

Instant Pot®

DUO CRISP™ + AIR FRYER

Multifunktionaler Schnellkochtopf und Heißluftfritteuse

8 Liter



Bedienungsanleitung

Wichtige

Sicherheitshinweise Technische
Daten des Produkts

Inbetriebnahme

Produkt, Teile und Zubehör

Einstellungen der
Smart-Programme

Reinigung vor dem
ersten Gebrauch

Übersicht der
Druckregelfunktionen

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

Garen mit dem Duo Crisp

Empfohlene Garzeiten

Pflege, Reinigung und Lagerung

Beseitigen von Störungen

Gewährleistung

Kontaktinformationen

Willkommen in der Welt des Schnellgarens.

Danke, dass Sie uns in Ihrer Küche willkommen heißen.

Wir wissen, dass es oft schnell gehen muss. Deshalb haben wir Instant Pot® Duo Crisp™ + Heißluftfritteuse entwickelt, damit Familien und Berufstätige leichter und schneller gesunde, köstliche Gerichte zubereiten können.

Gemeinsam mit Köchen, Autoren und Bloggern haben wir eine Sammlung von Rezepten zusammengestellt, die Ihnen hoffentlich gefallen!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!



Robert J. Wang
Gründer und Chief Innovation Officer

Laden Sie die Instant Pot App herunter



Inhaltsverzeichnis

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5
Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels	12
Technische Daten des Produkts.....	12
Inbetriebnahme.....	13
Produkt, Teile und Zubehör.....	14
Bedienkonsole.....	19
Einstellungen der Smart-Programme	21
Statusmeldungen.....	24
Reinigung vor dem ersten Gebrauch.....	25
Übersicht der Druckregelfunktionen.....	27
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)	27
Schnellabdampfknopf	28
Dampfablassventil.....	29
Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz).....	30
Schwimmerventil	32
Auffangbehälter für Kondenswasser.....	34
Einführung in das Schnellkochen (Druckgaren)	35
Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden).....	37
Langsames Abdampfen	37
Schnellabdampfen	37
Langsames Abdampfen in 10 Minuten.....	39
Erster Testlauf (Test mit Wasser).....	40

Inhaltsverzeichnis

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren	42
„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) und „Steam“ (Dampfgaren).....	42
„Sauté“ (Sautieren)	45
„Slow Cook“ (Schongaren).....	47
„Sous Vide“ (Vakuulgaren).....	48
Anweisungen für das Vakuulgaren	50
Smart-Programme: Frittieren	55
„Roast“ (Braten).....	55
„Bake (Backen)“	56
„Broil“ (Grillen).....	57
„Dehydrate“ (Trocknen).....	58
Smart-Programme - Übersicht	60
Garzeiten	61
Körner-Wasser-Mischungsverhältnisse	61
Pflege, Reinigung und Lagerung	62
Beseitigen von Störungen	65
Gewährleistung	70

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

1. LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE, WARNHINWEISE UND DIE ANWEISUNGEN FÜR DEN SICHEREN GEBRAUCH. DAS NICHTBEACHTEN DIESER SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN KANN VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.
2. Verwenden Sie mit dem Frittierdeckel immer einen Instant Pot® Innentopf aus Edelstahl in der richtigen Größe. Der Duo Crisp™ ist nur mit dem Innentopf aus Edelstahl kompatibel. VERWENDEN Sie das Gerät NICHT mit einem Innentopf mit keramischer Antihaftbeschichtung. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu einem plötzlichen Freisetzen des Inhalts führen und Verbrennungen oder andere Verletzungen und/oder Sachschäden zur Folge haben.
3. Verwenden Sie mit dem Duo Crisp Gehäuse entweder den Duo Crisp Schnellkochdeckel oder den Duo Crisp Frittierdeckel. Die Verwendung eines anderen Deckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
4. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, während dieses in Gebrauch ist. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
5. Stellen Sie das Gerät nicht in einen heißen Backofen oder auf eine heiße Oberfläche.
6. Stellen Sie das Gerät weder auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in dessen Nähe noch in einen heißen Backofen. Durch die Hitze einer fremden Wärmequelle wird das Gerät beschädigt. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.



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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

7. Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
8. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es unter Druck steht.
9. Nutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
10. 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. Beachten Sie den Abschnitt **Übersicht der Druckregelfunktionen**.
11. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sicher sind, dass sich der Druck im Inneren vollständig abgebaut hat. Weitere Informationen zum Ablassen von Druck finden Sie unter **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)**.
12. Verwenden Sie geeignete Wärmequellen entsprechend der Abschnitte **Smart-Programme: Garen ohne Frittieren** und **Smart-Programme: Frittieren**.
13. Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser, da andernfalls das Gerät ernsthaft beschädigt würde.
14. Füllen Sie den Innentopf nur bis $-\frac{2}{3}$ seines Fassungsvermögens (siehe Markierung im Innentopf). Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, wie Reis oder Trockengemüse, darf das Gerät maximal bis $-\frac{1}{2}$ seines Fassungsvermögens gefüllt werden (siehe Markierung im Innentopf).
15. Stechen Sie nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (wie Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut noch geschwollen ist. Sie können sich verbrühen.



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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

16. Die Oberfläche des Heizelements im Gehäuse des Instant Pot weist nach Gebrauch noch Restwärme auf. Berühren Sie sie nicht.
17. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile, das Dampfablassröhrchen und die Ventilabdeckung nicht verstopft sind. Beachten Sie den Abschnitt **Pflege, Reinigung und Lagerung**.
18. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren oder Anbraten von Speisen, wenn er unter Druck steht.
19. Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe vor, die über die in der Bedienungsanleitung angegebenen Wartungsvorschriften hinausgehen.
20. Es wird empfohlen, das Gerät vor und nach jedem Gebrauch angemessen zu pflegen:
 - Überprüfen Sie das Dampfablassventil, das Dampfablassröhrchen, die Ventilabdeckung und das Schwimmerventil des Schnellkochdeckels auf Verstopfungen.
 - Prüfen Sie das Heizelement und dessen Abdeckung am Frittierdeckel auf Fett und Speisereste.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Innentopfs in das Multikochegehäuse, dass beide Teile trocken und frei von Speiseresten sind.
 - Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung auf Zimmertemperatur abkühlen.
Weitere Informationen finden Sie unter **Pflege, Reinigung und Lagerung**.
21. 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** unter support@instantpot.co.uk oder über die



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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Nummer **+44 (0) 3331 230051**.

22. Ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für den gewerblichen Gebrauch oder die Nutzung im Freien gedacht.
23. 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.
24. Öffnen Sie den Deckel bei der Zubereitung von breiigen Lebensmitteln vorsichtig, damit die Speisen nicht herausspritzen.
25. Verwenden Sie Gerät nicht zum Anbraten, Frittieren oder Druckfrittieren mit Öl.
26. Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel, wie Apfelkompott, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken oder andere Getreidearten, Schälerbösen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti, unter Umständen schäumen oder spritzen und dadurch der Dampfablass verstopft werden kann. Diese Lebensmittel sollten nicht druckgegart werden, es sei denn, dies ist in offiziellen Instant Pot-Rezepten angegeben.
27. Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.
 - Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängen. Benutzen Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte bzw. ein



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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Verlängerungskabel.

28. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile oder Zubehör entfernen bzw. einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen. Fassen Sie hierfür den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um Schäden am Stromkabel zu vermeiden.
29. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung immer abkühlen. Lassen Sie vor dem Gebrauch oder vor der Lagerung alle Oberflächen gut trocknen. Beachten Sie den Abschnitt **Pflege, Reinigung und Lagerung**.
30. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
31. Vergewissern Sie sich immer, dass der Dichtungsring vollständig in der Nut an der Innenseite der Dichtungsringaufnahme sitzt. Informationen zur **Überprüfung des Dichtungsringes** finden Sie im Abschnitt Druckregelfunktionen – Dichtungsring.
32. Schützen Sie den Stecker vor eventuell austretenden Flüssigkeiten.
33. **⚠ VORSICHT** Das Gehäuse und der Frittierdeckel enthalten elektrische Bauteile. Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker, das Gehäuse oder den Frittierdeckel nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Spülen Sie das Gehäuse oder den Frittierdeckel nicht unter fließendem Wasser ab.
34. Nur für den Gebrauch auf Arbeitsplatten bestimmt. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Herdplatte.
35. **⚠ VORSICHT** Halten Sie bei Verwendung des Frittierdeckels die

⚠ WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lüftungsschlitze frei. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die die Schlitze an der Unterseite des Geräts blockieren könnten. Lassen Sie mindestens 13 cm Platz um den Frittierdeckel, wenn dieser in Verwendung ist. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen verhindert ein gleichmäßiges Kochen und kann zu Schäden am Gerät führen.

36. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.
37. Achten Sie darauf, bei Verwendung des Frittierdeckels den Frittierkorb nicht zu überfüllen. Ein Überfüllen kann dazu führen, dass Lebensmittel das Heizelement berühren, wodurch es zu Bränden und/oder Verletzungen kommen kann.
38. **⚠ VORSICHT** Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Kochen keine Zubehörteile. Um Verletzungen zu vermeiden:
 - Tragen Sie beim Entfernen von Zubehörteilen und bei der Handhabung des Innentopfs immer angemessenen Handschutz.
 - Legen Sie heiße Zubehörteile immer auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.
 - Legen Sie den Frittierdeckel ausschließlich auf die mitgelieferte Schutzabdeckung; legen Sie ihn nicht auf Ihre Arbeitsplatte.
 - Gehen Sie beim Entsorgen von heißem Fett äußerst vorsichtig vor.
Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.
39. Das Innere des Geräts heizt sich beim Kochen auf eine Temperatur von mehreren Hundert Grad auf. Um Verletzungen zu vermeiden, fassen Sie niemals mit ungeschützten Händen ins Innere des Geräts, bis es sich auf Zimmertemperatur abgekühlt hat.

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

40. **▲ VORSICHT** Ist der Frittierdeckel in Gebrauch, entweicht durch die Lüftungsschlitze heiße Luft. Kommen Sie den Lüftungsschlitzen mit Händen und Gesicht nicht zu nahe und gehen Sie beim Entfernen heißer Zubehöerteile aus dem Gerät äußerst vorsichtig vor. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
41. Sollte während der Verwendung des Frittierdeckels schwarzer Rauch aus dem Gerät entweichen, drücken Sie „Cancel“ (Abbrechen) und ziehen Sie sofort den Stecker. Entfernen Sie den Deckel erst, wenn kein Rauch mehr entweicht, und reinigen Sie ihn anschließend gründlich. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt **Beseitigen von Störungen**.
42. Es dürfen keine zu großen Lebensmittel und/oder Metallutensilien in den Innentopf oder Frittierkorb gegeben werden, da dies zu Brandgefahr und/oder Verletzungen führen kann.
43. Bewahren Sie nichts im Gehäuse oder Innentopf auf, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
44. Geben Sie keine brennbaren Stoffe in das Gehäuse oder in den Innentopf, wie z. B. Papier, Karton, Plastik, Styropor oder Holz.
45. Das mitgelieferte Zubehör eignet sich nicht für Mikrowellen, Toaster, Umluftöfen, Backöfen, Keramik Kochfelder, elektrische Kochplatten, Gasherde oder Grills.

BEWAHREN SIE DIESE
ANWEISUNGEN AUF.

▲ WARNUNG

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUN

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

⚠️ WARNUN

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.

⚠️ WARNUN

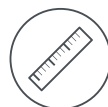
EIN NICHTBEACHTEN DER WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE ODER DER ANWEISUNGEN FÜR DEN SICHEREN GEBRAUCH STELLT EINE MISSBRÄUCLICHE HANDHABUNG IHRES GERÄTS DAR, DIE ZUM ERLÖSCHEN IHRER GEWÄHRLEISTUNG BZW. ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN KANN.

Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

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

Das Gerät wird mit zwei Netzkabeln geliefert. Verwenden Sie immer das passende Netzkabel für Ihr Land. Um das Risiko eines Stromschlags auszuschließen, stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete und gut erreichbare Steckdose.

Technische Daten des Produkts



Modell: DUO CRISP AF 8	1500 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	8 Liter	10,06 kg	Mit Schnellkochdeckel: cm: L 37,5 × B 34,5 × H 35,99 Mit Frittierdeckel: cm: L 37,5 × B 34,5 × H 38,8
---------------------------	--------	----------------------	---------	----------	--

⚠️ WARNUNG

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

Inbetriebnahme

- Lesen Sie alle **Wichtigen Sicherheitshinweise** in dieser Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät verwenden. Andernfalls kann es zu Sachschäden und/oder Verletzungen kommen.
- Verwenden Sie das Gehäuse des Instant Pot Duo Crisp nur mit dem Schnellkoch- bzw. dem Frittierdeckel für den Instant Pot Duo Crisp. Die Verwendung eines anderen Schnellkoch- oder Frittierdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Zubehör aus dem Inneren und der Umgebung des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche, abseits von brennbaren Materialien und fremden Wärmequellen.
- Lassen Sie mindestens 13 cm Platz um das Gerät, wenn Sie den Frittierdeckel verwenden.
- Entfernen Sie die Warnhinweise nicht von den Deckeln und belassen Sie Seriennummer und Typenschild auf dem Gehäuse.
- Befolgen Sie beim Reinigen des Geräts vor der Verwendung die Anweisungen im Abschnitt **Pflege, Reinigung und Lagerung**.

VORSICHT

Stellen Sie das Gerät niemals auf eine Herdplatte.	Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.	Decken Sie das Dampfablassventil am Schnellkochdeckel niemals ab und blockieren Sie es nicht.	Halten Sie die Lüftungsschlitze am Frittierdeckel frei.
--	--	---	---

Produkt, Teile und Zubehör

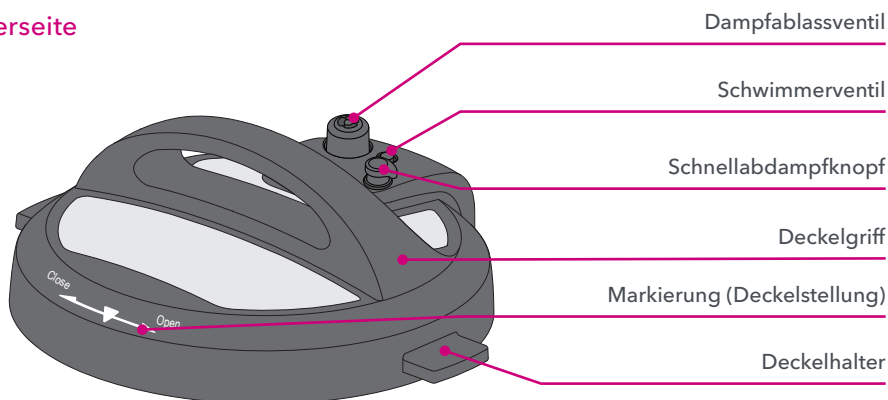
Duo Crisp + Heißluftfritteuse

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

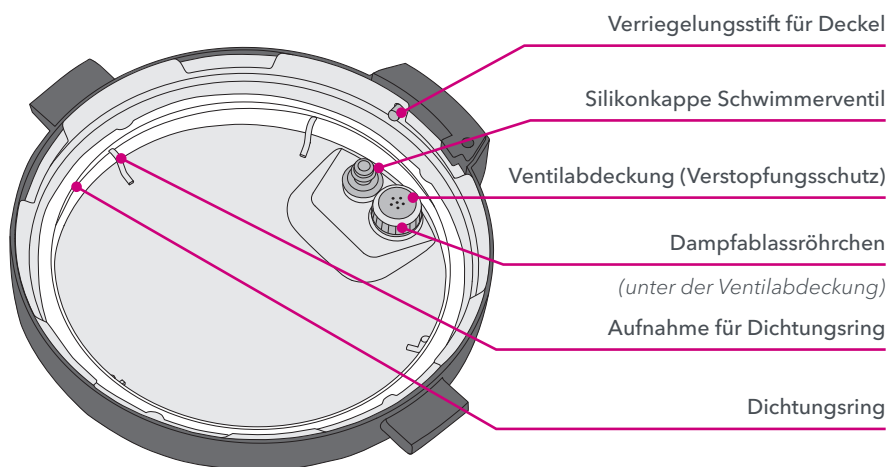
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)

Verwenden Sie bei den folgenden Programmen den Schnellkochdeckel: „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren), „Sauté“ (Sautieren), „Slow Cook“ (Schongaren), „Steam“ (Dampfgaren), „Sous Vide“ (Vakuulgaren), „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und „Keep Warm“ (Warmhalten). Mit diesen Programmen kann nicht frittiert werden.

Oberseite



Inneres



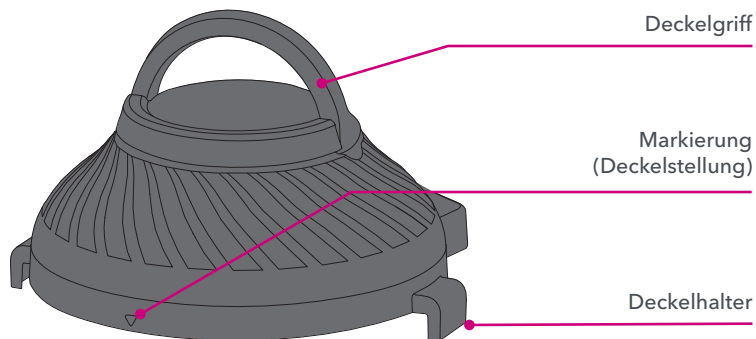
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

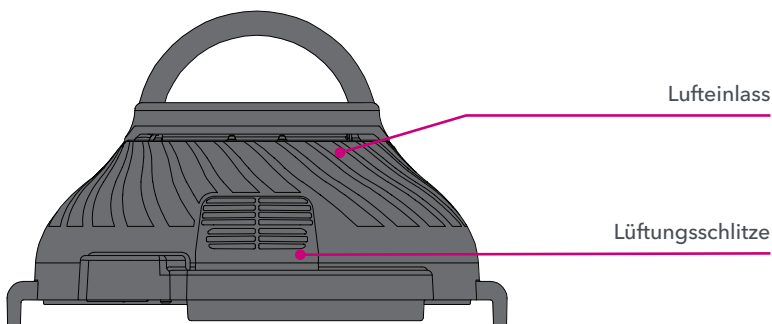
Frittierdeckel

Verwenden Sie bei den folgenden Smart-Programmen den Frittierdeckel: „Air Fry“ (Frittieren), „Roast“ (Braten), „Bake“ (Backen), „Broil“ (Grillen) und „Dehydrate“ (Trocknen).

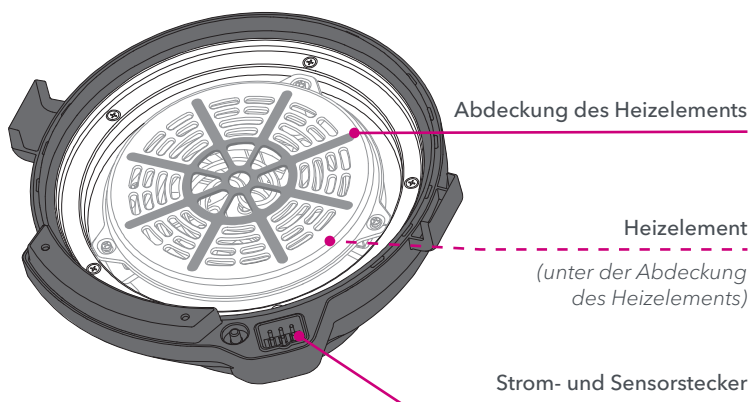
Vorderseite



Rückseite



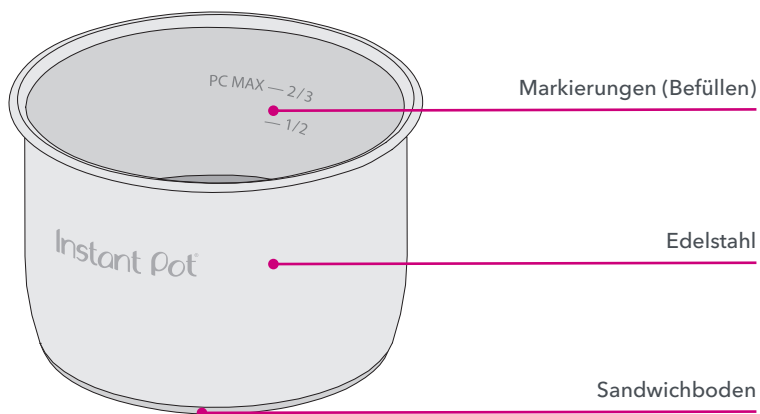
Inneres



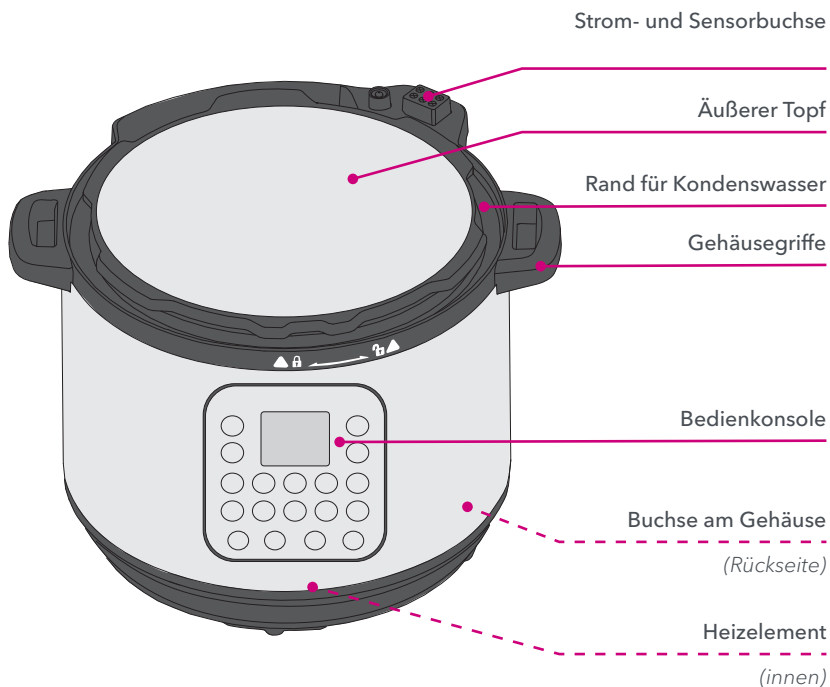
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

Innentopf



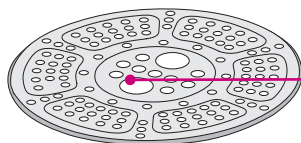
Gehäuse



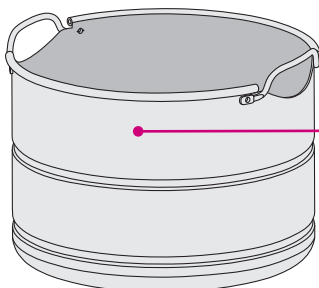
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

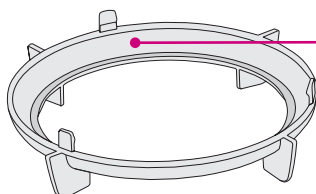
Zubehör



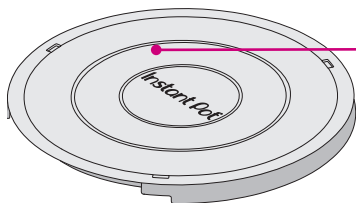
Grill-/Dehydrierschale



Höhenverstellbarer
Frittierkorb

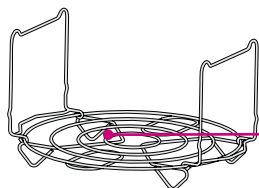


Base du panier à
friture sans huile



Frittierkorb-Unterlaget

Hinweis: Legen Sie den heißen Frittierdeckel immer auf die Schutzabdeckung.



Mehrzweckesatz

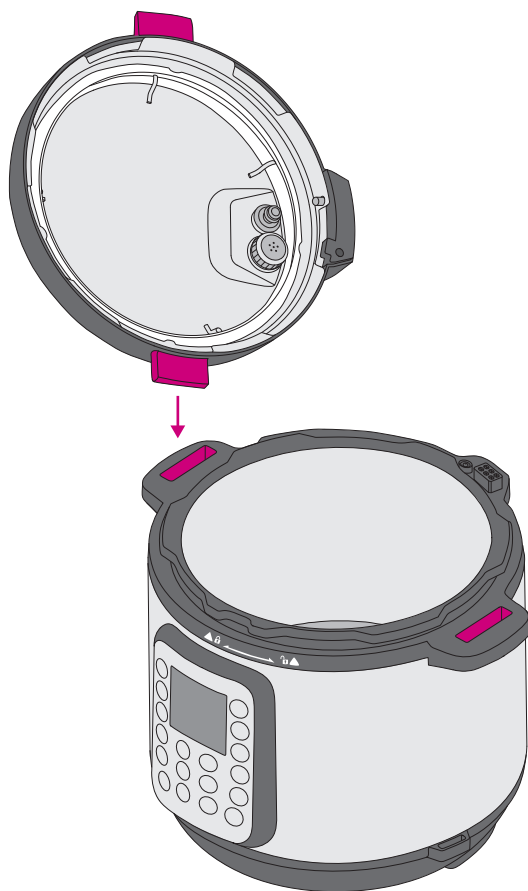
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

Position der Deckelhalterungen

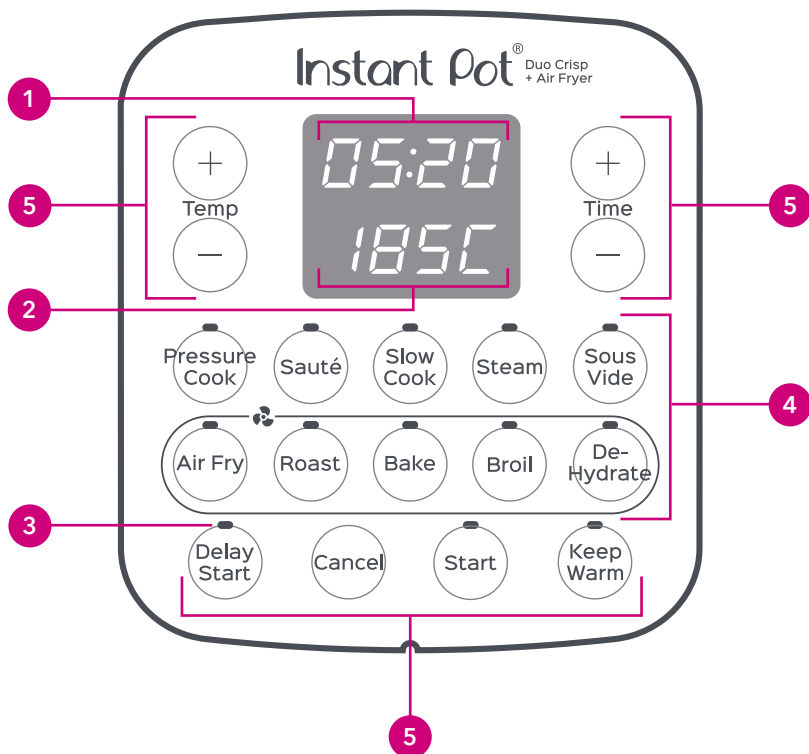
Haben Sie schon die rechteckigen Schlitz in den Gehäusegriffen bemerkt? Halten Sie nach dem Abnehmen des Schnellkochdeckels die Arbeitsplatte trocken, indem Sie den linken oder rechten Deckelhalter in den entsprechenden Schlitz im Gehäuse stecken.

Sobald sich der Deckel sicher in einem dieser Schlitz befindet, kann der Innentopf leicht entnommen werden.



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Bedienkonsole



1 Zeitanzeige

Der Countdown-Timer zeigt die Garzeit und verzögerte Startzeit im Stundenformat an (05:20 bedeutet 5 Stunden, 20 Minuten).

Im Modus „Keep Warm“ (Warmhalten) zählt der Timer aufwärts.

2 Zeit- / Druckanzeige

Schnellkochdeckel: Das Display zeigt „Lo“ (Niedrig) oder „Hi“ (Hoch) für den Druck bzw. die Temperatur an.

Hinweis: Bei Verwendung des Smart-Programms „Sous Vide“ (Vakuulgaren) zeigt das Display die Temperatur in °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) an.

Frittierdeckel: Das Display zeigt die Temperatur in °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) an.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Bedienkonsole

3 LED-Anzeigen

Leuchten auf, um das aktive Smart-Programm und die gewählten Einstellungen anzuzeigen.

4 Smart-Programme

Schnellkochdeckel:

- „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)
- „Sauté“ (Sautieren)
- „Slow Cook“ (Schongaren)
- „Steam“ (Dampfgaren)
- „Sous Vide“ (Vakuulgaren)

Frittierdeckel:

- „Air Fry“ (Frittieren)
- „Roast“ (Braten)
- „Bake“ (Backen) „Broil“ (Grillen)
- „Dehydrate“ (Trocknen)

5 Einstellungen der Smart-Programme

- + / - Temperatur
- + / - Zeit „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen)
- „Keep Warm“ (Warmhalten)
- „Cancel“ (Abbrechen)
- Start

Einstellungen der Smart-Programme

Abbrechen und Standby-Modus	Durch Betätigen der Taste „ Cancel “ (Abbrechen) können Sie ein Smart-Programm jederzeit abbrechen. Das Display kehrt in den Standby-Modus zurück und zeigt „ OFF “ (Aus) an.
Ton ein-/ ausschalten	Halten Sie im Standby-Modus die Taste + über „ Time “ (Zeit) gedrückt, bis im Display „ S ON “ (Ton Ein) bzw. „ S OFF “ (Ton Aus) angezeigt wird. <i>Hinweis: Fehlermeldungen lassen sich nicht ausschalten.</i>
Einstellen der Temperatureinheit: °C oder °F	Halten Sie im Standby-Modus die Taste + über „ Temp “ (Temperatur) gedrückt, bis im Display °F (Fahrenheit) bzw. °C (Celsius) angezeigt wird. Die Temperatur wird in der angezeigten Einheit angegeben.
Einstellen des Timers für zeitversetztes Garen	„Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) kann in den Smart-Programmen „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren), „Slow Cook“ (Schongaren) und „Steam“ (Dampfgaren) verwendet werden. Stellen Sie das zeitversetzte Garen auf mindestens 10 Minuten bis maximal 24 Stunden ein. <ol style="list-style-type: none">1. Wählen Sie ein Smart-Programm aus und ändern Sie die Einstellungen wie gewünscht. Drücken Sie anschließend „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen). <i>Hinweis: Nachdem „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) ausgewählt wurde, besteht keine Möglichkeit, zu den Gareinstellungen zurückzukehren. Drücken Sie zum Öffnen der Smart-Programm-Einstellungen „Cancel“ (Abbrechen) und geben Sie eine neue Auswahl ein.</i>2. Wenn der Timer blinkt, verwenden Sie die Tasten + / - bei „Time“ (Zeit), um die Verzögerungszeit einzustellen. 02:00 zeigt beispielsweise an, dass der Garvorgang nach 2 Stunden startet.3. Drücken Sie erneut „Delay Start“, um zum Minutenfeld zu wechseln, und gehen Sie dann wie beim vorherigen Schritt vor.4. Drücken Sie Start, um zu beginnen. Der Timer zählt herunter.5. Sobald die Zeit für das zeitversetzte Garen auf 00:00 steht, beginnt das Smart-Programm. Das Display zeigt „On“ (Ein) an und das Gerät beginnt mit dem Vorheizen.

Einstellungen der Smart-Programme

<p>Automatisches Warmhalten von Speisen nach dem Garen</p> <p>Automatisches Warmhalten von Speisen nach dem Garen</p>	<p>„Keep Warm“ (Warmhalten) ist bei den Smart-Programmen „Pressure Cook“ (Druckgaren), „Slow Cook“ (Schongaren) und „Steam“ (Dampfgaren) voreingestellt.</p> <p>Um das automatische Warmhalten auszuschalten, wählen Sie ein entsprechendes Smart-Programm und drücken Sie „Keep Warm“ (Warmhalten). Die LED-Anzeige wird dunkel und zeigt damit an, dass die Funktion ausgeschaltet ist.</p>
<p>Aufwärmen oder längeres Warmhalten von Speisen</p>	<p>„Keep Warm“ (Warmhalten) kann auf mindestens 10 Minuten bis maximal 24 Stunden eingestellt werden.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wählen Sie im Standby-Modus „Keep Warm“ (Warmhalten).2. Drücken Sie erneut „Keep Warm“, um zwischen den Temperaturstufen „Lo“ (Niedrig) und „Hi“ (Hoch) zu wechseln.3. Stellen Sie mit den Tasten - / + bei „Time“ (Zeit) die Warmhaltezeit ein.4. Drücken Sie Start, um zu beginnen.5. Wenn das Warmhalten abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.

Einstellungen der Smart-Programme

Einstellen und Speichern benutzerdefinierter Temperaturen	<p>Verwendbar bei den Smart-Programmen „Sous Vide“ (Vakuulgaren), „Air Fry“ (Frittieren), „Roast“ (Braten), „Bake“ (Backen), „Broil“ (Grillen) und „Dehydrate“ (Trocknen).</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wählen Sie ein entsprechendes Smart-Programm.2. Verwenden Sie die Tasten - / + bei „Temp“ (Temperatur), um die Temperatur in °F oder °C einzustellen.3. Drücken Sie Start, um das Programm zu starten und die Temperatur zu speichern <p>Bei der nächsten Auswahl des Smart-Programms wird die neue Temperatur angezeigt.</p> <p>Beim Frittieren kann die Gartemperatur jederzeit mit den Tasten - / + bei „Temp“ (Temperatur) geändert werden. Nach Beginn des Garvorgangs vorgenommene Änderungen werden nicht gespeichert.</p>
Zurücksetzen einzelner Smart-Programme	<p>Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie eine Smart-Programm-Taste gedrückt, bis das Gerät in den Standby-Modus zurückkehrt, ein Piepton ertönt und das Gerät „OFF“ (Aus) anzeigt.</p> <p>Druckstufe, Garzeit und Temperatur des Smart-Programms werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.</p>
Zurücksetzen aller Smart-Programme	<p>Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie „Cancel“ (Abbrechen) gedrückt, bis ein Piepton ertönt.</p> <p>Druckstufen, Garzeiten und Temperaturen aller Smart-Programme werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.</p>

Statusmeldungen



OFF

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



On

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



Lid

Zeigt an, dass der Deckel fehlt, nicht sicher sitzt oder dass der falsche Deckel für das gewählte Smart-Programm verwendet wird.

Der Display-Timer zeigt eine der folgenden Möglichkeiten an:



05:20

- Wenn ein Smart-Programm läuft, zeigt der Display-Timer die verbleibende Garzeit des Smart-Programms an und zählt rückwärts.
- Wenn „**Delay Start**“ (**Zeitversetztes Garen**) läuft, zählt der Display-Timer abwärts, bis das Smart-Programm beginnt.
- Wenn „**Keep Warm**“ (**Warmhalten**) läuft, zählt der Display-Timer aufwärts, um anzuzeigen, wie lange das Gargut bereits aufgewärmt wurde.



Hot

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



End

Zeigt an, dass ein Smart-Programm beendet wurde und „**Keep Warm**“ (Warmhalten) ausgeschaltet ist.



Food
burn

Zeigt eine Überhitzung in der Garkammer an. Siehe **Beseitigen von Störungen**.



E*

Zeigt an, dass ein Fehler aufgetreten ist. Siehe **Beseitigen von Störungen**.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie den Innentopf aus dem Gehäuse und reinigen Sie ihn mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Spülen Sie mit warmem, klarem Wasser nach und trocknen Sie die Außenseite des Innentopfes mit einem weichen Tuch ab.

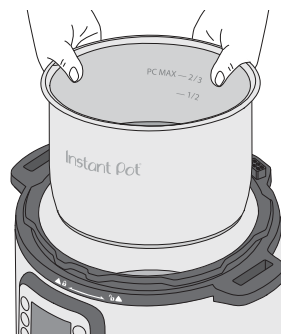
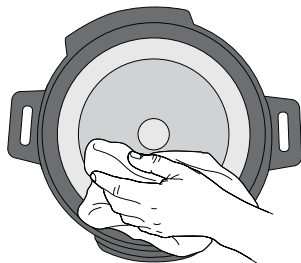
Hinweis: Der Innentopf ist spülmaschinenfest.

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

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

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

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



⚠ VORSICHT

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

⚠ WARNUN

Füllen Sie den Innentopf nur bis zur Markierung **PC MAX — 2/3** (Höchststand für Druckgaren) im Innentopf. Gehen Sie beim Garen und Abdampfen von Lebensmitteln wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken, Schälerbsen, Nudeln etc. extrem vorsichtig vor, da diese unter Umständen schäumen oder spritzen können und das Dampfablassröhrchen und/oder das Dampfablassventil dadurch verstopft. Füllen Sie den Innentopf beim Garen dieser Lebensmittel nur bis zur Markierung **— 1/2**.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

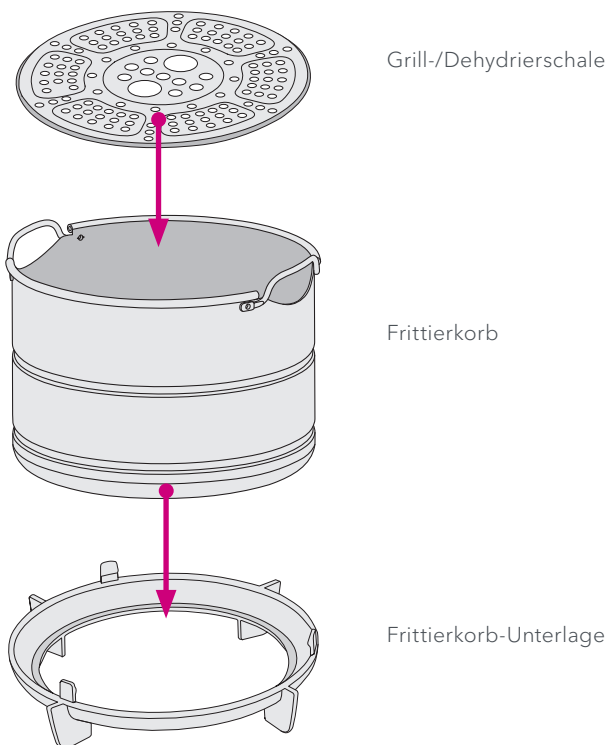
Zubehör

Spülen Sie die Zubehöreile vor dem ersten Gebrauch und im Anschluss nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Spülen Sie das Zubehör mit warmem, klarem Wasser nach und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.

Zusammensetzen des höhenverstellbaren Frittierkorbs:

1. Legen Sie das Unterteil des höhenverstellbaren Frittierkorbs auf eine ebene Oberfläche.
2. Positionieren Sie den Frittierkorb über dem Unterteil und drücken Sie ihn fest nach unten. Die Halterungen am Unterteil sollten in die Löcher außen am Korb hörbar einrasten.
3. Halten Sie die großen Löcher in der Mitte der Grill-/Dehydrierschale mit zwei Fingern fest, sodass Sie die Schale leicht anheben und einsetzen können.
4. Setzen Sie die Grill-/Dehydrierschale in den höhenverstellbaren Frittierkorb ein. Stellen Sie dabei sicher, dass der vorstehende Rand nach unten zeigt.

Hinweis: Der Frittierkorb muss mit dem Innentopf aus Edelstahl verwendet werden.



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

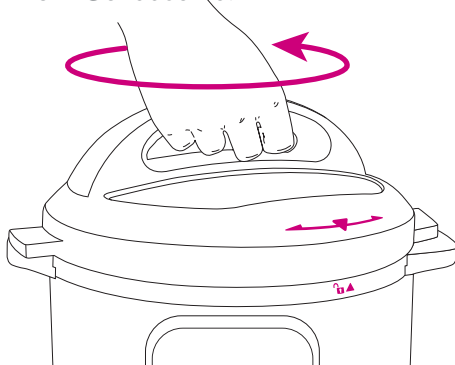
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)

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

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

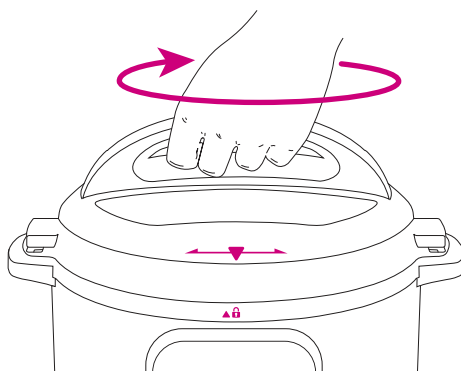
Öffnen und Entfernen des Deckels

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



Schließen des Deckels

Richten Sie das ▼ Symbol am Deckel auf das 🔒▲ Symbol am Gehäuse aus und setzen Sie den Deckel auf den Rand auf. Drehen Sie den Deckel nach rechts, bis das auf das ▼ Symbol am Deckel ▲🔒 Symbol am Gehäuse ausgerichtet ist.



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

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

Informationen zum Druckaufbau und Druckabbau finden Sie unter **Übersicht der Druckregelfunktionen - Schwimmventil.**



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



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

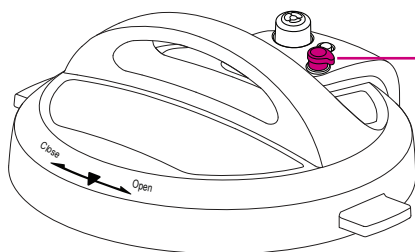


WARNUN Verwenden Sie das Gehäuse des Instant Pot Duo Crisp nur mit dem Deckel für den Instant Pot Duo Crisp. Die Verwendung eines anderen Schnellkochtopfdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Schnellabdampfknopf

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

Genaue Angaben zum sicheren Abdampfen finden Sie unter **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden).**



Schnellabdampfknopf

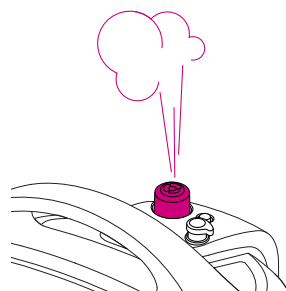
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

Dampfablassventil

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

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



Entfernen des Dampfablassventils

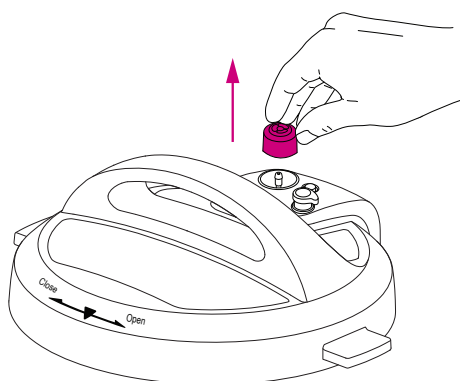
Ziehen Sie das Dampfablassventil vom Dampfablassröhrchen ab.

Das Dampfablassventil muss vor jedem Gebrauch angebracht und regelmäßig gereinigt werden.

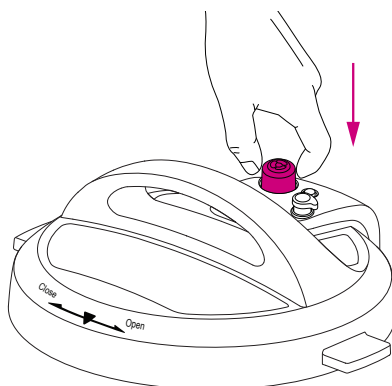
Anbringen des Dampfablassventils

Setzen Sie das Dampfablassventil auf das Dampfablassröhrchen auf und drücken Sie es fest nach unten.

Das Dampfablassventil sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen, wenn es korrekt angebracht wurde. Es sollte jedoch nicht abfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.



Entfernen



Einsetzen



WARNUN

Bedecken oder blockieren Sie niemals das Dampfablassventil.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

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

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

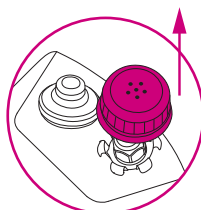
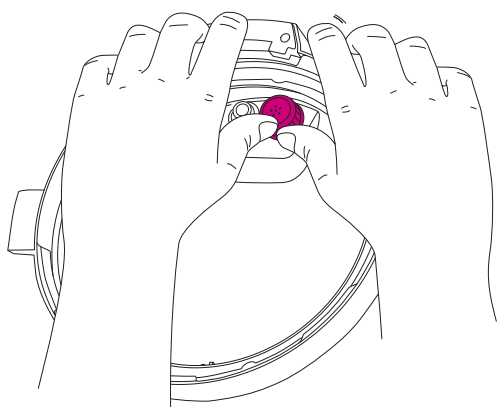
Entfernen der Ventilabdeckung

Halten Sie den Deckel wie ein Lenkrad fest und drücken Sie fest mit den Daumen gegen die Seite der Ventilabdeckung (in Richtung Deckelseite und nach oben), bis sie aus den Einsätzen darunter herauspringt.

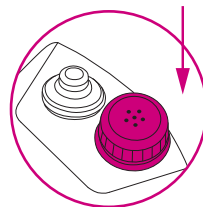
Aufsetzen der Ventilabdeckung

Setzen Sie die Ventilabdeckung auf die Einsätze auf und drücken Sie sie nach unten, bis sie einrastet.

Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopf ohne aufgesetzte Ventilabdeckung zu verwenden.



Entfernen



Einsetzen

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

Dichtungsring

Wenn der Schnellkochtopfdeckel geschlossen ist, erzeugt der an der Unterseite des Deckels angebrachte Dichtungsring eine luftdichte Abdichtung zwischen Deckel und Gehäuse.

Der Dichtungsring muss vor dem Gebrauch eingesetzt und sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Beim Gebrauch des Geräts darf nur ein Dichtungsring in den Deckel eingesetzt sein. Verwenden Sie einen der Dichtungsringe für süße und den anderen für herzhaftere Gerichte.

Dichtungsringe können sich mit der Zeit dehnen. Als integraler Bestandteil der Produktsicherheit sollte der Dichtungsring alle 12 bis 18 Monate ausgetauscht werden, oder früher, wenn er gedehnt, verformt oder beschädigt ist.

Entfernen des Dichtungsringes

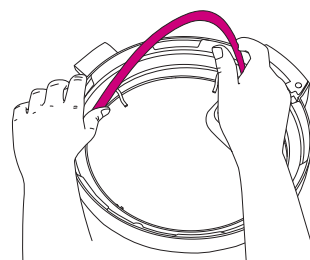
Fassen Sie den Rand des Silikons und ziehen Sie den Dichtungsring aus der runden Dichtungsringaufnahme aus Edelstahl heraus.

Wenn der Dichtungsring entfernt wurde, prüfen Sie die Aufnahme dahingehend, ob sie sicher, mittig im Deckel und ringsherum auf gleicher Höhe sitzt. Versuchen Sie niemals, eine verformte Dichtungsringaufnahme zu reparieren.

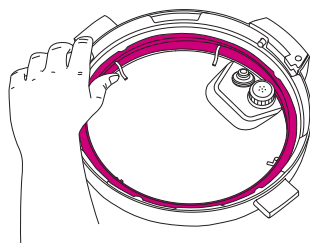
Einsetzen des Dichtungsringes

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

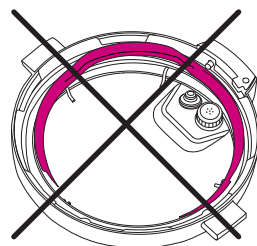
Wenn der Dichtungsring ordnungsgemäß eingesetzt wurde, sitzt der gesamte Dichtungsring fest hinter der Dichtungsringaufnahme. Beim Umdrehen des Deckels sollte er nicht herausfallen.



Entfernen



Einsetzen



Falsch

Unser Tipp : Silikon ist porös und kann starke Aromen oder bestimmte Geschmacksnoten annehmen. Halten Sie zusätzliche Dichtungsringe bereit, um die Übertragung dieser Aromen und Geschmacksnoten von einem Gericht auf ein anderes zu beschränken. Besuchen Sie [unseren Shop](#) und verwenden Sie beim Garen Farbcodes.

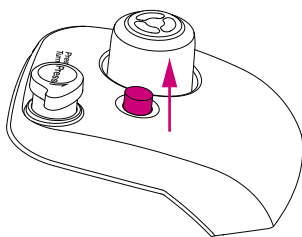
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

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

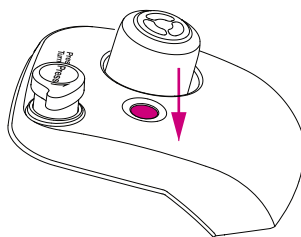
Schwimmventil

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



Unter Druck

Das Schwimmventil ragt deutlich über die Oberfläche des Deckels hinaus.



Nicht unter Druck

Das Schwimmventil ist nach unten gesunken.

Schwimmventil und Silikonkappe verhindern gemeinsam, dass der unter Druck stehende Wasserdampf austritt.

⚠ GEFAHR Befindet sich das Schwimmventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerstem hohem Druck. **Entfernen Sie in diesem Zustand niemals den Deckel.** Der gesamte Druck **muss** abgebaut werden und das Schwimmventil muss sich in der **unteren Stellung** befinden. Weitere Informationen zum Ablassen von Druck finden Sie unter **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)**. Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

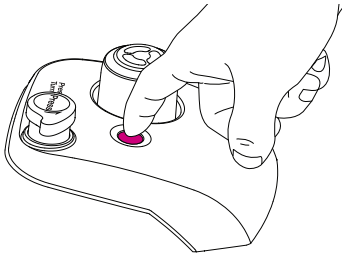
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

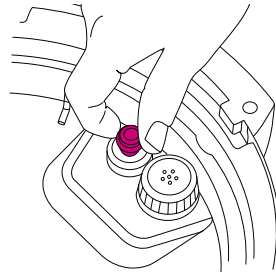
Entfernen des Schwimmerventils vom Deckel

Legen Sie einen Finger auf die flache Oberseite des Schwimmerventils und drehen Sie den Deckel um. Entfernen Sie die Silikonkappe vom unteren Ende des Schwimmerventils.

Entfernen Sie das Schwimmerventil von der Oberseite des Deckels. Bewahren Sie das Schwimmerventil und die Silikonkappe auf.



Oberseite



Unterseite

Einsetzen des Schwimmerventils

Stecken Sie das schmale Ende des Schwimmerventils in das dafür vorgesehene Loch an der Oberseite des Deckels. Legen Sie einen Finger auf die flache Oberseite des Schwimmerventils und drehen Sie den Deckel um. Stecken Sie die Silikonkappe fest auf das untere Ende des Schwimmerventils.

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, ohne zuvor Schwimmerventil und/oder Silikonkappe am Schnellkochtopfdeckel einzusetzen.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

Auffangbehälter für Kondenswasser

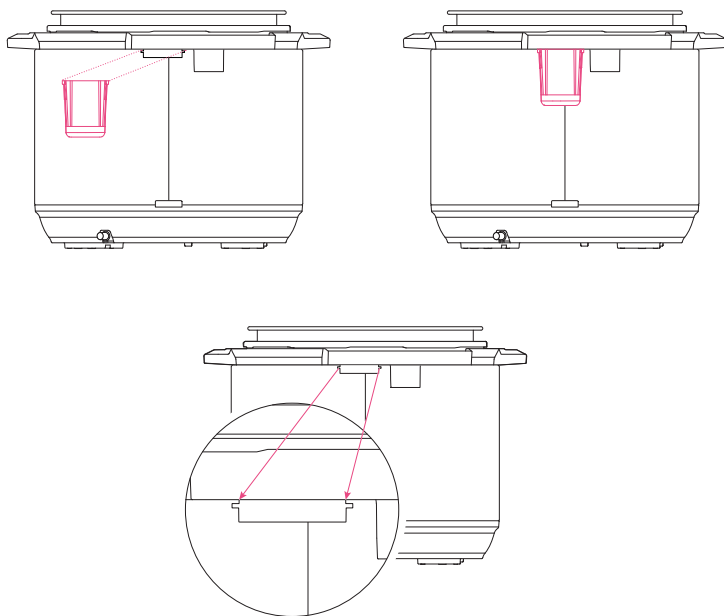
Der Auffangbehälter für Kondenswasser befindet sich an der Rückseite des Gehäuses und sammelt überschüssiges Kondenswasser am Rand für Kondenswasser. Der Auffangbehälter muss vor dem Garen angebracht werden und sollte nach jedem Gebrauch geleert und gespült werden.

Entfernen des Auffangbehälters für Kondenswasser

Ziehen Sie den Auffangbehälter weg vom Gehäuse; ziehen Sie ihn dabei nicht nach unten. Beachten Sie die Erhöhungen am Gehäuse und die Schlitz am Auffangbehälter.

Anbringen des Auffangbehälters für Kondenswasser

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



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Einführung in das Schnellkochen (Druckgaren)

Beim Schnellkochen (Druckgaren) wird der Siedepunkt von Wasser mittels Dampfdruck auf über 100 °C gebracht. Diese energieeffiziente Garmethode ist die schnellste Möglichkeit, eine Vielzahl beliebter Speisen zu kochen.

Schnellkochtöpfe durchlaufen beim Schnellkochen (Druckgaren) drei Phasen:

1. Vorheizen und Druckaufbau

Drücken Sie nach Auswahl Ihrer Einstellungen **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „On“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem Vorheizen begonnen hat. Beim Vorheizen des Geräts verdampft die Flüssigkeit im Innentopf zu Dampf. Sobald sich genügend Dampf im Innentopf entwickelt hat, springt das Schwimmerventil in die obere Stellung und verriegelt den Deckel des Schnellkochtops, damit die Sicherheit beim Garen gewährleistet ist.

Wenn das Schwimmerventil in die obere Stellung springt, dichtet die Silikonkappe am unteren Ende des Schwimmerventils (an der Unterseite des Deckels) die Garkammer (den Innentopf) ab. Dadurch kann der Druck weiter steigen. Ein höherer Druck bedeutet eine höhere Gartemperatur.

Es ist normal, dass beim Vorheizen etwas Dampf durch das Schwimmerventil austritt. Sollten Sie jedoch feststellen, dass am Rand des Deckels Dampf austritt, drücken Sie **„Cancel“** (Abbrechen) und beachten Sie die Hinweise unter **Beseitigen von Störungen**.

Hinweis: Wie schnell sich der Druck in Ihrem Gerät aufbaut, hängt von einer Reihe von Faktoren ab, wie dem Volumen der Lebensmittel und der Flüssigkeit.

2. Garen

Nachdem das Schwimmerventil nach oben gestiegen ist, benötigt das Gerät ein paar Minuten, um ausreichend Druck aufzubauen. Sobald die erforderliche Druckstufe erreicht wurde, beginnt der Garvorgang. Die Anzeige wechselt von „On“ (Ein) zum Countdown-Timer für das Garen, der im Format **HH:MM** (Stunden:Minuten) die Garzeit anzeigt.

Die Einstellungen der Smart-Programme (z. B. Garzeit, Temperatur und/oder Druckstufe sowie Aktivierung/Deaktivierung der automatischen Warmhaltefunktion) können jederzeit während des Garvorgangs angepasst werden. Weitere Informationen siehe unter **Einstellungen der Smart-Programme**.

⚠ WARNUNG	Beim Schnellkochen (Druckgaren) oder Frittieren muss immer der Innentopf verwendet werden. Geben Sie NIEMALS Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gehäuse. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen führt zu Schäden am Gerät.
------------------	---

Einführung in das Schnellkochen (Druckgaren)

3. Abdampfen

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

Wenn nach Beenden des Garvorgangs das automatische Warmhalten aktiviert ist, zählt der Timer von **00:00** bis zu einer Dauer von **10** Stunden aufwärts. Andernfalls kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und zeigt „End“ (Ende) an.

Hinweis: Abkühlen und Abdampfen des Geräts erfolgen schneller, wenn das automatische Warmhalten deaktiviert ist.

Weitere Informationen zum Ablassen von Druck nach dem Garen finden Sie unter **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)**.

⚠ GEFAHR Befindet sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerst hohem Druck. **Entfernen Sie niemals den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil noch in der oberen Stellung befindet.** Der gesamte Druck **muss** abgebaut werden und das Schwimmerventil muss sich in der **unteren Stellung** befinden, bevor der Deckel entfernt wird. **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.** Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)

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

Das Schwimmerventil sinkt nach unten in den Deckel, wenn das Gerät nicht mehr unter Druck steht. Siehe **Übersicht der Druckregelfunktionen - Schwimmerventil**.

Langsames Abdampfen

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

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



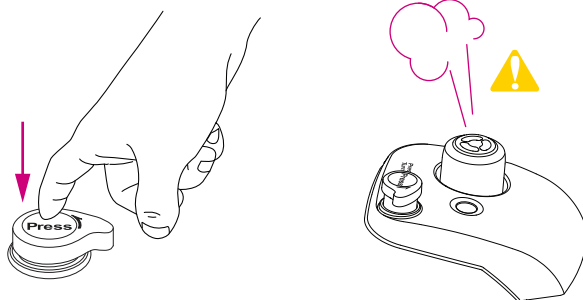
Obere

Schnellabdampfen

HINWEIS Nutzen Sie die langsame Abdampfmethode nach dem Garen sehr stärkehaltiger Lebensmittel (z. B. Suppen, Eintöpfe, Chilis, Nudeln, Haferflocken und Congee) oder nach dem Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt (z. B. Bohnen und Getreide).

Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet. Wenn er gedrückt ist, wird oben am Dampfablassventil kontinuierlich Dampf abgelassen.

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

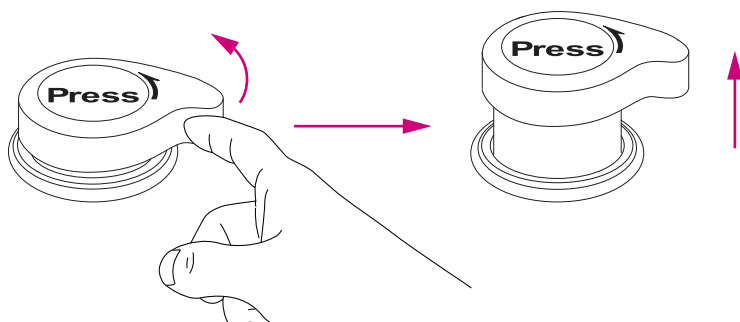


Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)

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

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



HINWEIS Nutzen Sie die schnelle Abdampfmethode nicht nach dem Garen sehr stärkehaltiger Lebensmittel (z. B. Eintöpfe, Chilis, Nudeln und Congee) oder beim Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt (z. B. Bohnen und Getreide).

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)

Langsames Abdampfen in 10 Minuten

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

Falls es beim Abdampfen spritzt, stellen Sie den Schnellabdampfknopf auf die obere Position (**Verriegeln**) zurück. Warten Sie weitere **5 Minuten**, bevor Sie es nochmal mit dem Schnellabdampfen versuchen. Spritzt es erneut, verwenden Sie die langsame Abdampfmethode, um den verbleibenden Druck sicher abzubauen.

⚠ GEFAHR Befindet sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerst hohem Druck. **Entfernen Sie niemals den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil noch in der oberen Stellung befindet.** Der gesamte Druck **muss** abgebaut werden und das Schwimmerventil muss sich in der **unteren Stellung** befinden, bevor der Deckel entfernt wird. **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.** Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

⚠ WARNUNG

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

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

Verdecken oder blockieren Sie niemals das Dampfablassventil.

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

Befolgen Sie diese Schritte, um sich mit dem Instant Pot Duo Crisp + Heißluftfritteuse vertraut zu machen.

***Hinweis:** Beim Frittieren muss immer der Innentopf aus Edelstahl verwendet werden. Geben Sie NIEMALS Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gehäuse.*

Gesamtdauer des Testlaufs: ca. 20 Minuten.

1. Entfernen Sie den Innentopf aus dem Gehäuse.
2. Geben Sie 750 ml Wasser in den Innentopf.
3. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
4. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an.
5. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

***Hinweis:** Der Deckel wird beim Schnellkochen (Druckgaren) automatisch verriegelt.*

6. Drücken Sie „**Pressure Cook**“, um das Smart-Programm „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) auszuwählen.
7. Verwenden Sie die Tasten + / – **bei** „Time“ (Zeit), um die Garzeit auf **5 Minuten (00:05)** einzustellen.

***Hinweis:** Die eingestellte Garzeit wird im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.*

8. Drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion zu deaktivieren.
9. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „**On**“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem **Garvorgang** begonnen hat.

***Hinweis:** Lesen Sie zum Verständnis der Funktionsweise Ihres Schnellkochtopfs den Abschnitt **Einführung in das Schnellkochen (Druckgaren)**, während das Gerät vorheizt*

10. Das Schwimmerventil steigt nach oben, sobald das Gerät unter Druck steht. Nach ein paar Minuten hat das Gerät die gewünschte Druckstufe erreicht und der **Garvorgang** beginnt. Das Display wechselt von „**On**“ (Ein) zum Garzeit-Timer.
11. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display „**End**“ (Ende) an.
12. Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (**Abdampfen**), bis er einrastet. Der unter Druck stehende Dampf wird oben am Dampfablassventil abgelassen.

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

13. Das Schwimmerventil sinkt nach unten, sobald der Druck vollständig abgebaut ist.
14. Öffnen und entfernen Sie den Deckel wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.
15. Nehmen Sie den Innentopf vorsichtig aus dem Gehäuse, schütten Sie das Wasser weg und trocknen Sie den Innentopf gründlich.

Jetzt können Sie loslegen!

⚠ VORSICHT

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

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

Ganz gleich, ob Sie noch unerfahren oder ein Profi sind, können Sie mithilfe der Smart-Programme des Duo Crisp + Heißluftfritteuse im Handumdrehen kochen.

Im Innentopf kann jedes ofenfeste Kochgeschirr verwendet werden. Der mitgelieferte Frittierkorb kann auf unterschiedlicher Höhe eingesetzt werden, um alle Ihre Anforderungen zu erfüllen.

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

„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) und „Steam“ (Dampfgaren)

Die Smart-Programme „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) und „Steam“ (Dampfgaren) sind Druckgarprogramme. Durch unter Druck stehenden Wasserdampf wird gewährleistet, dass Ihre Gerichte gleichmäßig durchgegart werden und Sie stets eine köstliche Mahlzeit erhalten.

Der Duo Crisp bietet zwei Druckstufen:

Druckstufe	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
„Lo“ (Niedrig, 35-55 kPa)	Fisch und Meeresfrüchte, weiches Gemüse, Reis	Druckgaren: 00:35	00:00-04:00
„Hi“ (Hoch, 65-85 kPa)	Eier, Fleisch, Geflügel, Wurzel- und anderes hartes Gemüse, Haferflocken, Bohnen, Getreide, Knochenbrühe, Chili	Dampfgaren: 00:30	

Da die Druckstufe die Temperatur steuert, führt ein höherer Druck zu einer höheren Gartemperatur.

Für das Schnellkochen (Druckgaren) sollten Flüssigkeiten auf Wasserbasis verwendet werden, wie Fond, Brühe, Suppe oder Saft. Falls Sie Dosensuppen, Kondenssuppen oder Suppen auf Sahnebasis verwenden, fügen Sie wie unten angegeben Wasser hinzu.

Unser Tipp: Der Dampfeinsatz gewährleistet, dass Ihre Lebensmittel dampfgegart und nicht gekocht werden. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung, vermeidet das Auswaschen der Nährstoffe in die Kochflüssigkeit und verhindert das Anbrennen der Lebensmittel am Boden des Innentopfs.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

⚠ VORSICHT Um Verletzungen durch Verbrennen oder Verbrühen zu vermeiden, seien Sie beim Kochen mit mehr als 60 ml Öl, ölhaltigen Soßen, Suppen mit Kondenssahne sowie dicken Soßen besonders vorsichtig. Fügen Sie eine geeignete Flüssigkeit hinzu, um Soßen zu verdünnen. Vermeiden Sie Rezepte, für die mehr als 60 ml Öl oder Fett benötigt werden.

Größe des Instant Pot	Mindestvolumen an Flüssigkeit für das Schnellkochen (Druckgaren)*
8 Liter	2 Tassen (500 ml)

*Sofern im Rezept nicht anders angegeben.

1. Setzen Sie zuerst den Dampfeinsatz auf den Boden des Innentopfs.
2. Geben Sie nach Rezept Flüssigkeit in den Innentopf und geben Sie die Lebensmittel anschließend auf den Dampfeinsatz.

Hinweis: Bei kalten oder gefrorenen Lebensmitteln dauert die Dampferzeugung länger und der Druckaufbau verlangsamt sich. Schnellere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Zutaten vor dem Garen auftauen.

Hinweis: Beachten Sie beim Kochen von Bohnen oder Getreide die **Körner-Wasser-Mischungsverhältnisse**, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

3. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
4. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an.
5. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

Hinweis: Beim Schließen des Deckels hebt sich der Schnellabdampfknopf automatisch in die obere Stellung (Verriegeln), wenn ein Druckgarprogramm verwendet wird.

6. Drücken Sie zur Auswahl des Smart-Programms entweder „**Pressure Cook**“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) oder „**Steam**“ (Dampf-garen).
7. Sie können die voreingestellte Garzeit auswählen oder mithilfe der Tasten **+** / **-** bei „**Time**“ (Zeit) eine benutzerdefinierte Garzeit eingeben.

Hinweis: Änderungen der Garzeit und Druckstufe werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.

8. Drücken Sie dann erneut dieselbe Smart-Programm-Taste, um zwischen den Druckstufen „**Lo**“ (Niedrig) und „**Hi**“ (Hoch) zu wechseln.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

9. Drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion nach Wunsch ein- bzw. auszuschalten. Details finden Sie im Abschnitt **Automatisches Warmhalten von Speisen nach dem Garen**.
10. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „**On**“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem **Vorheizen** begonnen hat.
11. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, schaltet das Gerät in den Modus „**Keep Warm**“ (Warmhalten), wenn die Funktion aktiviert ist. Das Display zeigt die verstrichene Zeit an. Ist die Option nicht aktiviert, schaltet das Gerät in den Standby-Modus und zeigt „**End**“ (Ende) an.

Befolgen Sie die Anweisungen des Rezepts für die geeignete Abdampfmethode. Siehe **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)**.

⚠ GEFAHR Befindet sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerst hohem Druck. **Entfernen Sie niemals den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil noch in der oberen Stellung befindet.** Der gesamte Druck **muss** abgebaut werden und das Schwimmerventil muss sich in der **unteren Stellung** befinden, bevor der Deckel entfernt wird. **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.** Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

⚠ WARNUNG

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

Füllen Sie den Innentopf beim Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt (z. B. Reis, Bohnen oder Nudeln), nur bis zur Markierung **— 1/2** im Innentopf.

Garen Sie Lebensmittel nur mit eingesetztem Innentopf. Geben Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gehäuse. Um das Risiko von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden, geben Sie Lebensmittel und flüssige Zutaten in den Innentopf und setzen Sie diesen erst anschließend in das Gehäuse ein.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

„Sauté“ (Sautieren)

Das Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) ist vergleichbar mit der Zubereitung in einer Bratpfanne, auf einer Grillplatte oder auf dem Grillblech eines Ofens. Verwenden Sie „Sauté“ (Sautieren), um Flüssigkeiten zu köcheln, zu reduzieren und einzudicken, zum Pfannenrühren, zum Karamellisieren von Gemüse sowie zum Anbraten von Fleisch vor oder nach dem Kochen.

Das Sautieren von Fleisch und Gemüse vor dem Druckgaren ist die perfekte Methode, um die Aromen besser zur Geltung zu bringen, und das Ablöschen rundet den Geschmack ab. Details finden Sie im Abschnitt **Ablöschen im Innentopf**.

Temperaturstufe	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
„Lo“ (Niedrig)	Köcheln, reduzieren, eindicken und karamellisieren	00:30	00:01-00:30
„Hi“ (Hoch)	Anbraten, Pfannenrühren, Sautieren und Anbräunen		

Beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) sind „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verfügbar.

1. Vergewissern Sie sich, dass sich der Innentopf im Gehäuse befindet. Nur ohne Deckel verwenden.
2. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an.
3. Drücken Sie „Sauté“, um das Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) auszuwählen.
4. Sie können die voreingestellte Garzeit auswählen oder mithilfe der Tasten + / – bei „Time“ (Zeit) eine benutzerdefinierte Garzeit auswählen.
5. Drücken Sie dann erneut „Sauté“, um zwischen den Temperaturstufen „Lo“ (Niedrig) und „Hi“ (Hoch) zu wechseln.

***Hinweis:** Änderungen der Garzeit und Temperaturstufe werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.*

6. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „On“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem **Vorheizen** begonnen hat.
7. Wenn das Display von „On“ (Ein) auf „Hot“ (Heiß) wechselt, hat das Gerät die Zieltemperatur erreicht.

***Hinweis:** Geben Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu. Werden Zutaten für ein Rezept hinzugefügt, bevor „Hot“ (Heiß) angezeigt wird, erscheint die Nachricht unter Umständen gar nicht. Das ist normal.*

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

8. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display „**End**“ (Ende) an.

*Hinweis: Si les ingrédients sautés atteignent le degré de cuisson désiré avant l'expiration du temps de cuisson programmé, appuyez sur **Cancel** (Annuler) pour mettre fin au programme intelligent.*

Ablöschen im Innentopf (Druckgaren nach Sautieren)

Entfernen Sie nach Abschluss des Smart-Programms „Sauté“ (Sautieren) die Lebensmittel vorsichtig aus dem Innentopf und geben Sie eine kalte Flüssigkeit (z. B. Saft, Essig, Brühe, Wein etc.) auf die heiße Oberfläche.

Verwenden Sie einen Schaber aus Holz oder Silikon, um anhaftende Reste vom Boden des Innentopfs zu lösen. Fügen Sie bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzu.

Diese Flüssigkeit hat einen intensiven Geschmack und kann als Grundlage für Braten- und andere Soßen verwendet werden. Sie können das Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) auch dazu verwenden, die Ablöschflüssigkeit anschließend weiter zu reduzieren.



VORSICHT Beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) werden hohe Temperaturen erreicht. Ohne Beaufsichtigung können Speisen bei dieser Einstellung anbrennen. Verwenden Sie keinen Deckel und lassen Sie das Gerät während des Sautierens nicht unbeaufsichtigt.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

„Slow Cook“ (Schongaren)

Das Smart-Programm „Slow Cook“ (Schongaren) ist vergleichbar mit dem Garvorgang in herkömmlichen Schongarern und ist für alle gebräuchliche Schongarrezepte geeignet. Befolgen Sie das Rezept zum Schongaren.

Temperaturstufe	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
„Lo“ (Niedrig)	Ganztägiges Kochen. Sollte für optimale Ergebnisse auf mindestens 06:00 Stunden eingestellt werden.	06:00	00:30- 24:00
„Hi“ (Hoch)	Schnelleres Schongaren		

1. Geben Sie Gargut und flüssige Zutaten in den Innentopf. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
2. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an.
3. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt Druckregelfunktionen – Schnellkochdeckel beschrieben, oder verwenden Sie einen Glasdeckel mit Entlüftungsöffnung.
4. Drücken Sie den Schnellabdampfknopf, bis er in der Stellung „Vent“ (Abdampfen) einrastet.
5. (Verriegeln).
6. Drücken Sie „**Slow Cook**“, um das Smart-Programm „Slow Cook“ (Schongaren) auszuwählen.
7. Sie können die voreingestellte Garzeit auswählen oder mithilfe der Tasten **+ / -** bei „**Time**“ (Zeit) eine benutzerdefinierte Garzeit auswählen.
8. Drücken Sie dann erneut „**Slow Cook**“, um zwischen den Temperaturstufen „Lo“ (Niedrig) und „Hi“ (Hoch) zu wechseln.

***Hinweis:** Änderungen der Garzeit und Temperaturstufe werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.*

9. Drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion nach Wunsch ein- bzw. auszuschalten.
10. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Timer zählt sofort abwärts.
11. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, schaltet das Gerät in den Modus „Keep Warm“ (Warmhalten), wenn die Funktion aktiviert ist. Das Display zeigt die verstrichene Zeit an. Ist die Option nicht aktiviert, schaltet das Gerät in den Standby-Modus und zeigt „**End**“ (Ende) an.

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

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

„Sous Vide“ (Vakuulgaren)

Das Vakuulgaren bringt vakuumversiegelte Lebensmittel auf eine sehr genaue Temperatur und hält diese Temperatur für einen langen Zeitraum aufrecht, um hochwertige, gleichbleibend köstliche Ergebnisse zu erzielen.

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
56 °C	21-93 °C	Details finden Sie im Abschnitt Anweisungen für das Vakuulgaren.	03:00	00:30-99:30

Sie benötigen:

- Zange Thermometer
- Luftdichte oder vakuumversiegelte
- Lebensmittelbeutel
- Optional: Vakuum-Versiegelungsgerät

1. Füllen Sie den Innentopf bis zur darin angegebenen Markierung **-1/2** mit warmem Wasser.
2. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
3. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „**OFF**“ (Aus) an.
4. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

Hinweis: Beim Schließen des Deckels wird der Schnellabdampfschalter automatisch auf „Seal“ (Verriegeln) zurückgesetzt. Beim Vakuulgaren spielt es keine Rolle, ob der Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln) oder „Vent (Abdampfen)“ steht.

Hinweis: Der Schnellkochdeckel ist für das Vakuulgaren zwar nicht notwendig, wird jedoch für eine optimale Temperaturregelung empfohlen.

5. Drücken Sie **„Sous Vide“**, um das Smart-Programm **„Sous Vide“** (Vakuulgaren) auszuwählen.
6. Verwenden Sie die Tasten **+ / - bei „Temp“** (Temperatur), um die Temperatur um jeweils 1 °C bzw. 1 °F anzupassen.
7. Verwenden Sie die Tasten **+ / - bei „Time“** (Zeit), um die Garzeit um jeweils 15 Minuten anzupassen.

*Hinweis: Änderungen der Garzeit und Temperatur werden gespeichert, sobald Sie **„Start“** drücken.*

8. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt **„On“** (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem **Vorheizen** begonnen hat.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

- Würzen Sie die Lebensmittel während des Vorheizens nach Belieben. Siehe **Zutaten und Gewürze**. Füllen Sie einzelne Portionen in getrennte Beutel. Drücken Sie so viel Luft aus den Beuteln wie möglich und verschließen Sie sie fest.
- Das Gerät gibt ein akustisches Signal aus, sobald die Wassertemperatur erreicht ist. Entfernen Sie den Deckel und tauchen Sie die verschlossenen Beutel in das Wasser. Der Inhalt der Beutel sollte bedeckt sein, aber der Verschluss über dem Wasser bleiben.

▲ VORSICHT Überfüllen Sie den Innentopf nicht. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Gesamtinhalt (Wasser und Beutel) und dem oberen Rand des Innentopfes mindestens 5 cm Platz bleibt.

- Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.
Hinweis: Vergewissern Sie sich bei einer Garzeit von mehr als 04:00 Stunden regelmäßig, dass der Beutelinhalt mit Wasser bedeckt ist. Geben Sie bei Bedarf erwärmtes Wasser in den Innentopf.
- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an. Öffnen Sie das Gerät und nehmen Sie die Beutel vorsichtig aus dem Wasser.
- Nehmen Sie den Inhalt aus den Beuteln und prüfen Sie mit einem Thermometer, ob die Speisen gar sind. Nutzen Sie ein Rezept oder die **Anweisungen für das Vakuumgaren**.

Anbraten nach dem Garen

Fleisch nach dem Garen und nicht vorher anzubraten ist eine gute Möglichkeit, den Geschmack zu verbessern.

Nehmen Sie das Fleisch nach dem Vakuumgaren aus dem Beutel und tupfen es vorsichtig trocken. Braten Sie es dann im Innentopf mit dem Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) leicht an oder verwenden Sie eine Pfanne, einen Gasbrenner oder einen Grill.

Zutaten und Gewürze

- Verwenden Sie beim Vakuumgaren hochwertige, frische Zutaten, um den bestmöglichen Geschmack zu erzielen.
- Beim Würzen mit Salz ist es besser, weniger als normal zu verwenden, besonders bei Fleisch, Geflügel und Fisch. Salzen Sie stattdessen nach dem Garen nach Belieben.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

- Verwenden Sie anstelle von frischem Knoblauch Knoblauchpulver. Roher Knoblauch kann beim Vakuumgaren bitter und penetrant werden. Reines und hochwertiges Knoblauchpulver liefert die besten Ergebnisse.

Hinweis: Kein Knoblauchsatz anstelle von Knoblauchpulver verwenden!

Aufbewahrung gegarter Speisen

Wenn Ihr Gericht nicht direkt verzehrt wird, tauchen Sie die Beutel in Eiswasser, um die Temperatur schnell abzusenken, und bewahren Sie sie anschließend bis zum Verzehr im Kühlschrank auf.

Anweisungen für das Vakuumgaren

Lebensmittel	Empfohlene Dicke	Erwarteter Gargrad	Gartemperatur	Mindestgarzeit	Maximale Garzeit
Rind und Lamm					
Zarte Fleischstücke: Filet, Schnitzel, Lende, Rib Eye, Hüfte, T-Bone, Koteletts	2-5 cm	Rare (blutig bis rosa)	50 °C	1 Stunde	4 Stunden
		Medium-rare (rosa)	54 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
Weniger zarte Fleischstücke: Schaufelstück, Nacken, Schulter, Schenkel, Wildfleisch	4-6 cm	Medium	60 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
		Medium-well (halb durchgebraten bis durchgebraten)	63 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
„Poultry“ (Geflügel)					
Blanc de poulet	3-5 cm	Zart und saftig	63 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
		Gut durchgebraten	69 °C	1 Stunde	4 Stunden
Haut de cuisse de poulet	3-5 cm	Zart und saftig	74 °C	1 Stunde	4 Stunden
		Fleisch löst sich vom Knochen	74 °C	4 Stunden	8 Stunden
Cuisse de poulet	5-7 cm	Zart und saftig	74 °C	2 Stunden	7 Stunden
Magret de canard	3-5 cm	Zart und saftig	64 °C	2 Stunden	4 Stunden

Garzeiten und Temperaturen sind nur Empfehlungen. Halten Sie sich stets an ein bewährtes Rezept.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

Lebensmittel	Empfohlene Dicke	Erwarteter Gargrad	Gartemperatur	Mindestgarzeit	Maximale Garzeit
Schwein					
Schweinebauch	3-6 cm	Gut durchgebraten	82 °C	10 Stunden	22 Stunden
Rippchen	2-3 cm	Fleisch löst sich vom Knochen	59 °C	10 Stunden	22 Stunden
Koteletts	2-4 cm	Rosa und saftig	57 °C	1 Stunde	4 Stunden
		Gut durchgebraten und saftig	64 °C	1 Stunde	4 Stunden
Fisch und Meeresfrüchte					
Fisch	2-3 cm	Butterzart	43 °C	10 Minuten	30 Minuten
		Durchscheinend	46 °C	20 Minuten	45 Minuten
		Medium-rare (rosa)	52 °C	20 Minuten	45 Minuten
		Medium, trocken	54 °C	20 Minuten	45 Minuten
		Gut durchgebraten, zerfällt	57 °C	20 Minuten	45 Minuten
Shrimps	-	Gut durchgebraten	60 °C	30 Minuten	45 Minuten
Hummerschwanz	-	Butterzart	60 °C	1 Stunde	1 Stunde
Jakobsmuscheln	-	Butterzart	60 °C	30 Minuten	30 Minuten
Eier					
Eier	Groß / Extra groß	Flüssig	60 °C	-	45 Minuten
		Weichgekocht	62 °C	-	45 Minuten
		Mittelhart gekocht	65 °C	-	1 Stunde
		Hartgekocht	73,9 °C	-	1 Stunde
Obst und Gemüse					
Obst	-	-	83,9 °C	15 Minuten	2 Stunden
Gemüse	-	-	83,9 °C	45 Minuten	2.5 Stunden

Garzeiten und Temperaturen sind nur Empfehlungen. Halten Sie sich stets an ein bewährtes Rezept.

Garzeiten und Temperaturen sind nur Empfehlungen. Halten Sie sich stets an ein bewährtes Rezept.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

Der Duo Crisp + Heißluftfritteuse frittiert bzw. gart Lebensmittel durch schnelle Luftzirkulation und gibt Ihren Gerichten den leckeren, knusprigen Geschmack frittierter Speisen - mit wenig oder ganz ohne Öl.

Der Frittierdeckel kann auf unterschiedliche Weise zum Frittieren verwendet werden:

1. Verleihen Sie Ihrem Gericht ein knusprig-goldenes Finish, nachdem Sie es zuvor mit einem der folgenden Smart-Programme gegart haben: „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren), „Slow Cook“ (Schongaren), „Steam“ (Dampfparen) oder „Sous Vide“ (Vakuumgaren).
2. Garen Sie Ihr Gericht komplett mit dem Frittierdeckel - mit den Smart-Programmen „Air Fry“ (Frittieren), „Roast“ (Braten), „Bake“ (Backen) oder „Broil“ (Grillen).

Beim Frittieren muss immer der Innentopf verwendet werden. Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit dem mitgelieferten Frittierkorb, der auf unterschiedlicher Höhe eingesetzt werden kann, um Ihre Anforderungen zu erfüllen. Verwenden Sie ofenfestes Kochgeschirr oder frittieren Sie direkt im Innentopf.

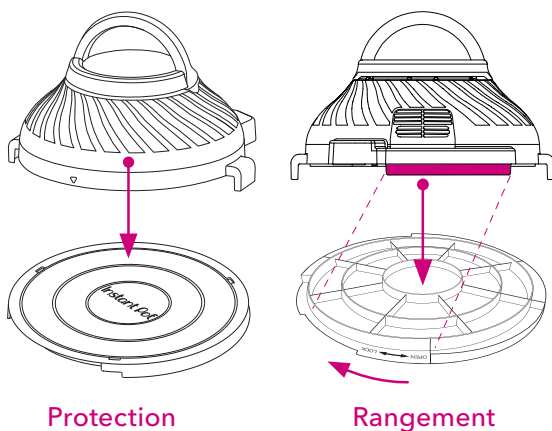
Beim Smart-Programm „Air Fry“ (Frittieren) sind „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verfügbar.

HINWEIS Vermeiden Sie, den höhenverstellbaren Frittierkorb oder die Grill-/Dehydrierschale zu überfüllen. Luft muss frei zwischen den Lebensmitteln zirkulieren können.

Der Frittierdeckel

Legen Sie den Frittierdeckel nach dem Abnehmen vom Instant Pot Gehäuse immer auf die mitgelieferte Schutzabdeckung. Legen Sie den Frittierdeckel nicht auf Arbeitsplatte oder auf das Netzkabel.

Um Ihren Frittierdeckel zu lagern, drehen Sie die Schutzabdeckung um, sodass die geriffelte Seite oben zeigt. Richten Sie die Rückseite des Frittierdeckels an der Markierung **OFFEN** an der Schutzabdeckung aus und drehen Sie den Deckel anschließend in die Position **VERRIEGELT**.



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

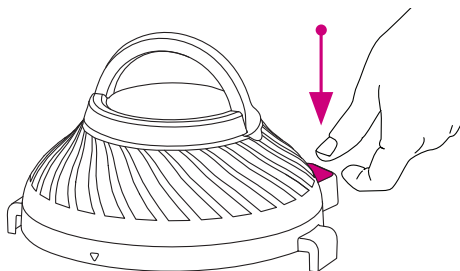
„Air Fry“ (Frittieren)

Mit dem Programm „Air Fry“ (Frittieren) können Sie äußerst schmackhafte Speisen zubereiten – und das mit nur wenig Öl!

Voreingestellte	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
204 °C	82-204 °C	Frische oder gefrorene Pommes frites, Hähnchenflügel, Shrimps	00:18	00:01-01:00

1. Geben Sie die Lebensmittel nach Ihrem Rezept in den höhenverstellbaren Frittierkorb, in ofenfestes Kochgeschirr oder direkt in den Innentopf.
Hinweis: Details zum Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Reinigung vor dem ersten Gebrauch - Zubehör**.
2. Wenn Sie Zubehör nutzen, setzen Sie es in den Innentopf ein. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
3. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an.
4. Richten Sie die Deckelhalter und die Schlitze in den Gehäusegriffen aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf, bis eine kurze Melodie ertönt.

Remarque : Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.



5. Drücken Sie „Air Fry“, um das Smart-Programm „Air Fry“ (Frittieren) auszuwählen.
6. Verwenden Sie die Tasten + / – bei „Temp“ (Temperatur), um die Temperatur um jeweils 1 °C bzw. 5 °F anzupassen.
7. Verwenden Sie die Tasten + / – bei „Time“ (Zeit), um die Garzeit anzupassen.
Hinweis Änderungen der Garzeit und Temperatur werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

8. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „**On**“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem Vorheizen begonnen hat.
9. Wenn das Gerät die Zieltemperatur erreicht hat, wechselt die Anzeige von „**On**“ (Ein) auf den Countdown-Timer für das Garen.
10. Nach der Hälfte der Garzeit zeigt das Display „**Turn Food**“ (Lebensmittel wenden) an.
11. Nehmen Sie den Frittierdeckel vom Gehäuse ab und legen Sie ihn auf die mitgelieferte Schutzabdeckung.

Hinweis: Das Gerät hält automatisch 3 Minuten lang an, wenn der Deckel abgenommen wird. Nach 3 Minuten stoppt das Programm und der Frittierdeckel wechselt in den Standby-Modus.

12. Wenden Sie die Lebensmittel vorsichtig.
13. Schließen Sie den Deckel, wie in Schritt 5 beschrieben.

*Hinweis: Einige Lebensmittel müssen nicht gewendet werden. Wird der Deckel nach Anzeige von „**Turn Food**“ (**Lebensmittel wenden**) nicht abgenommen, wird das Programm nach 10 Sekunden fortgesetzt.*

14. Bei einer Restzeit von **eine Minute (00:01)**, wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.
15. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, gibt der Deckel ein akustisches Signal aus, und das Display zeigt „**End**“ (Ende) an.

Hinweis: Der Frittierdeckel gibt jeweils nach 5 Minuten, 20 Minuten und 60 Minuten nach Ende des Programms ein akustisches Signal aus.

⚠ VORSICHT Um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, legen Sie den Deckel ausschließlich auf die mitgelieferte Schutzabdeckung.

⚠ WARNUN Vermeiden Sie, den Innentopf und das Zubehör zu überfüllen. Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittel in Kontakt mit dem Heizelement oder seiner Abdeckung kommen, um Brandgefahr, Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.

⚠ WARNUN Wenn die Sensorbuchse am Frittierdeckel und der Sensorstecker am Gehäuse keinen vollständigen Kontakt haben, zeigt das Display C9 an. Sind die Teile nicht ordnungsgemäß verbunden, könnte dies zu Schäden am Gerät führen.

Smart-Programme: Frittieren

„Roast“ (Braten)

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
193 °C	82-204 °C	Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, Geflügel, Gemüse, gratinierte Kartoffeln und mehr	00:40	00:01-01:00

1. Geben Sie die Lebensmittel nach Ihrem Rezept in den höhenverstellbaren Frittierkorb, in ofenfestes Kochgeschirr oder direkt in den Innentopf.

Hinweis: Details zum Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Reinigung vor dem ersten Gebrauch-Zubehör**.

2. Wenn Sie Zubehör nutzen, setzen Sie es in den Innentopf ein. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
3. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „**OFF**“ (Aus) an.
4. Richten Sie die Deckelhalter und die Schlitze in den Gehäusegriffen aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf,
5. bis eine kurze Melodie ertönt.

Hinweis: Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.

6. Drücken Sie „**Roast**“, um das Smart-Programm „Roast“ (Braten) auszuwählen.
7. Verwenden Sie die Tasten **+ / - bei „Temp“** (Temperatur), um die Temperatur um jeweils 1 °C bzw. 5 °F anzupassen.
8. Verwenden Sie die Tasten **+ / - bei „Time“** (Zeit), um die Garzeit anzupassen.

Hinweis: Änderungen der Garzeit und Temperatur werden gespeichert, sobald Sie „**Start**“ drücken

9. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „**On**“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem Vorheizen begonnen hat.
10. Wenn das Gerät die Zieltemperatur erreicht hat, wechselt die Anzeige von „**On**“ (Ein) auf den Countdown-Timer für das Garen.
11. Nach der Hälfte der Garzeit zeigt das Display „**Turn Food**“ (Lebensmittel wenden) an
12. Nehmen Sie den Frittierdeckel vom Gehäuse ab und legen Sie ihn auf die mitgelieferte Schutzabdeckung.

Hinweis: Das Gerät hält automatisch an, wenn der Deckel abgenommen wird.

Smart-Programme: Frittieren

13. Wenden Sie die Lebensmittel vorsichtig.

Hinweis: Einige Lebensmittel müssen nicht gewendet werden. Wird der Deckel nach Anzeige von „Turn Food“ (Lebensmittel wenden) nicht abgenommen, wird das Programm nach 10 Sekunden fortgesetzt.

14. Schließen Sie den Deckel, wie in Schritt 5 beschrieben.

15. Bei einer Restzeit von **eine Minute (00:01)**, wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.

16. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, gibt der Deckel ein akustisches Signal aus, und das Display zeigt „**End**“ (Ende) an.

„Bake (Backen)“

Mit dem Smart-Programm „Bake“ (Backen) können wie in einem kleinen Backofen verführerische Brownies, luftiger Kuchen und vieles mehr zubereitet werden.

Dazu können Sie den höhenverstellbaren Frittierkorb oder ofenfeste Backformen wie eine Springform verwenden.

- Wenn Sie zum Backen den höhenverstellbaren Frittierkorb verwenden, beachten Sie die Details zum Zubehör im Abschnitt **Reinigung vor dem ersten Gebrauch - Zubehör**. Kleiden Sie das Innere mit Aluminiumfolie oder Backpapier aus und geben Sie losen Teig hinein. Setzen Sie den Frittierkorb in den Innentopf ein.
- Wenn Sie eine Backform verwenden, setzen Sie den multifunktionalen Einsatz unten in den Innentopf ein und stellen Sie die Backform anschließend auf den Einsatz im Innentopf.

Hinweis: Lassen Sie etwa 2,5 cm Abstand um die Backform, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann.

Decken Sie die Backform nicht ab, es sei denn, es ist in Ihrem Rezept anders angegeben.

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
185 °C	82-204 °C	Leichte und luftige Kuchen, Gebäck und Brötchen	00:30	00:01-01:00

1. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
2. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „**OFF**“ (Aus) an.
3. Richten Sie die Deckelhalter und die Schlitze in den Gehäusegriffen aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf, bis eine kurze Melodie ertönt.

Smart-Programme: Frittieren

Hinweis: Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.

4. Drücken Sie **„Bake“**, um das Smart-Programm **„Bake“** (Backen) auszuwählen.
5. Verwenden Sie die Tasten **+ / – bei „Temp“** (Temperatur), um die Temperatur um jeweils 1 °C anzupassen.
6. Verwenden Sie die Tasten **+ / – bei „Time“** (Zeit), um die Garzeit anzupassen.
Hinweis: Änderungen der Garzeit und Temperatur werden gespeichert, sobald Sie **„Start“** drücken.
7. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt **„On“** (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem Vorheizen begonnen hat.
8. Wenn das Gerät die Zieltemperatur erreicht hat, wechselt die Anzeige von **„On“** (Ein) auf den Countdown-Timer für das Garen.
9. Bei einer Restzeit von eine Minute (**00:01**), wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.
10. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, gibt der Deckel ein akustisches Signal aus, und das Display zeigt **„End“** (Ende) an.

„Broil“ (Grillen)

Beim Grillen werden Lebensmittel von oben erhitzt und sollten daher so nahe wie möglich am Heizelement positioniert werden.

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
204 °C	Nicht anpassbar	Schmelzen von Käse auf französischer Zwiebelsuppe oder Nachos	00:08	00:01-00:40

1. Legen Sie Lebensmittel in die Grill-/Dehydrierschale im höhenverstellbaren Frittierkorb. Vermeiden Sie, den Korb zu überfüllen, da er sonst den Frittierdeckel berühren und Schaden verursachen könnte.
Hinweis: Details zum Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Reinigung vor dem ersten Gebrauch – Zubehör**.
2. Setzen Sie den Frittierkorb in den Innentopf ein.
3. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
4. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt **„OFF“** (Aus) an.
5. Richten Sie die Deckelhalter und die Schlitze in den Gehäusegriffen aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf, bis eine kurze Melodie ertönt.

Smart-Programme: Frittieren

Hinweis: Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.

6. Drücken Sie „**Broil**“, um das Smart-Programm „**Broil**“ (Grillen) auszuwählen.
7. Verwenden Sie die Tasten **+** / **-** bei „**Time**“ (Zeit), um die Garzeit anzupassen.

Hinweis: Änderungen der Garzeit werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken. Die Temperatur kann nicht angepasst werden.

8. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Timer zählt sofort abwärts.
9. Bei einer Restzeit von **eine Minute (00:01)**, wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.
10. Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.

„Dehydrate“ (Trocknen)

Das Smart-Programm „Dehydrate“ (Trocknen) trocknet Lebensmittel auf sichere Weise bei geringer Hitze über einen langen Zeitraum.

Halten Sie sich beim Trocknen von Fleisch stets an ein bewährtes Rezept.

HINWEIS Ne pas trop remplir le panier multiniveau à friture sans huile et le plateau grill/déshydrateur. L'air doit pouvoir circuler librement autour des aliments.

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
52 °C	41-74 °C	Fruchtleder, Dörrfleisch, Trockengemüse	07:00	01:00-72:00

1. Legen Sie Lebensmittel unten in den höhenverstellbaren Frittierkorb und bei Bedarf auch in die Grill-/Dehydrierschale.

*Hinweis: Details zum Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Reinigung vor dem ersten Gebrauch-Zubehör**.*

2. Setzen Sie den Frittierkorb in den Innentopf ein.
3. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
4. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 120 V an. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus und zeigt „**OFF**“ (Aus) an.
5. Richten Sie die Deckelhalter und die Schlitze in den Gehäusegriffen aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf, bis eine kurze Melodie ertönt.

Smart-Programme: Frittieren

Hinweis: Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.

6. Drücken Sie „**Dehydrate**“, um das Smart-Programm „Dehydrate“ (Trocknen) auszuwählen.
7. Verwenden Sie die Tasten **+ / -** bei „**Temp**“ (Temperatur), um die Temperatur um jeweils 1 °C bzw. 5 °F anzupassen.
8. Verwenden Sie die Tasten **+ / -** bei „**Time**“ (Zeit), um die Garzeit um jeweils 5 Minuten anzupassen.

Hinweis: Änderungen der Garzeit und Temperatur werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.

9. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Timer zählt sofort abwärts.
10. Sobald die Restzeit **eine** Minute beträgt, wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.
11. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, gibt der Deckel ein akustisches Signal aus, und das Display zeigt „**End**“ (Ende) an.

Smart-Programme – Übersicht

Smart-Programm	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte(r) Druck / Temperatur	Druck- / Temperaturbereich	Benötigter Deckel
„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	00:35	00:00-04:00	„Hi“ (Hoch)	„Lo“ (Niedrig) / „Hi“ (Hoch)	Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)
„Sauté“ (Sautieren)	00:30	00:01-00:30	„Hi“ (Hoch)	„Lo“ (Niedrig) / „Hi“ (Hoch)	
„Slow Cook“ (Schongaren)	06:00	00:30-24:00	„Lo“ (Niedrig)	„Lo“ (Niedrig) / „Hi“ (Hoch)	
„Steam“ (Dampfgaren)	00:30	00:00-04:00	„Hi“ (Hoch)	„Lo“ (Niedrig) / „Hi“ (Hoch)	
„Sous Vide“ (Vakuulgaren)	03:00	00:30-99:30	56 °C	22-93 °C	
„Air Fry“ (Frittieren)	00:18	00:01-01:00	204 °C	82-204 °C	Frittierdeckel
„Roast“ (Braten)	00:40	00:01-01:00	193 °C	82-205 °C	
„Broil“ (Grillen)	00:08	00:01-00:40	204 °C	Nicht anpassbar	
„Bake“ (Backen)	00:30	00:01-01:00	185 °C	82-204 °C	
„Dehydrate“ (Trocknen)	07:00	01:00-72:00	52 °C	41-74 °C	

Garzeiten

Lebensmittel	Menge	Einstellung	Garzeit	Gartemperatur
Pommes frites (gefroren)	450 g	„Air Fry“ (Frittieren)	18-20 Minuten	205 °C
	680 g		22-24 Minuten	
Pommes frites (frisch)	450 g	„Air Fry“ (Frittieren)	20-22 Minuten	205 °C
	680 g		24-26 Minuten	
Shrimps	300 bis 400 g	„Air Fry“ (Frittieren)	7-10 Minuten	205 °C
Viertel Hähnchen	350 bis 450 g	„Roast“ (Braten)	37-39 Minuten	205 °C
Hähnchenflügel	8 bis 10 Stück	„Air Fry“ (Frittieren)/ „Roast“ (Braten)	17-19 Minuten	196 °C
Steak	350 bis 450 g	„Roast“ (Braten)	Rosé : 12 Minuten	205 °C
			À point : 14 Minuten	
			Bien cuit : 16 Minuten	
Schweinerippen	1 000 bis 1 500 g	Schritt 1: „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	15-20 Minuten	„Hi“ (Hoch)
		Schritt 2: „Broil“ (Grillen)	15-20 Minuten	205 °C
Blumenkohl	250 bis 300 g	„Air Fry“ (Frittieren)/ „Roast“ (Braten)	11-13 Minuten	205 °C
Spargel	18 bis 22 Stück	„Air Fry“ (Frittieren)/ „Roast“ (Braten)	3-5 Minuten	205 °C
Kuchen	250 g	„Bake“ (Backen)	28-30 Minuten	182°C
Cupcakes	250 g	„Bake“ (Backen)	15-18 Minuten	177 °C
Nachos	Beliebige Menge	„Broil“ (Grillen)	5-7 Minuten	205 °C

*Garzeiten und Temperaturen sind nur Empfehlungen. Halten Sie sich stets an ein bewährtes Rezept.

Eine vollständige Liste der Garzeiten finden Sie auf [unserer Website](#).

Körner-Wasser-Mischungsverhältnisse

Reis und Körner	Verhältnis von Körnern zu Wasser
Weißer Reis oder Naturreis	1 zu 1
Quinoa	1 zu 3/4
Haferflocken	1 zu 3
Risotto	1 zu 2 - plus Wein zum Abschmecken
Porridge	1 zu 10

Pflege, Reinigung und Lagerung

Reinigen Sie Instant Pot Duo Crisp + Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.

Trennen Sie Ihren Duo Crisp hierfür immer vom Stromnetz und lassen Sie ihn vor der Reinigung auf Zimmertemperatur abkühlen.

Lassen Sie vor dem Gebrauch und vor der Lagerung alle Oberflächen gut trocknen.

Teil	Anweisung	Reinigungs- methode
Zubehör <ul style="list-style-type: none"> • Mehrzweckinsatz • Schutzabdeckung • Höhenverstellbarer Frittierkorb • Frittierkorb-Unterlage • Grill-/Dehydrierschale 	<ul style="list-style-type: none"> • Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch. • Verwenden Sie an keinem Zubehöerteil aggressive chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme. • Vor dem Hinzugeben von Lebensmitteln können Sie die Garschale und/oder den Frittierkorb mit Kochspray besprühen, um die anschließende Reinigung zu erleichtern. • Sie können die Teile im oberen Spülmaschinenfach waschen. • Nehmen Sie den Frittierkorb vor der Reinigung auseinander. 	
Schnellkochdeckel und -teile <ul style="list-style-type: none"> • Schnellkochdeckel und -teile • Dampfablassregler • Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) • Auffangbehälter für Kondenswasser • Dichtungsring • Schwimmerventil • Silikonkappe 	<ul style="list-style-type: none"> • Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Geschirrspülmittel und lassen Sie sie an der Luft trocknen oder waschen Sie sie im oberen Spülmaschinenfach. • Entfernen Sie vor dem Waschen in der Spülmaschine alle anderen Teile aus dem Deckel. • Leeren und spülen Sie den Auffangbehälter für Kondenswasser nach jedem Gebrauch. • Nachdem das Dampfablassventil und die Ventilabdeckung entfernt wurden, reinigen Sie das Innere des Dampfablassröhrchens, um ein Verstopfen zu vermeiden. • Um nach dem Waschen des Deckels in der Spülmaschine Restwasser zu entfernen, halten Sie ihn am Griff senkrecht über der Spüle und drehen Sie ihn um 360° – wie ein Lenkrad. • Lagern Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf dem Gehäuse. • Lagern Sie den Dichtungsring in einem gut belüfteten Raum, um eventuell anhaftende Essensgerüche zu mindern. Um Gerüche ganz zu beseitigen, geben Sie eine Tasse Wasser und eine Tasse weißen Essig in den Innentopf und lassen Sie das Programm „Pressure Cook“ (Druckgaren) 5-10 Minuten laufen. Lassen Sie das Gerät anschließend mit der Schnellabdampfmethod abdampfen. 	Spülmaschinenfest* und von Hand waschbar

Pflege, Reinigung und Lagerung

Teil	Anweisung	Reinigungs- methode
Innentopf	<ul style="list-style-type: none"> • Schlimmere Flecken, die durch hartes Wasser entstanden sind, können durch Scheuern mit einem mit Essig angefeuchteten Schwamm entfernt werden. Befinden sich hartnäckige oder eingebrannte Essensreste am Boden, lassen Sie den Innentopf vor dem Reinigen einige Stunden in heißem Wasser einweichen. • Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch. • Achten Sie darauf, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das • Gehäuse einsetzen. 	Spülmaschin- enfest* und von Hand waschbar
Frittierdeckel	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie den Frittierdeckel auf Zimmertemperatur abkühlen und reinigen Sie anschließend das Heizelement und den umgebenden Bereich mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm. Der Deckel muss frei von Speiseresten und/oder Fettspritzern sein. • Wischen Sie die Außenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm ab. • Die Abdeckung des Heizelements darf nicht entfernt werden. • Spülen Sie das Gehäuse nicht mit Wasser ab und tauchen Sie es nicht in Wasser ein. 	Nur feucht abwischen
Netzkabel	<ul style="list-style-type: none"> • Wischen Sie das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. • Spülen Sie das Netzkabel nicht mit Wasser ab und tauchen Sie es nicht in Wasser ein. 	
Gehäuse	<ul style="list-style-type: none"> • Wischen Sie das Innere des äußeren Topfs sowie den Rand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie die Teile an der Luft trocknen. • Reinigen Sie das Gehäuse und die Bedienkonsole mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm. • Spülen Sie das Gehäuse nicht mit Wasser ab und tauchen Sie es nicht in Wasser ein. 	

*Nach dem Reinigen in der Spülmaschine können Verfärbungen auftreten. Diese beeinträchtigen die Sicherheit und Leistung des Geräts jedoch nicht.

Hinweis: Um anhaftendes Fett oder Speisereste von Zubehör und Frittierdeckel zu entfernen, besprühen Sie sie mit einer Mischung aus Natron (Natriumbicarbonat) und Essig und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie das Gemisch bei hartnäckigen Flecken einige Minuten lang einwirken, bevor Sie die Stelle abwischen

⚠ WARNUN

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Spülen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser ab.

Schützen Sie das Heizelement vor Nässe.

Tauchen Sie das Netzkabel niemals in Wasser.

Schützen Sie die Kontakte des Netzkabels vor Nässe.

Ohne ordnungsgemäße Reinigung können sich um das Heizelement Speisereste und Fettspritzer absetzen, wodurch es zu Rauchbildung, Bränden und Verletzungen kommen kann.

Wenn Sie Rauch riechen, drücken Sie Cancel (Abbrechen) und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Entfernen Sie Speisereste oder Fettspritzer nach dem Abkühlen des Geräts mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.

Beseitigen von Störungen

Registrieren Sie Ihr Gerät noch heute.

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Frittierdeckel ist aufgesetzt, aber Gerät schaltet sich nicht ein	Die Verbindung zwischen Frittierdeckel und Gehäuse ist lose oder unterbrochen.	Vergewissern Sie sich, dass der Frittierdeckel korrekt auf das Gehäuse aufgesetzt ist.
	Netzkabel nicht richtig angeschlossen oder kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig an das Gehäuse angeschlossen ist. Das Netzkabel muss fest in das Gehäuse eingesteckt sein.
	Die Elektrische Sicherung ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Der Mikroschalter ist durch Fett verschmutzt oder beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
Aus dem Frittierdeckel tritt schwarzer Rauch aus	Sie verwenden ein Öl mit niedrigem Rauchpunkt.	Drücken Sie „ Cancel “ (Abbrechen), um das Smart-Programm zu beenden, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es auf Zimmertemperatur abkühlen. Wählen Sie ein neutrales Öl mit höherem Rauchpunkt, z. B. Rapsöl, Avocadoöl, Sojaöl, Distelöl oder Reiskleieöl.
	Es befinden sich Speisereste am Boden des Innentopfs oder im Bereich um das Heizelement des Frittierdeckels.	Drücken Sie „ Cancel “ (Abbrechen), um das Smart-Programm zu beenden, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es auf Zimmertemperatur abkühlen. Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Innentopf und reinigen Sie Innentopf, Frittierdeckel und Zubehör gründlich.
	Fehlfunktion des Geräts.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
Aus dem Frittierdeckel tritt weißer Rauch aus	Sie kochen Lebensmittel mit hohem Fettanteil, z. B. Speck, Würstchen oder Hamburger.	Vermeiden Sie das Kochen von Lebensmitteln mit hohem Fettanteil. Prüfen Sie den Innentopf auf überschüssiges Öl und/oder Fett und entfernen Sie dieses gegebenenfalls vor dem Frittieren.
	Die Lebensmittel sind feucht.	Das Wasser in den Lebensmitteln verdampft und entweicht aus dem Gerät als Dampf. Tupfen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren trocken.
	Gewürze sind in das Heizelement gelangt.	Seien Sie beim Würzen von Lebensmitteln vorsichtig. Besprühen Sie Gemüse und Fleisch vor dem Würzen mit Kochspray, sodass die Gewürze an den Zutaten haften.

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Schnellkochdeckel lässt sich nur schwer schließen	Der Dichtungsring ist nicht korrekt eingesetzt.	Der gesamte Dichtungsring muss fest hinter der Dichtungsringaufnahme sitzen. Setzen Sie ihn ggf. neu ein.
	Das Schwimmerventil befindet sich in der oberen Stellung.	Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten.
	Der Inhalt des Geräts ist noch heiß.	Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet. Setzen Sie den Deckel anschließend langsam auf das Gerät auf, sodass die Wärme abgeführt wird.
Deckel des Schnellkochtopfs lässt sich nur schwer öffnen	Das Gerät steht unter Druck.	Lassen Sie das Gerät nach Rezept abdampfen. Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn das Schwimmerventil nach unten gesunken ist.
	Das Schwimmerventil klemmt wegen Speiseresten oder -rückständen in oberer Stellung.	Lassen Sie das Gerät mit der Schnellabdampfmethode vollständig abdampfen und drücken Sie das Schwimmerventil anschließend mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und reinigen Sie vor dem nächsten Gebrauch das Schwimmerventil, den umgebenden Bereich und den Deckel gründlich.
	 WARNUN Der Inhalt steht eventuell unter Druck. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, um Verbrühungen zu vermeiden.	
Innentopf hängt beim Öffnen des Geräts am Deckel des Schnellkochtopfs fest	Beim Abkühlen des Innentopfs kann sich ein Vakuum bilden, wodurch der Innentopf am Deckel festhängt.	Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet, damit das Vakuum abgebaut wird.
Seitlich am Deckel tritt Dampf aus	Im Deckel befindet sich kein Dichtungsring.	Setzen Sie einen Dichtungsring ein.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder nicht korrekt eingesetzt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Am Dichtungsring haften Speisereste.	Entfernen Sie den Dichtungsring und reinigen Sie ihn gründlich.
	Der Deckel ist 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 .
	Der Rand des Innentopfs ist eventuell verformt.	Prüfen Sie ihn auf Verformungen und wenden Sie sich an den Kundendienst .

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Schwimmer- ventil steigt nicht nach oben	Im Innentopf ist zu wenig Flüssigkeit.	Entfernen Sie das Schwimmerventil aus dem Deckel und reinigen Sie es gründlich. Führen Sie einen Testlauf durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen. Notieren Sie sich das Ergebnis und wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Im Innentopf ist zu wenig Flüssigkeit.	Überprüfen Sie den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen. Geben Sie 500 ml (2 Tassen) dünne Kochflüssigkeit in den Innentopf.
	Die Silikonkappe des Schwimmerventils ist beschädigt oder fehlt.	Setzen Sie die Silikonkappe auf oder ersetzen Sie das alte Ventil vollständig.
	Das Schwimmerventil wird durch die Deckelverriegelung blockiert.	Klopfen Sie mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmerventil. Falls das Schwimmerventil nicht nach unten sinkt, drücken Sie „Cancel“ (Abbrechen) und wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Es entsteht keine Wärme im Innentopf.	Überprüfen Sie den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen. Geben Sie 500 ml dünne Kochflüssigkeit in den Innentopf.
	Der Innentopf ist eventuell beschädigt.	Führen Sie einen Testlauf durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und notieren Sie sich das Ergebnis. Wenden Sie sich an den Kundendienst .
Während des Garvorgangs tritt etwas Dampf aus dem Dampf-ablassventil aus bzw. es zischt	Schnellabdampfknopf nicht in oberer Stellung (Verriegeln).	Stellen Sie den Schnellabdampfknopf in die obere Stellung (Verriegeln).
	Das Gerät gleicht übermäßigem Dampf aus.	Das ist normal. Es besteht kein Handlungsbedarf.
Dampf strömt aus dem Dampf-ablassventil, wenn sich der Schnellab-dampfknopf in der oberen Stellung (Verriegeln) befindet	Es ist nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf.	Geben Sie 500 ml dünne Kochflüssigkeit in den Innentopf.
	Die Drucksensorregelung ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Das Dampf-ablassventil sitzt nicht richtig.	Stellen Sie den Schnellabdampfknopf in die obere Stellung (Verriegeln).

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
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.
	Elektrische Sicherung des Geräts ist durchgebrannt.	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.	Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
	Der 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.

Beseitigen von Störungen

Problem	Fehlercode	Bedeutung des Fehlercodes	
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 „Cancel“ (Abbrechen) und lassen Sie das Heizelement abkühlen; überprüfen Sie das Gehäuse auf Fremdkörper; setzen Sie den Innentopf neu bzw. richtig ein und geben Sie Ihre Steuerbefehle erneut ein.
		Temperatur ist zu hoch, da kein Wasser im Innentopf ist.	Geben Sie 500 ml dünne Kochflüssigkeit in den Innentopf.
	C7 oder NoPr	Nicht genügend Flüssigkeit.	Geben Sie zunächst 2 Tassen (500 ml) dünne Kochflüssigkeit in den Innentopf. Fügen Sie bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzu.
		Schnellabdampfkнопf befindet sich in der unteren Stellung (Abdampfen).	Stellen Sie den Schnellabdampfkнопf in die obere Stellung (Verriegeln).
	C9	Sensorbuchse am Frittierdeckel und Sensorstecker am Gehäuse haben keinen vollständigen Kontakt.	Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.
	Lid	Der Deckel befindet sich nicht in der richtigen Stellung für das gewählte Programm.	Öffnen und schließen Sie den Deckel. Die Funktion „Sauté“ (Sautieren) darf nur ohne Deckel verwendet werden.
	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 Schnellabdampfkнопf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet.

Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.

Gewährleistung

Eingeschränkte Gewährleistung

Earlyview Ltd., autorisierter Händler von Instant Brands, Inc. und Instant Brands Inc. (zusammen das „Unternehmen“) gewährleistet für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab ursprünglichem Kaufdatum, dass dieses Gerät bei normalem, haushaltsüblichem Gebrauch frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern ist. Diese eingeschränkte Gewährleistung besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Gebrauch des Geräts in der EU. Die Gewährleistung gilt nicht für den Gebrauch des Geräts außerhalb der EU.

Um im Rahmen dieser eingeschränkten Gewährleistung entsprechende Leistungen zu erhalten, sind ein Beleg über das Originalkaufdatum und – falls dies gefordert wird – die Rücksendung Ihres Geräts erforderlich. Sofern dieses Gerät gemäß den dem Gerät beiliegenden Anweisungen (die auch auf instantpot.co.uk zur Verfügung stehen) betrieben und gewartet wird, wird das Unternehmen nach alleinigem Ermessen (i) die Material- oder Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Gewährleistung auf das Ersatzgerät 12 Monate ab Originalkaufdatum. Transportkosten, die im Rahmen der Gewährleistung anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen.

Limitation and Exclusions

Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät beeinträchtigt unter Umständen den sicheren Betrieb Ihres Geräts und kann zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt dazu, dass die Gewährleistung erlischt, es sei denn, die Modifikationen oder Änderungen wurden vom Unternehmen ausdrücklich autorisiert.

Diese Gewährleistung gilt nicht für (1) normalen Verschleiß; (2) Schäden in Folge nachlässiger, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Handhabung des Geräts, unsachgemäßer Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht durchgeführter angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höherer Gewalt (wie Feuer, Überschwemmungen, Hurrikane und Wirbelstürme) oder bei nicht vom Unternehmen autorisierten Reparaturen oder Veränderungen und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Bedienungsanleitung entsprechenden Weise.

Soweit laut geltendem Recht zulässig, beschränkt sich eine etwaige Haftung des Unternehmens für ein vermeintlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Ersatz des Geräts oder Geräteteils bis maximal in der Höhe des Kaufpreises eines vergleichbaren Ersatzgeräts. Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Gewährleistungen und im gesetzlich erlaubten Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistungen, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Gewährleistung sind, für Gebrauch, Handelsbrauch oder Sonstiges. (2) Das Unternehmen ist 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, Einnahmeverluste oder Gewinnausfälle, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden gleich welcher Art.

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

Gewährleistung

Registrierung der Gewährleistung

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

Inanspruchnahme der Gewährleistung

- Name, E-Mail-Adresse oder Telefonnummer
- Kopie des Originalkaufbelegs mit Bestellnummer sowie Modell und
- Seriennummer Beschreibung des Defekts am Produkt, wenn möglich in Form von Bildern oder eines Videos

Kontaktinformationen

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, GB

E-mail: support@instantpot.co.uk

Telefon: **+44 (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

Recycling

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

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



Instant Pot®

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

Earlyview Ltd (distributeur officiel d'Instant Pot)
5 Hershaw Farm Business Park
Kitsmead Lane,
Chertsey
Surrey, KT16 0DN
GB

Registrieren Sie Ihr Gerät auf:
www.instantpot.co.uk/support/register
Kundendienst:
+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Werden Sie Teil der offiziellen Instant Pot Community:
www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Hergestellt in China

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc