicken. Instant 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@instantbrands.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.



Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House, Shannon
Free Zone, Shannon, Co Clare,
Ireland, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT und INSTANT BRANDS
sind eingetragene Warenzeichen
von Instant Brands Holdings Inc.