

Instant™

INSTANT POT 7.1L MULTIKOCHER



Kurzanleitung

- 1 Herzlich willkommen
- 2 Verpackungsinhalt
- 3 Gebrauch Ihres Instant Pot
- 4 Inbetriebnahme
- 5 Funktionen
- 7 Garantie
- 8 Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Herzlich willkommen zu Ihrem neuen Instant Pot XL!

Vous allez plonger dans l'univers des chefs Instant depuis votre cuisine. Nous avons hâte de commencer avec vous l'aventure culinaire Instant Brands ! Nous espérons que votre Instant Pot XL comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années



Scannen und loslegen!

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

www.instantbrands.co.uk/get-started



Laden Sie das vollständige Benutzerhandbuch herunter

Um detailliertere Anweisungen und Informationen zu erhalten, scannen Sie den QR-Code, um das vollständige Benutzerhandbuch herunterzuladen.

uk.instantbrands.com/product-manuals/



Brauchen Sie Inspiration?

Laden Sie die Instant Brands® Connect App herunter, um auf über 1000 Rezeptideen zuzugreifen

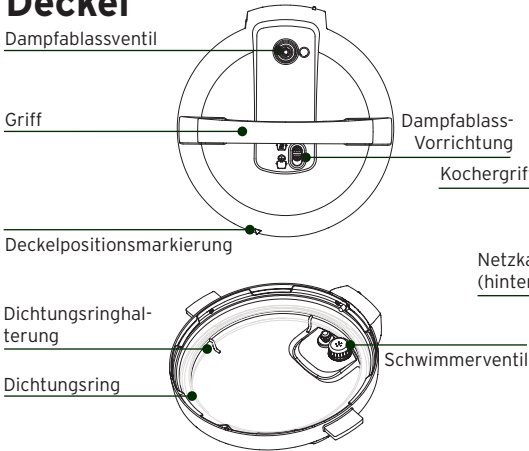
Produktspezifikationen

Produktspezifikationen

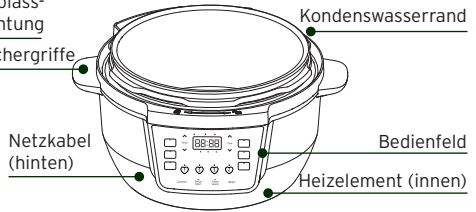
Modell	Füllvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung	Arbeitsdruck
DUPC801BK	7.1 Litres	1000-1200W	220-240V ~ 50/60 Hz	80 kPa

VERPACKUNGSINHALT

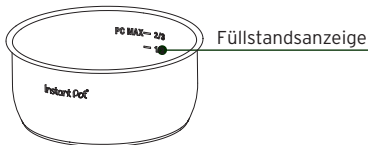
Deckel



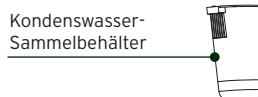
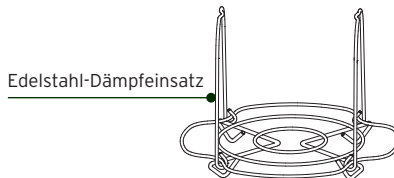
Kocherunterteil



Edelstahl-Kochtopf



Teile + Zubehör



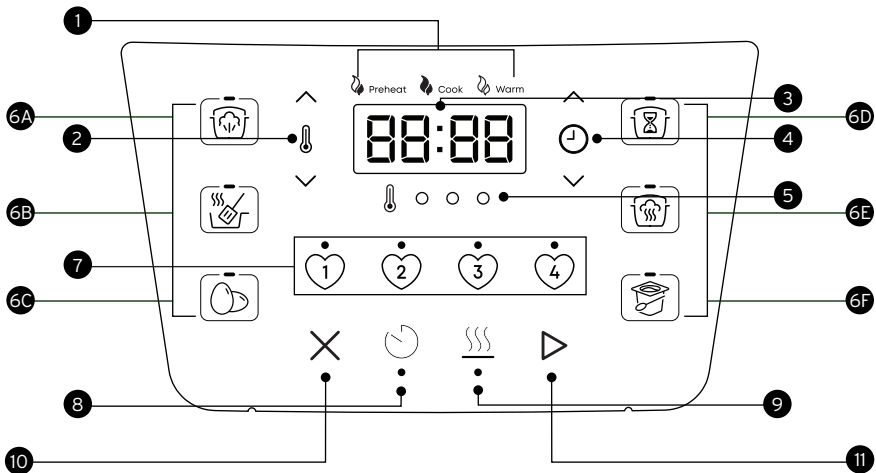
Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

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

GEBRAUCH DES INSTANT POT XL

Bedienfeld

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



1. Garanzeige mit Hinweisen

- Bei Beleuchtung sind Garphasen aktiv

2. Temperatureinstellung

3. Status-Anzeige

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

4. Zeiteinstellung

5. Temperaturstufenlampen

6. Smart-Programmknöpfe

- Licht zeigt das aktive Smart-Programm

6A an. Druckgaren

6B. Sautieren

6C. Ei

6D. Schongaren

6E. Dampfgaren

6F. Joghurt

7. Favoritentasten

- Licht zeigt die Nutzung an

8. Start verzögern

- Licht zeigt die Nutzung an

9. Warmhalten

- Licht zeigt die Nutzung an

10. Abbrechen

11. Start

INBETRIEBNAHME

Reinigung vor dem Gebrauch

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

Einsetzen des Kondenswasser-Sammelbehälters

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









Um den Kondenswasser-Sammelbehälter einzusetzen, richten Sie die Rillen an den Kerben an der Rückseite des Kocherunterteils aus und schieben Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter hinein.

Prüfen des Dichtungsring

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

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






Machen Sie sich mit den Symbolen vertraut

Druckgaren	Sautieren	Schongaren	Dampfgaren	Ei	Joghurt	Start verzögern	Warmhalten
							

DURCHFÜHREN EINES TESTLAUFS

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

Führen Sie einen Testlauf durch

1. Setzen Sie den Innenkochtopf in das Kocherunterteil.
2. Geben Sie 750ml Wasser in den Kochtopf (750ml ist das für das Druckgaren erforderliche Minimum an Flüssigkeit).
3. Setzen Sie den Deckel auf den Kochtopf und stellen Sie sicher, dass er arretiert ist.
4. Wählen Sie die Druckgarfunktion  und stellen Sie mit den Pfeiltasten 5 Minuten ein .
5. Die Warmhaltefunktion (Keep Warm)  ist standardmäßig eingeschaltet. Drücken Sie erneut die Warmhaltefunktion  um sie auszuschalten.
6. Drücken Sie auf „Start“ . Die „Preheat“-Leuchte (Vorheizen) ist an, das Display zeigt ON (an) und im Instant Pot entsteht Druck.
7. Wenn der Druck ausreicht, beginnt der Instant Pot den Garvorgang und die Garzeit beginnt herunter zu zählen. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.

Sie können ein Smart-Programm jederzeit beenden, indem Sie Cancel (Abbrechen)

 drücken.

8. Nach Ende des Garvorgangs lassen Sie mit QPR (Quick Pressure Release) Dampf ab, indem Sie den Dampfablassschalter auf die „Vent“-Position (Entlüften) stellen. Das Schwimmerventil fällt in den Deckel, wenn der gesamte Dampf abgelassen wurde.

9. Nach dem Dampfablass drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

10. Gießen Sie das restliche Wasser aus und waschen und trocknen Sie dann den Innenkochtopf.

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

⚠ WARNING

Vorsicht beim Druckgaren

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



Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung herunter

Um ausführlichere Informationen und Gebrauchshinweise zu Ihrem Instant Pot zu erhalten, lesen Sie bitte die gesamte Bedienungsanleitung.

www.instantbrands.com/product-manuals

FUNKTIONEN

DRUCKGAREN

Drei der Smart-Programme setzen Druck beim Garen ein: Pressure Cook, Steam und Egg (Druckgaren, Dämpfen und Ei). Wählen Sie eine dieser Einstellungen aus den Smart-Programmen, die Druckgaren einsetzen.

Smart-Programm	Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Druckgaren	10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)
Dampf-garen	10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)
Ei	5 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	1 Stunden (01:00)

SAUTIEREN

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

Einstellung	Standard	Niedrig	Mittel	Hoch
Temperatur	Hoch (190°C)	105°C	150°C	190°C

SCHONGAREN

Dieses Programm setzt kein Druckgaren ein, daher sollte der Dampf-ablass auf Vent (Entlüften) gestellt werden. Treffen Sie Ihre Wahl aus diesen Smart-Programmen zum Schongaren:

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

AUFWÄRMEN UND WARMHALTEN

Sie können „Warmhalten“ verwenden, um Speisen aufzuwärmen oder sie bis zum Servieren warmzuhalten. Die Warmhalte-Einstellung schaltet sich nach allen Smart-Programmen automatisch ein, außer nach dem Sautieren.

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

JOGHURT

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

Processus	Standard-Garzeit	Standard-Temperatur	Brauch
Pastieren	3 Minuten (00:03)	Hoch	N/A
Fermentieren (Milchprodukte)	8 Stunden (08:00)	Niedrig	N/A
Ferment (milchfrei, benutzerdefiniert)	8 Stunden (08:00) Einstellbar	Niedrig Einstellbar	Min 30 Minuten (00:30). Max 99 heures, 30 Minuten (99:30)

START VERZÖGERN

Sie können eine Startverzögerung von mindestens 10 Minuten bis maximal 24 Stunden in 10-Minuten-Schritten einstellen (die Standardeinstellung beträgt 6 Stunden).

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

FAVORITEN

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

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

nstant Brands (Irland) Limited und Instant Brands Inc. (zusammen das „Unternehmen“) garantieren, dass dieses Gerät bei normalem haushaltsüblichem Gebrauch über einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem ursprünglichen Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Diese eingeschränkte Garantie besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Verwendung des Geräts in der EU.

Diese Garantie gilt nicht für die Verwendung des Geräts außerhalb der EU. Der Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums und gegebenenfalls die Rücksendung Ihres Geräts sind erforderlich, um Serviceleistungen unter dieser eingeschränkten Garantie zu erhalten.

Vorausgesetzt, dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit der schriftlichen Anleitung, die dem Gerät beiliegt (verfügbar auch auf instantbrands.co.uk), betrieben und gewartet, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Garantie auf das Ersatzgerät 12 Monate nach dem.

Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Transportkosten, die im Rahmen der Garantie anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen. Beschränkungen und Ausschlüsse Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt. Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise.

Soweit nach geltendem Recht zulässig, beschränkt sich die Haftung des Unternehmens für ein mutmaßlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Austausch des Geräts oder Geräteteils und übersteigt nicht den Kaufpreis eines vergleichbaren Ersatzgeräts. Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Garantien und im gesetzlich zulässigen Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei Garantien, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Garantie sind, ob ausdrücklich, stillschweigend, handelsrechtlich, durch Nutzung oder Sonstiges, und (2) ist das Unternehmen nicht verantwortlich und nicht haftbar für mittelbare, Begleit- oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden in Bezug auf wirtschaftliche Verluste, Vermögensverluste, entgangene Einnahmen oder entgangenen Gewinn, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden jedweder Art. Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel neben den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Garantie zu.

GARANTIE

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

Garantieleistungen

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

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon, Co Clare,
Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

Recycling

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





WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

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

Aufstellen

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

Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken und frei von Essensresten sind, bevor Sie den Kochtopf in das Kocherunterteil stellen.

Das Gerät oder Stromkabel **NICHT** auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder Ofens stellen bzw. legen. Das Gerät **NIEMALS** auf dem Herd verwenden.

Das Gerät **NICHT** in der Nähe von Wasser, Flammen oder einer externen Wärmequelle verwenden.

Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Das Gerät **NICHT** auf etwas stellen, das die Lüftungsschlitze blockieren könnte.

Allgemeiner Gebrauch

The removable inner cooking pot is extremely hot during use and can be extremely heavy when full of ingredients.

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

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

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf aus dem Kocherunterteil nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

Verwenden Sie nur den mit dem Kocherunterteil gelieferten Instant-Pot-Deckel. Die Verwendung anderer Schnellkochtopfdeckel kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Das Gerät **NICHT** ohne eingesetzten herausnehmbaren Innenkochtopf verwenden.

Während oder unmittelbar nach dem Garen **NICHT** die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, die ebenfalls heiß sind. Fassen Sie zum Tragen oder Bewegen nur die seitlichen Griffe des Geräts an.

⚠ WARNING

Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren oder Frittieren unter Druck verwenden.

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

Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten **NICHT** erlauben, dieses Gerät zu bedienen. Wenn sich irgendein Gerät in der Nähe von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten befindet oder von ihnen verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht notwendig. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.

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

Das Gerät während des Betriebs **NICHT** unbeaufsichtigt lassen.

Druckgaren

This appliance cooks under pressure. Allow the appliance to depressurise naturally or release all excess pressure before opening. Failure to follow these instructions may result in burns, personal injury and/or property damage.

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

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Betrieb ordnungsgemäß geschlossen wird.

Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil richtig installiert ist.

Verwenden Sie beim Druckgaren den Druckgardeckel.

Schalten Sie das Gerät aus, wenn aus dem Dampfablassventil oder aus dem Schwimmerventil länger als 3 Minuten lang Dampf in einem stetigen Strom austritt. Falls Dampf von den Deckelseiten austritt, schalten Sie das Gerät aus. Sobald kein Dampf mehr austritt, der Druck abgelassen wurde und sich der Garer abgekühlt hat, stellen Sie bitte sicher, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring in einem guten Zustand und richtig eingesetzt ist.

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den ordnungsgemäßen Zustand von Dampfablassventil, Dampfablassrohr, Antiblockierschutz und Schwimmerventil.

NICHT den Druckgardeckel mit ungeschützten Händen abnehmen.

NICHT versuchen, den Deckel vom Gehäuse des Instant Pot-Kochers mit Gewalt zu entfernen. Das Gerät **NICHT** bewegen, wenn es in Betrieb ist.

NICHT das Dampfablassventil und/oder das Schwimmerventil mit einem Tuch oder anderen Gegenständen abdecken oder blockieren.

NICHT versuchen, das Gerät zu öffnen, bevor der Druck entwichen und der gesamte Innendruck abgebaut ist. Der Versuch, das Gerät zu öffnen, während es noch unter Druck steht, kann zum plötzlichen Austreten von heißem Inhalt führen und Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

NICHT Ihr Gesicht, Ihre Hände oder unbedeckte Haut über das Dampfablassventil halten, während das Gerät in Betrieb ist oder unter Restdruck steht. Lehnen Sie sich nicht über das Gerät, wenn Sie den Deckel abnehmen.

⚠️ WARNING

Gefahr des Überfüllens beim Druckgaren

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

Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „PC MAX“ oder „Max PC Fill“ befüllen.

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

Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidesorten, Spalterbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti schäumen, sprudeln und das Dampfablassrohr und -ventil verstopfen können.

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

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

Zubehör

Verwenden Sie nur von Instant Brands autorisierte Zubehörteile oder Einsätze. Teile, Zubehörteile oder Einsätze zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, können zu einem Stromschlag, Brand, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Verwenden Sie für den Instant Pot nur den zugelassenen Innenkochtopf, um das Risiko eines Druckverlusts zu verringern.

Ersetzen Sie den Dichtungsring nur durch einen für den Instant Pot zugelassenen Dichtungsring, um Verletzungen, Sachschäden und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Das mitgelieferte Zubehör **NICHT** in einer Mikrowelle, einem Toaster, einem Umluft- oder konventionellen Ofen oder auf einem Cerankochfeld, einem Elektroherd, einem Gasherd oder einem Außengrill verwenden.

Pflege und Aufbewahrung

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

NICHT irgendwelche anderen Materialien als den Kochtopf im Kocherunterteil aufbewahren, wenn sie nicht gebraucht werden.

NICHT brennbare Materialien wie Papier, Karton, Kunststoff, Styropor oder Holz in das Kocherunterteil legen.

Netzkabel

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

WARNUNG: Verschüttete heiße Lebensmittel können zu schweren Verbrennungen führen.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.

Das Netzkabel **NICHT** über den Tisch oder Arbeitsplatten hängen lassen.

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

⚠ WARNING

NICHT die Steckdosen unter der Arbeitsplatte verwenden. Dieses Gerät hat einen 3-poligen geerdeten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern:

Das Netzkabel **NUR** in eine geerdete Steckdose stecken.

NICHT den Erdungsstift des elektrischen Steckers entfernen.

NICHT mit Verlängerungskabeln, Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungs-systemen verwenden.

Falls das Gerät ein abnehmbares Netzkabel hat, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

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

Zum Schutz vor einem Stromschlag:

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

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

Das Gerät **NICHT** in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Funktionsstörung aufweist, fallengelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich per E-Mail unter UKSupport@instantbrands.com an den Verbraucherservice (wenn Sie sich im Vereinigten Königreich befinden) oder an EUSupport@instantbrands.com (wenn Sie sich in der EU befinden) oder per Telefon an: +44 (0) 3331 230051.

Versuchen Sie **NICHT**, Bauteile des Geräts zu reparieren, auszutauschen oder zu modifizieren, da dies zu Stromschlägen oder anderen Verletzungen, Bränden und/oder Sachschäden führen könnte und die Garantie dadurch erlischt.

NICHT die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

NICHT die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

Das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

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

Das Gerät **NICHT** an anderen Stromnetzen als 220-240 V ~ 50/60 Hz verwenden.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

⚠ WARNING

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

**Holen Sie sich das vollständige
Benutzerhandbuch**

uk.instantbrands.com/product-manuals/



Rezepte



Ersatzteile und Zubehör

instantbrands.co.uk/product-category/instant/

Wenden Sie sich unter an den Kundendienst

Instantbrands.co.uk/support/

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

+44 (0) 3331 230051

Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Ireland, V14 CA36

Instant Brands and Instant Pot are registered
trademarks of Instant Brands Holdings Inc.

© 2024 Instant Pot Brands LLC