

Legen Sie los

PLUS WIFI
5,7 L MULTIKOCHER
BENUTZERHANDBUCH

Instant Pot®

Willkommen zu Ihrem neuen Instant Pot!

Der Instant Pot® Plus WiFi wurde entwickelt, um gesunde und leckere Mahlzeiten einfacher und schneller zuzubereiten.

Dank der integrierten WiFi-Konnektivität können Sie den Kochvorgang anhand der Instant Connect™ App steuern und überwachen und außerdem auf eine Vielzahl von Rezepteneinstellungen für zusätzlichen Komfort zugreifen. Genießen Sie die Leichtigkeit und Vielseitigkeit beim Kochen mit dem Instant Pot für viele Jahre!

¡Vamos a cocinar con su nueva Instant Pot Plus!



Entfesseln Sie den Koch in Ihnen!

Rectangle 24, ShapeBereit, Ihren Instant Pot zu meistern?

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

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



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



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



Schließen Sie sich der **Instant Pot UK Facebook-Community** an, und lassen Sie sich von dieser aktiven Gruppe von Instant-Köchen mit Kochtipps, Tricks und Rezepten inspirieren!

INHALT

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	2
Verpackungsinhalt	7
Gebrauch des Instant Pot Plus	10
Inbetriebnahme	12
Ändern der einstellungen	14
Verwendung der Instant Connect™ app	16
Verwendung des deckels	18
Schnellkochen	21
Schnellgaren	22
Reis	24
Sterilisieren	26
Dampfgaren	28
Schongaren	30
Sautieren	32
Sous vide	34
Joghurt	36
Warmhalten	38
Startverzögern	40
Instandhaltung	41
Reinigung	47
Fehlerbehebung	48
Fehlercodes	52
Ersatzteile	53
Erfahren sie mehr	54
Garantie	55

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

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

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

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

Aufstellen

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

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

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

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

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

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

Allgemeiner Gebrauch

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

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

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

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

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

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

⚠️ WARNUNG

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

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

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

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

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

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

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

Druckgaren

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

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

Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil richtig installiert ist.

Verwenden Sie beim Druckgaren den Druckgardeckel.

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

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

⚠️ WARNUNG

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

NICHT Den druckgardeckel mit ungeschützten Händen abnehmen.

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

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

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

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

Gefahr des Überfüllens beim Druckgaren

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

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

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

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

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

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

Zubehör

Verwenden Sie nur von Instant Pot Brands autorisierte Zubehörteile oder Einsätze. Teile, Zubehörteile oder Einsätze zu verwenden, die nicht

⚠️ WARNUNG

vom Hersteller empfohlen wurden, können zu einem Stromschlag, Brand, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

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

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

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

Pflege und Aufbewahrung

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

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

NICHT Legen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Pappe, Kunststoff, Styropor oder Holz in den Boden des Multikochers.

Netzkabel

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

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.

⚠️ WARNUNG

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

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

NICHT den Erdungsstift des elektrischen Steckers entfernen.

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

⚠️ WARNUNG

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

Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

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

Zum Schutz vor einem Stromschlag:

Um die **Verbindung zu trennen**, wählen Sie ✕ (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 **NIEIMALS** 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@instantpot.com** an den Verbraucherservice (wenn Sie sich im Vereinigten Königreich befinden) oder an **EUSupport@instantpot.com** (wenn Sie sich in der EU befinden) oder per Telefon an: +44 (0) 3331 230051.

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

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

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

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

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

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

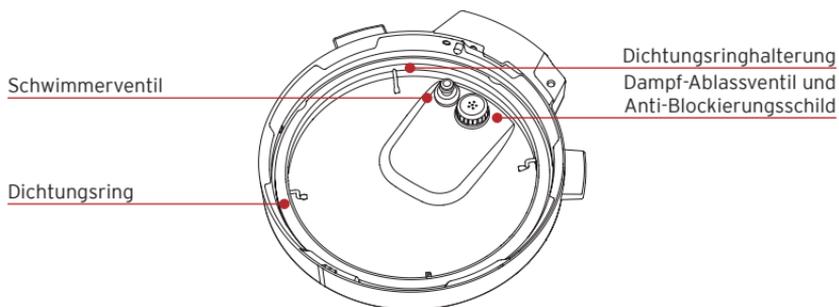
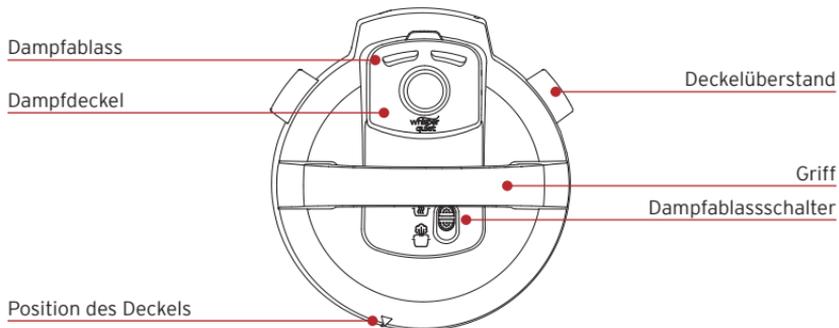
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

⚠️ WARNUNG

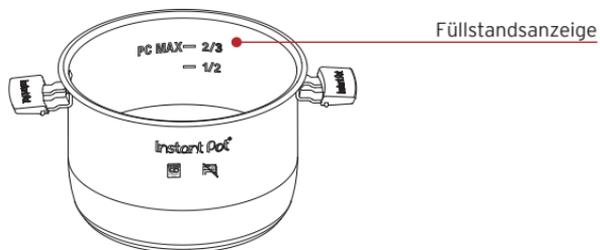
Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

VERPACKUNGSIHALT

Deckel



Inneres des Kochtopfs

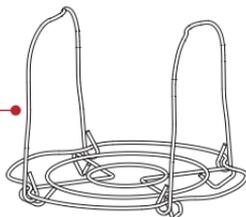


Kocherunterteil

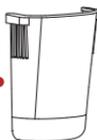


Zubehör

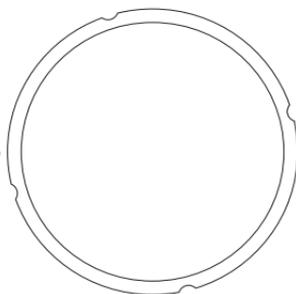
Edelstahl-Dämpfeinsatz



Kondenswasser-Sammelbehälter



Zusätzlicher
Abdichtungsring



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

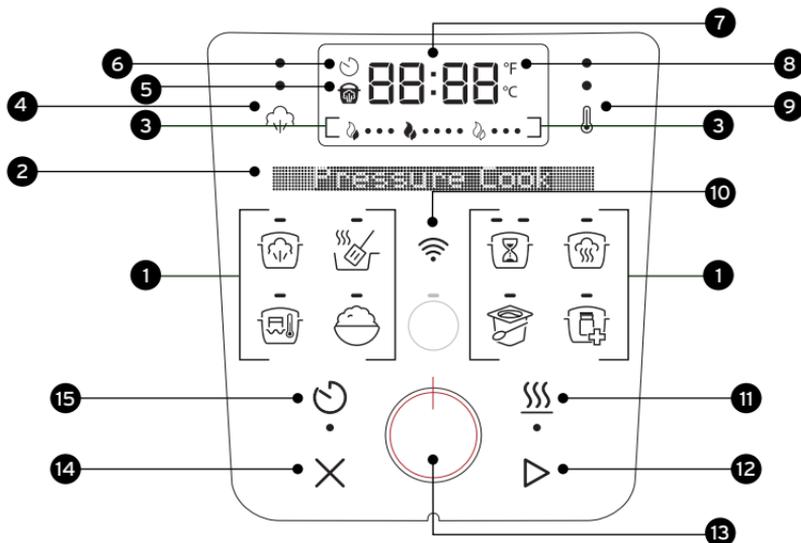
Denken Sie ans Recyceln!

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

GEBRAUCH DES INSTANT POT PLUS

Bedienfeld

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



Verwendung der Symbole

1 Smart-Programme



2 Mehrsprachige Meldungsleiste



3 Fortschrittsanzeigen



4 Druckniveau



5 Druck



Topf unter Druck

6 Startverzögerung

09:59

Countdown bis zum Kochbeginn

7 Timer

0 1:00

• Timer
• „Warmhalten“ Uhr

Anzeigen

8 Temperaturskala

°C °F

9 Temperaturstufe



10 WiFi



Steuerung

11 Warmhalten



12 Start



13 Drehregler



14 Abbrechen



15 Start verzögern



INBETRIEBNAHME

Gerät vor Gebrauch reinigen

1. Waschen Sie den Gartopf mit heißem Wasser und Spülmittel aus. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie die Außenseite mit einem weichen Tuch. Sie können den Gartopf auch in der Spülmaschine reinigen.
2. Wischen Sie das Heizelement im Inneren des Kocherunterteils mit einem weichen Tuch ab, um sicherzustellen, dass sich keine Verpackungsreste darin befinden.
3. Installieren Sie den Kondensationssammler. Siehe Anweisungen auf Seite 46

Einstecken und Anschalten

Wenn Sie bereit sind, Ihren Instant Pot zu verwenden, platzieren Sie ihn auf einer stabilen, nicht-brennbaren Oberfläche.

1. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät an.
2. Das Bedienfeld leuchtet auf, alle Tasten sind aktiv und die **Meldungsleiste** zeigt die Standardsprache an
3. Drehen Sie den **Drehregler** , um die Sprache auszuwählen.
Wählen Sie aus: Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Dänisch, Niederländisch, Polnisch, Schwedisch und Türkisch.
4. Drücken Sie den **Drehregler**, um Ihre Sprachauswahl zu bestätigen

Ihr Instant Pot ist bereit für den Gebrauch.

Testbetrieb

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

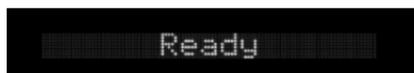
So führen Sie einen Testbetrieb durch:

1. Geben Sie 3 Tassen Wasser in den inneren Kochtopf. Fügen Sie kein Essen hinzu.
2. Stellen Sie den Innenkochtopf in das Unterteil.
3. Setzen Sie den Deckel auf das Unterteil.
Weitere Informationen finden Sie auf Seite 18 unter „So schließen Sie die Deckel“
4. Drücken Sie **Schnellgaren** .
5. Drehen Sie den **Drehregler**  um 5 Minuten Garzeit auszuwählen und drücken Sie darauf, um die Auswahl zu bestätigen.
6. Drücken Sie **Druckniveau**  um zur Einstellung hoher Druck  zu gelangen.
7. Drücken Sie darauf,  um die **Warmhaltefunktion** auszuschalten.
8. Drücken Sie auf  Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** .
9. Wenn der Druck bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Kochen** , die **Meldungsleiste** zeigt **Deckel nicht öffnen** und die rote **Druckanzeige**  leuchtet. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ist der Garvorgang abgeschlossen.
10. Die Natürliche Dampfabgabe beginnt automatisch. Um schneller zu entlüften, stellen Sie den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Ablassen)** . Wenn der gesamte Dampf abgegeben ist, zeigt die Meldungsleiste **OK zum Öffnen des Deckels**.
11. Öffnen Sie den Deckel.
Siehe „Wie öffne ich den Deckel?“ auf Seite 19.
Wichtig: Der Innenkochtopf wird heiß, heben Sie ihn vorsichtig an den Silikongriffen heraus.
12. Entsorgen Sie das restliche Wasser, waschen und trocknen Sie den inneren Kochtopf ab.
Jetzt sind Sie bereit, eine Mahlzeit in Ihrem Instant Pot zu kochen!

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Bereitschaftsmodus

Wenn Sie die Instant Pot anschalten, ertönt ein Piepton und die Meldungleiste zeigt **Bereit** an. Dies ist der Bereitschaftsmodus - bereit, damit Sie ein intelligentes Programm auswählen oder eine Einstellung ändern können. Um von einem intelligenten Programm oder einer intelligenten Einstellung zu diesem Modus zurückzukehren, drücken Sie **X** um abzubrechen.



Ändern der Sprachanzeige

Sie können die Sprache auswählen, die auf dem Bedienfeld angezeigt werden soll.

Wählen Sie aus: Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Dänisch, Niederländisch, Polnisch, Schwedisch und Türkisch.

1. Im **Bereitschaftsmodus** drücken Sie den **Drehregler**  zweimal innerhalb einer Sekunde.
2. Drehen Sie den **Drehregler** , to select the language.
3. Drücken Sie den **Drehregler** , um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Drehen Sie den Ton Ein/Aus

Sie können die Alarmtöne entweder auf EIN oder AUS setzen.

1. Im **Bereitschaftsmodus** halten Sie die Tasten **Startverzögerung**  und den **Drehregler**  für 5 Sekunden gedrückt.
2. In der Meldungleiste wird Folgendes angezeigt: **Ton an** oder **Ton aus**. Die neue Toneinstellung ist aktiviert.
Akustische Sicherheitswarnungen können nicht ausgeschaltet werden aus.

Wählen Sie die Temperaturstufe

Die Gartemperatur kann entweder in Fahrenheit (°F) oder Celsius (°C) angezeigt werden.

1. In **Bereitschaftsmodus** halten Sie die Funktion **Warmhalten**  und den **Drehregler**  für 5 Sekunden gedrückt.
2. In der Meldungleiste wird Folgendes angezeigt: **Temp-Einheit F** oder **Temp-Einheit C**. Der neue Temperaturgrad ist aktiviert.

Garvorgang abbrechen

Wenn Sie sich im Vorwärm-, Gar- oder Warmhaltemodus befinden, drücken Sie **X**, um abzubrechen, und die **Meldungsleiste** zeigt **Bereit** an.

Einstellungen speichern

Jedes Mal, wenn Sie ein intelligentes Programm verwenden, wird der Instant Pot automatisch Ihre ausgewählten Einstellungen speichern und macht sie zu Standardeinstellung für die nächste Verwendung. Sie können diese gespeicherten Einstellungen entweder verwenden oder jedes Mal neu anpassen. Das gilt für:

- Druckeinstellungen
- Temperaturstufen
- Garzeiteinstellungen

Bei Bedarf können Sie die gespeicherten Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

Einzelne Smart-Programme zurücksetzen

- In **Bereitschaftsmodus** halten Sie eine Smart Programm-Taste für mehr als 3 Sekunden gedrückt, bis sie zweimal blinkt und die **Meldungsleiste** zum **Bereitschaftsmodus** zurückkehrt.

Die individuellen Smart Programm-Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

- Um ein Smart-Programm während des Betriebs zurückzusetzen, halten Sie die entsprechende Taste 3+ Sekunden lang gedrückt, bis die Garzeit und die Temperatureinstellungen auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.

Alle Smart-Programme zurücksetzen

- Im **Bereitschaftsmodus**, halten Sie **X** für mehr als 3 Sekunden gedrückt, bis alle intelligenten Programmtasten 3 mal blinken.

Alle Smart-Programm-Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

VERWENDEN DER INSTANT CONNECT™ APP

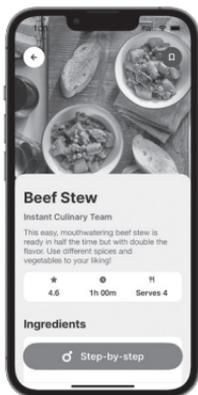
Machen Sie das Kochen einfach und unkompliziert, indem Sie Ihren Instant Pot Plus über die Instant Connect™ App von Ihrem Mobilgerät aus steuern.

Kochen Sie intelligenter, nicht härter!

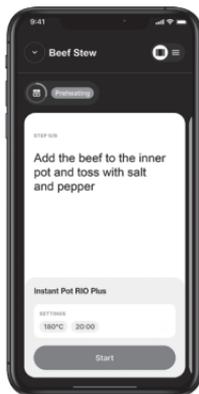
Steuern Sie Ihren Instant Pot aus der Ferne - beginnen Sie mit dem Kochen, passen Sie die Einstellungen an und speichern Sie Ihre Einstellungen - alles über die App. Kein Herumrennen in der Küche mehr!

Kochen Sie wie ein Profi mit Schritt-für-Schritt-Rezeptanleitungen

Mit über 3.000 von Köchen getesteten Rezepten macht der virtuelle Schritt-für-Schritt-Guide Kochen zum Kinderspiel und sorgt jedes Mal für perfekte Ergebnisse. Steuern Sie den Kochvorgang nahtlos in Echtzeit - direkt nach Rezept!



Entdecken Sie 3000+ leckere Rezepte in der App



Benutzen Sie die App, um den Kochvorgang interaktiv aus dem Rezept heraus zu kontrollieren

Von



Überwachen Sie den Kochvorgang aus der Entfernung

Verwenden Sie die App, um jede Phase Ihres Rezepts aus der Ferne zu verfolgen, damit Ihre Mahlzeit bereit ist, wenn Sie es sind.

Über die Instant Connect™ App!

Steuern Sie Ihre Instant Pot Plus mit der Instant Connect App.

Sie können die App auf zwei verschiedene Wege herunterladen:

- Scannen Sie den QR-Code unten
- Suchen Sie „Instant Pot“ in Ihren Apple oder Google Play Stores



Voraussetzungen für Paarung

- Stellen Sie für eine optimale Konnektivität sicher, dass Sie über die neueste iOS- oder Android-Version auf Ihrem Gerät verfügen.
- Halten Sie den Namen und das Passwort für Ihr WiFi-Heimnetzwerk bereit .
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Instant Pot Plus eingesteckt ist und nicht gerade am Kochen ist. Die **Meldungsleiste** hat **Bereit** angezeigt.
- Ihr Mobilgerät sollte sich in der Nähe Ihres Instant Pot Plus befinden.
- Und Bluetooth sollte auf Ihrem Mobilgerät aktiviert sein.

Verbindung

1. Schließen Sie Ihr Gerät an.
2. Öffnen Sie die App und wählen Sie „**Get started**“ (**Loslegen**).
3. Wählen Sie „**Instant Pot Rio Plus**“.
4. Die App führt Sie durch das Erstellen eines Benutzerkontos .
5. Anschließend führt Sie die App durch die Verbindung.

Jetzt können Sie die App mit Ihrem Instant Pot Plus verwenden!

VERWENDUNG DES DECKELS

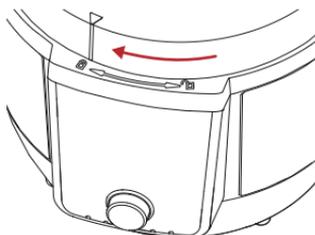
Sie werden den Druckgardeckel für die meisten Garprogramme und alle Druckgarprogramme verwenden. Verwenden Sie immer den Druckgardeckel, der mit diesem Instant Pot Kocherunterteil geliefert wurde.

Schließen und Verriegeln des Deckels

1. Richten Sie die ▽ auf dem Deckel mit dem 🔒 auf dem Unterteil aus.



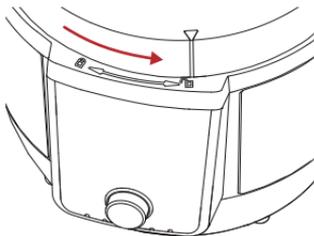
2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die ▽ auf dem Deckel mit der 🔒 auf dem Unterteil ausgerichtet ist.



Beim Schnellgaren verriegelt sich der Deckel automatisch, wenn der Instant Pot beginnt, Druck aufzubauen.

Öffnen des Deckels

1. Wenn Sie ein intelligentes Smart-Programm verwenden, stellen Sie sicher, dass der Dampf entweichen kann, bis das Licht der roten **Druckanzeige**  erlischt und die **Meldungsleiste OK zum Öffnen des Deckels anzeigt**.
2. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die  auf dem Deckel mit der  auf dem Unterteil ausgerichtet ist.



3. Heben Sie den Deckel vorsichtig an und nehmen Sie ihn vom Unterteil ab.
4. Um Platz auf der Arbeitsfläche zu sparen, setzen Sie den Deckel senkrecht in den **Deckelhalter** (siehe Seite 8) auf dem Unterteil ein.

Wie lasse ich Dampf ab?

Der Instant Pot Plus kann Dampf auf 2 verschiedene Arten ablassen. Verwenden Sie die Option, die am besten zu der Art des Gerichts, das Sie kochen, passt, oder die im Rezept aufgeführt ist.

Natürlicher Druckablass

Nach dem Garstopp wird der Dampf auf natürliche Weise für 40+ Minuten allmählich abgegeben. Perfekt für Lebensmittel, die vom Köcheln profitieren, wie Eintöpfe, Suppen, Chili con Carne und Bohnen.

1. Wenn ein Schnellkochprogramm beendet ist, beginnt automatisch die natürliche Dampfableitung.
2. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, schaltet sich das rote **Druckanzeigelicht**  aus.

Schneller Druckablass

Gibt nach Beendigung des Garvorgangs schnell Dampf ab. Ideal für empfindliche Lebensmittel wie Nudeln, Risotto, Gemüse und Meeresfrüchte, um ein Überkochen zu verhindern.

1. Wenn ein Schnellkochprogramm beendet ist, stellen Sie den Dampfablassschalter auf dem Deckel auf **Vent (Dampfablass)** .
2. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, schaltet sich das rote **Druckanzeigelicht**  aus.

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”.

SCHNELLKOCHEN

Beim Schnellkochen wird Druck verwendet, um die Temperatur der Flüssigkeit zu erhöhen. So werden Speisen gleichmäßig und schneller als normal gegart und bewahren gleichzeitig Aromen und Nährstoffe. Beim Schnellgaren durchgeht der Insta Pot Plus 3 Stufen.

Stufe 1: Vorheizen

Während die Insta Pot vorwärmt, erhitzt er die Flüssigkeit, um Dampf zu erzeugen. Sobald sich genügend Druck aufgebaut hat, sitzt der Deckel fest auf und es kann mit dem Kochen begonnen werden.

Stufe 2: Kochen

Sobald der Insta Pot den gewünschten Druck erreicht hat, beginnt der Garvorgang und während des gesamten Prozesses wird ein konstantes Druckniveau aufrecht erhalten.

Weitere Informationen finden Sie in den Anweisungen für das Smart-Programm ab Seite 22.

Stufe 3: Dampfablass

Nach dem Kochen steht der Insta Pot weiter unter Druck und bleibt heiß. Der Dampfablass setzt Druck frei, senkt die Temperatur und ermöglicht eine sichere Entfernen des Deckels.

Siehe „Wie lasse ich Dampf ab?“ auf Seite 20.

Mit Flüssigkeit Dampf erzeugen.

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

Instant Pot Größe	Mindestflüssigkeitsmenge für das Druckgaren*
5,7 Liter	375 ml

**Sofern im Rezept nicht anders angegeben.*

Die Flüssigkeiten für das Druckgaren sollten auf Wasserbasis sein, wie Brühe, Fond, Suppe oder Saft. Wenn Sie Dosen-, kondensierte Suppe oder Cremesuppe verwenden, fügen Sie Wasser wie oben beschrieben hinzu.

SCHNELLGAREN

Beim Schnellgaren wird unter Druck stehender Dampf verwendet, um Speisen schnell und gleichmäßig zu garen. Sie können die Einstellungen je nach Rezept anpassen.

Schnellkoch-Smart-Programm Einstellungen.

Zubereitungszeit Standardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit	Druckniveau Standardeinstellung	Druckniveau Optionen
10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	8 Stunden (08:00)	Hoch	Hoch Niedrig

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist standardmäßig auf AN.
- Startverzögerung  ist verfügbar.

Verwenden Sie die App

Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Joghurtprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Schnellgaren

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Stellen Sie den Innentopf in das Unterteil und fügen Sie Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. **Schnellgaren**  Die Standard- oder zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden angezeigt.
4. Drehen Sie den **Drehregler** , um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.
5. Drücken Sie **Druckniveau** , um zwischen **Niedrig** und **Hoch** zu

wechseln.

Sie können das Druckniveau jederzeit während der Kochens ändern.

6. Warmhalten ist standardmäßig aktiviert. Drücken Sie  noch einmal, um die Funktion auszuschalten.

Sie können „Warmhalten“ jederzeit während des Kochens ein- und ausschalten.

7. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie Startverzögerung , und drehen Sie dann den Drehregler auf die gewünschte Zeitverzögerung.

8. Drücken Sie auf **Start** . Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** . *Es kann 15 Minuten oder länger dauern, bis die Druckeinstellung zum Kochen erreicht ist. Tiefkühlkost und große Mengen erhöhen die Vorheizzeit.*

Garen

1. Unter Druck zeigt die Meldungsleiste **Deckel nicht öffnen** an und das rote **Druckanzeigelicht leuchtet**  auf.
2. Wenn der Druck bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Garen**  an und der Timer beginnt zu zählen. *Sie können  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm jederzeit abzubrechen. Sie können jederzeit während des Garvorgangs auf „Warmhalten“ drücken  um den Vorgang abzubrechen.*

Garvorgang abbrechen

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, stoppt der Garvorgang und die natürliche Dampfabgabe beginnt. Wenn Sie möchten, können Sie den Dampf schnell ablassen, indem Sie den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Dampfablass)** .
2. Wenn „Warmhalten“ eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen. *Sie können  drücken, um die Warmhaltefunktion jederzeit zu stoppen. Wenn Sie abbrechen, bevor das Entlüften abgeschlossen ist, wird in der Meldungsleiste „Deckel nicht öffnen“ angezeigt.*
3. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, wird in der Meldungsleiste **OK zum Öffnen** des Deckels angezeigt und die rote **Druckanzeige**  schaltet sich aus.



Das intelligente Reisprogramm verwendet Druckdampf, um Reis schnell und gleichmäßig zu garen. Sie können die Einstellungen je nach Rezept anpassen.

Reis-Smart-Programm Einstellungen.

Garzeit Standardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit	Druckniveau Standardeinstellung	Druckniveau Optionen
12 Minuten (00:12)	5 Minuten (00:05)	30 Minuten (00:30)	Niedrig	Hoch Niedrig

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist standardmäßig auf AN.
- Startverzögerung  ist verfügbar.

Verwenden Sie die App

Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Reisprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

So gelingt das Reiskochen

Vorbereitung

Bereiten Sie die Zutaten nach dem Rezept zu.

Vorheizen

1. Stellen Sie den Innentopf in das Unterteil und fügen Sie Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie **Reis** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden zeigen.
4. Drehen Sie den **Drehregler** , um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.

5. Drücken Sie **Druckniveau**  um zwischen **Niedrig** und **Hoch** zu wechseln.
Sie können das Druckniveau jederzeit während des Kochens ändern.
6. **Warmhalten** ist standardmäßig aktiviert. Drücken Sie  noch einmal, um die Funktion auszuschalten.
Sie können „Warmhalten“ jederzeit während des Kochens ein- und ausschalten.
7. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie **Startverzögerung** , und drehen Sie dann den **Drehregler** auf die gewünschte Zeitverzögerung.
8. Drücken Sie auf **Start** . Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** .
Es kann 15 Minuten oder länger dauern, bis die Druckeinstellung zum Kochen erreicht ist. Tiefkühlkost und große Mengen erhöhen die Vorheizzeit.

Garen

1. Unter Druck zeigt die Meldungsleiste **Deckel nicht öffnen** an und das rote **Duckanzeigelicht leuchtet**  auf.
2. Wenn der Druck bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Garen**  an und der Timer beginnt zu zählen.
Sie können  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm jederzeit abzubrechen. Sie können jederzeit während des Garvorgangs auf „Warmhalten“ drücken  um den Vorgang abzubrechen.

Garvorgang abbrechen

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, stoppt der Garvorgang und die natürliche Dampfabgabe beginnt. Wenn Sie möchten, können Sie den Dampf schnell ablassen, indem Sie den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Dampfablass)** .
2. Wenn „Warmhalten“ eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen.
Sie können  drücken, um die Warmhaltefunktion jederzeit zu stoppen. Wenn Sie abbrechen, bevor das Entlüften abgeschlossen ist, wird in der Meldungsleiste „Deckel nicht öffnen“ angezeigt.
3. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, wird in der Meldungsleiste **OK zum Öffnen** des Deckels angezeigt und die rote **Druckanzeige**  schaltet sich aus.

STERILISIEREN

Das Sterilisierprogramm verwendet Druckdampf, um die gängigsten Haushaltsbakterien aus Gegenständen wie Babyflaschen, Pumpenteilen und anderem Babybehör zu entfernen.

Intelligentes Sterilisierprogramm Einstellungen.

Garzeit Standardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit	Druckniveau Standardeinstellung	Druckniveau Optionen
0 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	30 Minuten (00:30)	Hoch	Hoch Niedrig

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist standardmäßig auf AN.
- Startverzögerung  ist verfügbar.

Verwenden Sie die App

Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Sterilisierprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Wie sterilisiere ich?

Vorheizen

1. Stellen Sie den inneren Kochtopf in den Kocher und fügen Sie dann die Gegenstände, die Sie auf dem Dampfgestell sterilisieren möchten plus Flüssigkeit, hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie **Sterilisieren** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Einstellungen werden angezeigt.
4. Drehen Sie den **Drehregler** , um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.

5. Drücken Sie **Druckniveau** , um zwischen **Niedrig** und **Hoch** zu wechseln.
Sie können „Warmhalten“ jederzeit während des Kochens ein- und ausschalten.
6. **Warmhalten** ist standardmäßig aktiviert. Drücken Sie  noch einmal, um die Funktion auszuschalten.
Sie können „Warmhalten“ jederzeit während des Kochens ein- und ausschalten.
7. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie **Startverzögerung** , und drehen Sie dann den **Drehregler** auf die gewünschte Zeitverzögerung.
8. Drücken Sie auf **Start** . Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** .
Es kann 15 Minuten oder länger dauern, bis die Druckeinstellung zum Kochen erreicht ist. Tiefkühlkost und große Mengen erhöhen die Vorheizzeit.

Garen

1. Unter Druck zeigt die Meldungsleiste **Deckel nicht öffnen** an und das rote **Druckanzeigelicht leuchtet**  auf.
2. Wenn der Druck bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Garen**  an und der Timer beginnt zu zählen.
Sie können  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm jederzeit abzubrechen. Sie können jederzeit während des Garvorgangs auf „Warmhalten“ drücken  um den Vorgang abzubrechen.

Garvorgang abbrechen

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, stoppt der Garvorgang und die natürliche Dampfabgabe beginnt. Wenn Sie möchten, können Sie den Dampf schnell ablassen, indem Sie den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Dampfablass)** .
2. Wenn „Warmhalten“ eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen.
Sie können  drücken, um die Warmhaltefunktion jederzeit zu stoppen. Wenn Sie abbrechen, bevor das Entlüften abgeschlossen ist, wird in der Meldungsleiste „Deckel nicht öffnen“ angezeigt.
3. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, wird in der Meldungsleiste **OK zum Öffnen** des Deckels angezeigt und die rote **Druckanzeige**  schaltet sich aus.



DAMPFGAREN

Verwenden Sie das Dampfprogramm wie einen normalen Dämpfer auf dem Herd und kochen Sie die Flüssigkeit auf, wie beim Garen mit heißem Dampf. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck zum Kochen.

Steam Smart-Programm Einstellungen.

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
10 Minuten (00:10)	1 Minuten (00:01)	4 Stunden (04:00)

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist **NICHT** verfügbar.
- Startverzögerung  ist verfügbar.

Verwenden Sie die App

Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Dampfprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Wie dämpfe ich?

Vorbereitung

Schneiden oder hacken Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.

Vorheizen

1. Stellen Sie den Innenkochtopf in den Untertopf und fügen Sie mindestens 375 ml Wasser hinzu.
2. Setzen Sie den Dampfrost ein und legen Sie die Zutaten darauf.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
4. Drücken Sie  **auf Dämpfen**. Die Standard- oder zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden angezeigt.

5. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.
Sie können die Garzeit jederzeit während des Kochens ändern.
6. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie **Startverzögerung** , und drehen Sie dann den Drehregler auf die gewünschte Zeitverzögerung.
7. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** .
Es kann 10-15 Minuten dauern, bis die Temperatur zum Garen erreicht ist. Tiefkühlkost Erhöhen Sie die Vorwärmzeit.

Garen

1. Wenn die Temperatur bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Garen**  an.
2. Der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.
*Sie können **X** drücken, um jederzeit mit dem Kochen aufhören.*

Garvorgang abbrechen

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ist der Garvorgang abgeschlossen. Die Meldungsleiste zeigt **Ende**.
2. Das intelligente Dämpfprogramm gart nicht unter Druck, aber es kann sich ein geringer Druck aufbauen, der das Entfernen des Deckels erschweren kann. Stellen Sie in diesem Fall den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Dampfablass)** , um überschüssigen Dampf freizusetzen, bevor Sie den Deckel öffnen.

SCHONGAREN

Mit Schongaren können Sie Ihre Lieblingsrezepte zum Köcheln und Schmoren zubereiten, genau wie ein traditioneller Schongarer. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um Speisen zu garen.

Schongarprogramm Einstellungen

Standardeinstellung Gareinstellung	Garen Einstellungsoptionen	Garzeit Stan- dardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit
Hoch	Hoch Niedrig	6 Stunden (6:00)	30 Minuten (00:30)	24 Stunden (24:00)

Hoch oder Niedrig Einstellungen:

Hoch	Niedrig
<ul style="list-style-type: none">• 2,5 Stunden bis zum Erreichen der maximalen Temperatur von 95 °C (schneller)• 3 Stunden Mindestgarzeit empfohlen• Eine schnellere Ersterwärmung ist ideal für Lebensmittel wie mageres Fleisch (Huhn oder Schwein), weiches Gemüse und Suppen	<ul style="list-style-type: none">• 4,5 Stunden bis zum Erreichen der maximalen Temperatur von 95°C (langsamer)• Empfohlene Mindestgarzeit von 4 Stunden• Eine langsamere Ersterwärmung ist ideal für Lebensmittel wie zäheres Fleisch (Schmorbraten) oder Bruststück), dichteres Fleisch, Knochen in Fleisch und Wurzelgemüse

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist AN durch als Standardeinstellung.
- Startverzögerung  ist verfügbar.

Verwenden Sie die App

Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Dampfprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Wie schongare ich?

Vorbereitung

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

Garen

1. Stellen Sie den Innentopf in das Unterteil und fügen Sie Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie auf „**Schongaren**“ . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden anzeigen.
4. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.
Sie können die Garzeit jederzeit während des Kochens ändern.
5. Um die Gareinstellungen zu ändern, drücken Sie **Langsames Garen**  zum Umschalten zwischen den Optionen **Niedrig** und **Hoch**.
6. **Warmhalten** ist standardmäßig aktiviert. Drücken Sie  noch einmal, um die Funktion auszuschalten.
Sie können „Warmhalten“ jederzeit während des Kochens ein- und ausschalten.
7. Um die Garzeit zu verzögern, drücken Sie **Startverzögerung** , und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
8. Drücken Sie auf **Start** . Der Fortschrittsbalken zeigt **Garen** .
9. Der Timer beginnt zu nach unten zu zählen

Sie können  drücken, um den Garvorgang jederzeit abzubrechen. Garvorgang abbrechen

Stop cooking

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ist der Garvorgang abgeschlossen. Die Meldungsleiste zeigt **Ende**.
2. Wenn „Warmhalten“ eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen.
Drücken Sie jederzeit , um ihn auszuschalten.

SAUTIEREN

Verwenden Sie Sautieren anstelle eines Bratkastens oder Topfes. Sautieren kann den Geschmack Ihrer Speisen vertiefen und auch Saucen köcheln lassen, eindicken oder reduzieren. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um Speisen zu garen. Sauté Smart-Programm Einstellungen.

Temperaturoptionen	Standardeinstellung Temperaturstufen	Garzeit Standardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit
Stufen 1 bis 5 (siehe unten)	Stufe 5	30 Minuten (00:30)	1 Minuten (00:01)	1 Stunde (01:00)

Temperatureinstellungen

Temperaturstufe	Temperatur
Stufe 1	95°C
Stufe 2	110°C
Stufe 3	135°C
Stufe 4	160°C
Stufe 5	190°C

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist **NICHT** verfügbar.
- Startverzögerung  ist **NICHT** verfügbar.

Wie sautiere ich?

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Setzen sie den inneren Kochtopf in das Unterteil ein. Der Deckel ist nicht erforderlich für den Sauté-Modus.
2. Drücken Sie **Sautieren** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen wird angezeigt.

3. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.
Sie können die Garzeit jederzeit während des Kochens ändern.
4. Um die Gartemperatur zu ändern, drücken Sie die Taste **Temp-Stufe** , drehen Sie dann den **Drehregler**, um zwischen den Temperaturstufen umzuschalten.
5. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** .

Garen

1. Wenn die Meldungsleiste **Lebensmittel hinzufügenanzeige**, fügen Sie die Zutaten hinzu.
Verwenden Sie den Deckel nicht, während des Sautierens.
2. Der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.
*Sie können **X** drücken, um den Garvorgang jederzeit abubrechen.*
3. Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, wird in der Meldungsleiste **Endeangezeigt**.

Anbraten und dann vor dem Druck- oder Langsamgaren ablöschen

Sautieren ist eine großartige Möglichkeit, Zutaten zu bräunen. Beim Ablöschen wird Flüssigkeit in eine heiße Pfanne hinzugefügt. Das hilft, die köstlichen, karamellisierten Stückchen freizusetzen, die sich am Boden des Topfes, festgesetzt haben, bevor Sie weiter kochen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Sautieren Sie Ihre Zutaten.
2. Drücken Sie **X**, um das Sautieren anzuhalten.
3. Ablöschen - entfernen Sie die Lebensmittel (optional) aus dem Innentopf nehmen.
4. Fügen Sie Wasser, Brühe oder Wein in den Innentopf hinzu.
5. Verwenden Sie einen Holzlöffel oder einen Silikonspatel, um am Boden anhaftende Lebensmittel zu lösen.
6. Geben Sie die Speisen wieder in den Innentopf.
7. Wählen Sie das Smart-Programm aus, um mit dem Garen fortzufahren.



SOUS VIDE

Sous Vide gart Speisen in einem verschlossenen, lebensmitteltauglichen Beutel, der über einen längeren Zeitraum in Wasser getaucht ist. Das Essen kocht im eigenen Saft, was zu einem zarten, köstlichen Gericht führt. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um das Gericht zu garen.

Sous Vide Smart-Programm Einstellungen.

Standard-einstellung Temperatur	Min Temperatur	Max Temperatur	Garzeit Standard-einstellung	Min Garzeit	Max Garzeit
56°C	25°C	90°C	3 Stunden (03:00)	30 Minuten (00:30)	99 Stunden, 30 Minuten (99:30)

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist **NICHT** verfügbar.
- Startverzögerung  ist **NICHT** verfügbar.

Was Sie für Sous Vide benötigen

- Zange
- Lebensmittelechte, luftdichte, wiederverschließbare Lebensmittelbeutel ODER
- lebensmittelechte Vakuumbbeutel

Verwenden Sie die App

Einfache Steuerung der Sous-Vide-Programmeinstellungen und Zugriff auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Wie verwende ich Sous Vide?

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Füllen Sie den Innenkochtopf mit Wasser bis zur [1/2] Markierung.
2. Setzen Sie den Innenkochtopf in das Unterteil ein.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
4. Drücken Sie auf **Sous Vide** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden anzeigen.
5. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.
Sie können die Garzeit jederzeit während des Kochens ändern.
6. Drücken Sie die Taste **Temperatur** , und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die **Temperaturstufe auszuwählen**.
7. Drücken Sie auf  **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** .

Garen

1. Wenn der Fortschrittsbalken Lebensmittel hinzufügenanzeigen, öffnen Sie den Deckel, geben Sie den Kochbeutel in den Kochtopf und schließen Sie dann den Deckel wieder.
2. Die Garzeit beginnt nach unten zu zählen.
3. Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, wird in der Meldungsleiste Ende angezeigt

Sie können  drücken, um den Garvorgang jederzeit abubrechen.

Lebensmittel entfernen

1. Das Sous Vide Smart Program gart nicht unter Druck, aber es kann sich ein geringer Druck aufbauen, der das Öffnen des Deckels erschweren kann. Stellen Sie in diesem Fall den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Dampfablass)** , um überschüssigen Dampf freizusetzen, bevor Sie den Deckel öffnen.
2. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Kochbeutel vorsichtig mit der Zange heraus.

JOGHURT

Sie können Ihren Instant Pot verwenden, um köstlichen, fermentierten Milchjoghurt und milchfreien Joghurt herzustellen. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um Speisen zu garen.

Joghurt-Smart-Programm Einstellungen.

Schritt	Temperatur	ZeitStandard-einstellung	Min Zeit	Max Zeit
Pasteurisierung	85° C Nicht verstellbar	30 Minuten (00:30)	Nicht verstellbar	Nicht verstellbar
Gärung	41° C Nicht verstellbar	8 Stunden (08:00)	6 Stunden (06:00)	12 Stunden (12:00)

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist **NICHT** verfügbar.
- Startverzögerung  ist **NICHT** verfügbar.

Verwenden Sie die App

Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Joghurtprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Wie mache ich Joghurt?

Pasteurisieren von Milch

1. Geben Sie die Zutaten in den Innenkochtopf und setzen Sie diesen in die Kocherbasis ein.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie auf **Joghurt** .

Die Pasteurisierungszeit und Temperatur sind voreingestellt.

4. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Garen**  und die Meldungsleiste zeigt **Schritt 1 Pasteurisieren**.
5. Wenn es fertig ist, hört das Pasteurisieren auf. Die Meldungsleiste zeigt **Deckel öffnen zum Abkühlen öffnen**.

Die Milch muss eine Temperatur von mindestens 72 °C erreichen, damit sie pasteurisiert werden kann.

6. Entfernen Sie den Deckel. Die Meldungsleiste zeigt **Kühlung niedriger**.

Hinzufügen der Kultur/des Starters

1. Wenn die pasteurisierte Milch ausreichend abgekühlt ist, zeigt die Meldungsleiste **Starter hinzufügen**.
2. Geben Sie eine Starterkultur gemäß Packungsanleitung in die Milch.
Wenn Sie Naturjoghurt als Starter verwenden, stellen Sie sicher, dass er eine aktive Kultur enthält. Mischen Sie 2 EL (30 ml) Joghurt pro 3,7 L Milch ein oder verwenden Sie ein bewährtes Rezept.
3. Schließen Sie den Deckel.

Fermentieren

1. Um die Garzeit einzustellen, drehen Sie den **Drehregler**, um die gewünschte Zeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** noch einmal zur Bestätigung.
Sie können die Fermentationszeit während dieses Programms jederzeit ändern. Eine längere Fermentation ergibt einen würzigeren Joghurt.
2. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Garen**  und die Meldungsleiste zeigt **Schritt 2 Fermentieren**.
3. Wenn die Gärung abgeschlossen ist, zeigt das Display **Ende**.
4. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie den Joghurt in einen Vorratsbehälter.
5. Stellen Sie ihn für 12 - 24 Stunden in den Kühlschrank, damit sich die Aromen entwickeln können.

Quanto yogurt fare?

Instant Pot-Größe	Mindestmilchmenge	Maximale Milchmenge
5,7 Liter	1000 ml	3,8 L

SSS WARMHALTEN

Sie können die Option „Warmhalten“ nach dem Kochen mit dem Schnellkoch-, Reis- und intelligenten Sterilisierprogramm nutzen. Sie können auch „Warmhalten“ verwenden, um Speisen aufwärmen. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um Speisen zu garen.

„Warmhalten“ Smart-Programm Einstellungen.

	Temperaturoptionen	ZeitStandard-einstellung	Min Zeit	Max Zeit
Warmhalten	Hoch: 80°C	10 Stunden (10:00)	NV	NV
Aufwärmen	Niedrig: 68°C Hoch: 80°C Benutzerdefiniert: 68°C bis 95°C	10 Stunden (10:00)	30 Minuten (00:30)	10 Stunden (10:00)

Andere Einstellungen

- Startverzögerung  ist **NICHT** verfügbar.

Wie halte ich Speisen nach dem Kochen warm?

1. Wenn „Warmhalten“ für ein Smart-Programm aktiviert ist, beginnt es automatisch, nachdem der Garvorgang beendet ist. Der Timer zeigt die verstrichene Zeit bis zu 10 Stunden an.
2. Um „Warmhalten“ jederzeit zu deaktivieren, drücken Sie **X** zum Abbrechen.

Wie wärme ich Speisen ich auf?

Vorbereitung

Legen Sie das aufzuwärmende Gargut in den inneren Kochtopf.

Sie können auch eine ofenfeste Auflaufform verwenden, die in den Innenkochtopf passt. Geben Sie 125 ml bis 375 ml Wasser in den Innenkochtopf, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Aufwärmen

1. Setzen Sie den Innenkochtopf in das Unterteil ein.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie auf **Warmhalten** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Einstellungen werden angezeigt.
4. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Aufwärmzeit auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung auf den **Drehregler**.
5. Drücken Sie das **Temperatursymbol**  zum Umschalten auf **Hoch, Niedrig oder Benutzerdefiniert**.
6. Wenn Sie „**Benutzerdefinierte Temperatur**“ ausgewählt haben, drehen Sie den **Drehregler**, um eine **Temperatur auszuwählen**.
7. Drücken Sie auf **Start** . Der Fortschrittsbalken zeigt **Warmhalten**  und in der Meldungsleiste wird die Temperatureinstellung angezeigt. Der Timer beginnt mit dem Countdown.
8. Wenn das Aufwärmen abgeschlossen ist, zeigt das Display **Ende**. Sie können **X** drücken, um die Warmhaltefunktion jederzeit abbrechen.

STARTVERZÖGERUNG

Sie können die Startverzögerung verwenden, um den Beginn eines Garprogramms zu verzögern oder um einen Timer einzustellen (auch wenn Sie nicht in Ihrem Instant Pot kochen).

	ZeitStandard-einstellung	Min Zeit	Max Zeit
Startverzögerung	6 Stunden (06:00)	10 Minuten (00:10)	24 Stunden (24:00)
Timer	10 Minuten (00:10)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

Die Startverzögerung ist für Sautieren, Joghurt, Sous Vide oder Warmhalte-Smart-Programme nicht verfügbar.

Kochstartzeit verzögern

1. Wählen Sie ein Smart-Programm aus, passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an und drücken sie **Startverzögerung** .
2. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen .
3. Drücken Sie auf **Start** ▷. Der Timer zählt nach unten.
4. Wenn die Startverzögerung endet, wird das Smart-Programm automatisch gestartet und das Display zeigt **An**.

Timer einstellen (ohne Kochen)

1. Wenn in der Meldungsleiste **Bereitangezeigt** wird, drücken Sie **Startverzögerung** .
2. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Timerzeit auszuwählen.
3. Drücken Sie **Start** ▷, um zu den Timer zu starten.

INSTANDHALTUNG

Ihr Instant Pot Plus enthält Teile, die das Schnellkochen ermöglichen. **Diese Teile müssen installiert werden, damit das Schnellkochen ordnungsgemäß funktioniert und entweder regelmäßig gereinigt oder ausgetauscht werden.**

⚠️ WARNUNG

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

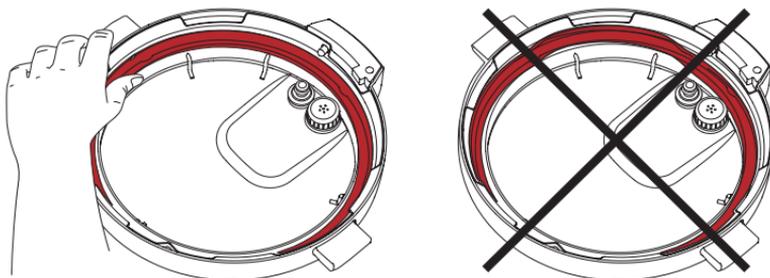
Verwendung des Dichtungsring

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.

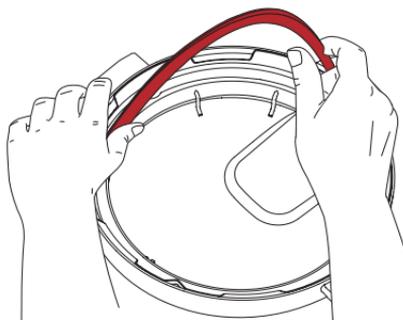
Setzen Sie den Dichtungsring ein

1. Legen Sie den Dichtungsring über die Dichtungsringhalterung und drücken Sie ihn fest. Drücken Sie ihn fest an, um sicherzustellen, dass sich keine Falten bilden.
2. Der Dichtungsring muss fest sitzen und darf nicht herausfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.



Entfernen Sie den Dichtungsring

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



Anti-Blockierschild

Das Anti-Blockierschild verhindert, dass Speisepartikel durch das Dampfblassrohr nach oben gelangen und helfen so, den Druck zu regulieren. Als integraler Bestandteil der Produktsicherheit muss der Antiblockierschutz vor Gebrauch installiert und regelmäßig gereinigt werden.

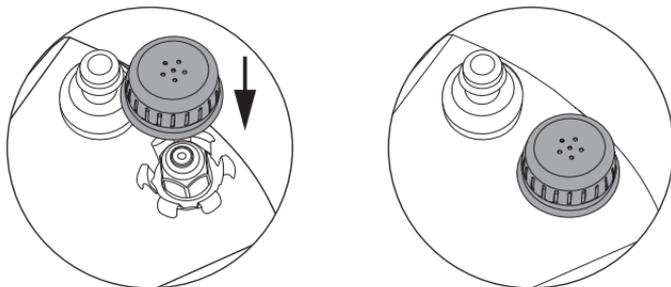
Entfernen des Anti-Blockierschilds

Drehen Sie den Deckel um und halten Sie ihn mit einer Hand fest. Fassen Sie mit der anderen Hand den Antiblockierschild mit den Fingern und ziehen Sie fest, um ihn von den darunter liegenden Zinken zu entfernen.



Einsetzen des Anti-Blockierschilds

Platzieren Sie den Antiblockierschutz über den Zinken und drücken Sie ihn nach unten, bis er in seiner Position einrastet. Versuchen Sie nicht, den Instant Pot zu betreiben, ohne dass der Antiblockierschutz installiert ist.



Dampfablassdeckel

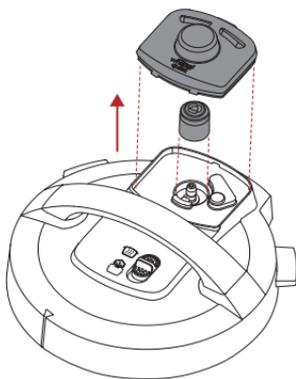
Wenn der Instant Pot Druck ablässt, tritt Dampf aus der Oberseite des Dampfablassdeckels aus. Der Dampfablassdeckel und das Dampfablassventil sind integraler Bestandteil der Produktsicherheit und für das Schnellkochen notwendig. Der Deckel und das Ventil müssen vor dem Gebrauch montiert und regelmäßig gereinigt werden.

⚠WARNING

Wenn das Dampfablassventil nicht installiert ist, spritzt heiße Flüssigkeit heraus, was zu Personen- oder Sachschäden führen kann.

Entfernen der Dampfablassbaugruppe

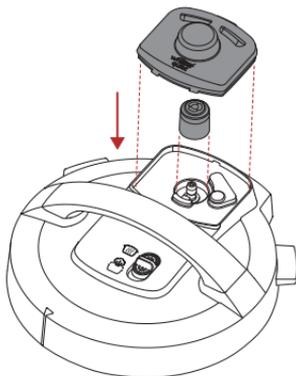
Benutzen Sie die Lasche an der Rückseite, um den Dampfablassdeckel herauszuziehen, ziehen Sie dann das Dampfablassventil aus dem Dampfablassrohr.



Installieren der Dampfablassbaugruppe

Setzen Sie das Dampfablassventil auf das Dampfablassrohr und drücken Sie es fest nach unten. Setzen Sie die Laschen an der Dampfablassabdeckung in die Griffe auf den Deckel ein und drücken Sie die gegenüberliegende Seite nach unten, bis der Deckel fest sitzt.

Bei ordnungsgemäßer Installation ist die Dampfablassbaugruppe fest mit dem Deckel verbunden. Sie sollte an Ort und Stelle bleiben, wenn der Deckel umgedreht wird.

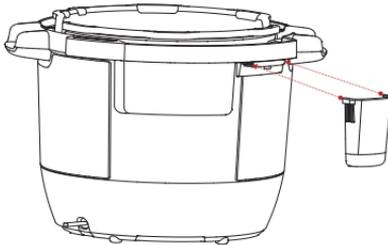


Einrichten des Kondenswasser-Sammelbehälters

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

Bringen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an

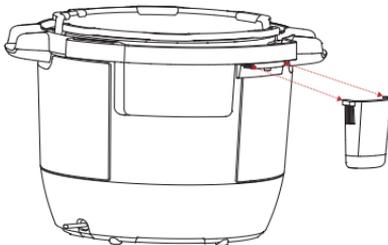
Richten Sie die Rillen am Kondenswasser-Sammelbehälter an den Laschen auf der Rückseite des Kocherunterteils aus und schieben Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an seinen Platz.



Nehmen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter ab

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

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



REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Pot nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie alle Teile auf Raumtemperatur abkühlen. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch oder Aufbewahrung, dass alle Oberflächen trocken sind.

Teil	Reinigungsanweisungen
Zubehör <ul style="list-style-type: none">• Zubehör	<ul style="list-style-type: none">• Nach jedem Gebrauch waschen.• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen.• Verwenden Sie für das Zubehör niemals scharfe chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme.
Deckel und Teile <ul style="list-style-type: none">• Anti-Blocki-er-Schutz• Dichtungsring• Dampf-ablassventil• Schwimmer-ventil• Silikonkappe• Kondenswasser-Sammelbe-hälter	<ul style="list-style-type: none">• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen.• Entfernen Sie vor dem Waschen alle Kleinteile vom Deckel.• Reinigen Sie das Innere des Dampf-ablassventils und des Blockierschutzes, um Verstopfungen zu vermeiden.• Um nach dem Geschirrspülen das Wasser aus dem Deckel abzulassen, halten Sie den Deckel am Deckelgriff senkrecht über ein Waschbecken. Drehen Sie ihn dann ganz herum.• Legen Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf das Kocherunterteil.• Dichtungsringe an einem gut belüfteten Ort aufbewahren, um Gerüche zu zerstreuen.• Um Gerüche aus dem Dichtungsring zu entfernen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Gartopf und lassen Sie den Druckkochtopf 5-10 Minuten lang laufen, dann verwenden Sie den Schnelldampf-ablass.• Entleeren und spülen Sie den Kondenswasser- Sammelbe-hälter nach jedem Gebrauch
Gartopf	<ul style="list-style-type: none">• Nach jedem Gebrauch waschen.• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler spülen*• Flecken durch hartes Wasser benötigen möglicherweise einen mit Essig angefeuchteten Schwamm und müssen zum Entfernen geschrubbt werden.• Bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten vor dem Waschen einige Stunden in heißem Wasser einweichen.• Lassen Sie alle Außenflächen vor dem Einsetzen in das Kocherunterteil trocknen.

Netzkabel	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie für das Netzkabel ein leicht angefeuchtetes Tuch, um eventuelle Partikel abzuwischen. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie das Netzkabel reinigen.
Kocherunterteil	<ul style="list-style-type: none"> • Wischen Sie die Innenseite des Kocherunterteils sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie alles an der Luft trocknen. • Reinigen Sie die Außenseite des Kocherunterteils und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.

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

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Schwierigkeiten, den Deckel zu schließen	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.	Positionieren Sie den Dichtungsring erneut und stellen Sie sicher, dass er an der Dichtungsringhalterung anliegt.
	Der Inhalt des Kochers ist noch heiß.	Druck nach Rezept ablassen: Öffnen Sie den Deckel nur, wenn in der Meldungsleiste OK zum Öffnen des Deckels angezeigt wird.
Schwierigkeiten, den Deckel zu öffnen	Druck im Inneren des Kochers.	Lassen Sie gemäß Rezept Druck ab. Öffnen Sie den Deckel erst, nachdem sich das Schwimmerventil gesenkt hat.
Der Gartopf hängt bei geöffnetem Kocher am Deckel fest.	Durch das Abkühlen des Gartopfes kann ein Sog entstehen, der den Gartopf am Deckel festhängen lässt.	Um das Vakuum zu beenden, stellen Sie den Dampfablass auf Ablassen.
An der Seite des Deckels tritt Dampf aus	Kein Dichtungsring im Deckel.	Setzen Sie einen Dichtungsring ein.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder nicht richtig eingesetzt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Speisereste hängen am Dichtungsring.	Entfernen Sie den Dichtungsring und reinigen Sie ihn gründlich.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie ihn dann wieder.
	Die Dichtungsringhalterung ist verzogen oder nicht mittig.	Entfernen Sie den Dichtungsring vom Deckel und überprüfen Sie die Dichtungsringhalterung auf Knicke oder Verdrehungen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Rand des Gartopfes kann verformt sein.	Der Gartopf ist verformt. Ersetzen Sie ihn. NICHT VERWENDEN. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Leichter Dampfaustritt/ Zischen aus dem Dampf- ablassventil während des Garvorgangs	Der Kocher reguliert den Überdruck.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahme.
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, wenn die „Steam Re- lease“-Taste (Dampf- ablass) auf „Seal“ (Verschließen) steht.	Fehler bei der Drucksensor- steuerung	Wenden Sie sich an den Kunden- dienst.
	Das innere Dampfablassven- til sitzt nicht richtig.	Stellen Sie den Dampfablassschalter schnell auf „Vent“ (Entlüften) und dann wieder auf „Seal“ (Ver- schließen), um sicherzustellen, dass das Dampfablassventil richtig sitzt.
Das Display bleibt nach dem Anschließen des Netzkabels leer	Schlechte Stromverbindung oder kein Strom.	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigung. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich an den Kundendienst. Prüfen Sie die Steckdose, um sicherzustel- len, dass Strom anliegt.
	Die elektrische Sicherung des Kochers ist durchge- brannt.	Wenden Sie sich an den Kunden- dienst.
Gelegentliches Klicken oder leichtes Knacken	Das Geräusch des Ein- schaltens und der sich aus- dehnenden Druckplatte bei Temperaturänderungen.	Dies ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
	Der Boden des Gartopfes ist nass.	Wischen Sie die Außenflächen des Gartopfes ab. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Gartopf in das Kocherunterteil einsetzen.
Auf dem Display er- scheint ein Fehlercode und der Kocher piept kontinuierlich.	Beim Kocher liegt ein Prob- lem vor.	Siehe Fehlercodes auf Seite 52.

APP FEHLERSUCHE

Problem	Lösung
Ich habe versucht, die App herunterzuladen, und es heißt, mein Gerät ist nicht kompatibel.	Stellen Sie sicher, dass die Version des Betriebssystems von iOS oder Android auf Ihrem Mobilgerät mit der App kompatibel ist. Diese sind auf der Instant Connect-Seite im App-Store und Google Play Store aufgelistet.
Ich versuche, ein Konto in der App zu erstellen, aber ich habe den Bestätigungscode nicht erhalten.	Überprüfen Sie Ihren Spam- oder Junk-Ordner in Ihrem E-Mail-Konto. Wenn Sie sie finden, vergewissern Sie sich, dass Sie sie als „Kein Spam“ markieren, um zu verhindern, dass zukünftige E-Mails ausgefiltert werden. Warten Sie ein paar Minuten und überprüfen Sie Ihren Posteingang erneut. Manchmal verzögert sich die E-Mail einfach. <i>Hinweis: Die Validierungs-E-Mail kommt von unserem Smart-Gerät-Technologiepartner Fresco.</i>
Meine gespeicherten Rezepte sind von meinem Konto in der App verschwunden.	Gespeicherte Rezepte finden Sie unter „My Recipes“ (Meine Rezepte) am unteren Rand des Bildschirms. Wenn Sie Ihre Rezepte dort nicht sehen, deinstallieren Sie die App. Laden Sie dann die neueste Version herunter. Sie können sie mit dem QR-Code auf der Vorderseite dieses Handbuchs herunterladen. Um sicherzustellen, dass Ihre Rezepte gespeichert werden, versuchen Sie Folgendes: <ol style="list-style-type: none">1. Vergewissern Sie sich, dass Sie über eine starke und stabile WiFi-Verbindung verfügen. Dies hilft der App, mit dem Server zu kommunizieren und das Rezept richtig zu speichern.2. Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät über genügend Speicherplatz verfügt. Wenn der Speicherplatz des Geräts zur Neige geht, kann die App die Informationen möglicherweise nicht ordnungsgemäß speichern.3. Überprüfen Sie, ob die App über die erforderlichen Berechtigungen verfügt, um auf den Speicher und das Netzwerk Ihres Geräts zuzugreifen. Wenn die App nicht über die erforderlichen Berechtigungen verfügt, kann es sein, dass Informationen nicht ordnungsgemäß gespeichert werden können.

Problem	Lösung
<p>Ich kann keine Verbindung zur App herstellen. Stattdessen erhalte ich die Fehlermeldung „Fehler beim Verbinden“.</p>	<p>Wenn Sie Probleme beim Verbinden haben, deinstallieren Sie die App. Laden Sie dann die neueste Version herunter. Sie können sie mit dem QR-Code auf der Umschlaginnenseite dieses Handbuchs herunterladen.</p> <p>Sobald die App neu installiert ist:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass Bluetooth auf Ihrem Telefon aktiviert ist. Öffnen Sie dann die App. 2. Wenn Sie noch kein Konto haben, wählen Sie Get started (Loslegen). 3. Wenn Sie bereits über ein Konto verfügen, melden Sie sich an, wählen Sie My Kitchen (Meine Küche) und wählen Sie dann das Pluszeichen in der oberen rechten Ecke des Bildschirms. 4. Wählen Sie Instant Pot Rio Plus. 5. Drücken Sie die WiFi-Taste auf Ihrem Instant Pot für weniger als 1 Sekunde und wenn Sie sie loslassen, hören Sie einen Piepton. 6. Sie werden in der App aufgefordert, Ihren Instant Pot hinzuzufügen. Drücken Sie auf Continue (Weiter). Dieser Schritt kann einige Minuten dauern. 7. Nach der Kopplung wird die Meldung Let's Get Cooking (Lass uns kochen) angezeigt. Drücken Sie OK, um fortzufahren. <p>Gelegentlich gibt es Probleme mit Ihrem Router oder ein anderes Hardwareproblem. Wenn Sie immer noch keine Verbindung herstellen können, wenden Sie sich an Instant Pot Brands Kundendienst auf www.instantpot.co.uk</p>
<p>Ich versuche, mich bei meiner App anzumelden und mein Konto kann nicht gefunden werden; gestern konnte ich mich anmelden.</p>	<p>Überprüfen Sie Ihr Login: Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige E-Mail-Adresse und das richtige Passwort verwenden, die mit Ihrem Konto verknüpft sind. Manchmal können kleine Tippfehler dazu führen, dass Sie sich nicht anmelden können. Wenn Sie Ihr Passwort kürzlich zurückgesetzt haben, stellen Sie sicher, dass Sie ein neues Passwort verwenden.</p> <p>Löschen Sie den App-Cache und die Daten: Manchmal können zwischengespeicherte Daten den Anmeldevorgang beeinträchtigen. Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Apps oder Anwendungen. Wählen Sie die Schaltfläche Insta Connect App und suchen Sie nach der Option zum Löschen des Caches und der Daten der App.</p> <p>Deinstallieren Sie die App und installieren Sie sie neu: Wenn Sie die Verbindung durchwegs nicht herstellen können, deinstallieren Sie die App. Laden Sie dann die neueste Version herunter. Sie können sie mit dem QR-Code auf der Vorderseite dieses Handbuchs herunterladen.</p>
<p>Ich habe die App installiert, aber die Hälfte des Bildschirms ist abgeschnitten.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Passen Sie die Bildschirmauflösung an: Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Display oder Bildschirm. Suchen Sie nach einer Option zum Anpassen der Bildschirmauflösung, und versuchen Sie, eine andere Auflösung auszuwählen, um zu sehen, ob das Problem dadurch behoben wird. 2. Vergrößern Sie die Schriftgröße: Wenn die Schriftart zu klein ist und abgeschnitten wird, versuchen Sie, die Schriftgröße in der App oder in Ihren Einstellungen des Geräts zu vergrößern. Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Barrierefreiheit. Suchen Sie nach einer Option zum Anpassen der Schriftgröße. 3. Wenn das Problem weiterhin in der Instant Connect App besteht, versuchen Sie es mit einer anderen App, um zu sehen, ob das Problem alle Apps auf Ihrem Gerät betrifft. 4. Löschen Sie den Cache der App: Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Apps oder Anwendungen. Wählen Sie die Instant Connect App und suchen Sie nach der Option zum Löschen des App-Caches. Wenn Sie die App immer noch nicht richtig anzeigen können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

FEHLERCODES

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

Problem	Ursache	Lösung
C1	Fehlerhafter Sensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C7	Das Hei element ist ausgefallen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Nicht genug Flüssigkeit.	375 ml dünnflüssige, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben.
C10	WiFi-Modul versagt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
DECKEL AUF oder DECKEL SCHLIESSEN	Der Deckel befindet sich nicht in der richtigen Position für das ausgewählte Smart-Programm.	Öffnen und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie keinen Deckel, wenn Sie die Funktion Sauté verwenden.
Lebensmittel brennen an	Am Boden des Gartopfes wird eine hohe Temperatur erkannt; der Kocher reduziert automatisch die Temperatur, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Stärkeablagerungen am Boden des Gartopfes könnten die Wärmeabgabe blockiert haben. Drücken Sie, ✕ um mit dem Kochen aufzuhören, lassen Sie dann den Druck je nach Rezept ab und überprüfen Sie den Boden des Innentopfes.
PrSE	Während eines drucklosen Garprogramms hat sich Druck angesammelt.	Stellen Sie den Dampfablassschalter auf Vent (Dampfablass)

ERSATZTEILE

Wir bieten Ihnen Original-Ersatzteile für Ihren Instant Pot Plus an, wenn Sie sie brauchen. Besuchen Sie www.instantpot.co.uk, um eine Bestellung aufzugeben.

	Teil	Teilnummer
	Innentopf aus Edelstahl mit Griffen.	212-0405-01
	Instant Pot 5,7 l Deckel aus gehärtetem Glas	213-0201-01
	Dichtungsringe (2er-Pack)	211-0005-01
	Schwimmventil	310-0019-01-EMEA
	Anti-Blockier-Schutz	310-0006-01
	Dampfdeckel	310-0026-01-EMEA
	Dampfablassventil	310-0022-01-EMEA

ERFAHREN SIE MEHR

Es gibt eine ganze Welt von Informationen und Hilfen für das Kochen mit einem Instant Pot, die nur auf Sie warten. Hier sind einige der hilfreichsten Ressourcen.

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantpot.eu/product-registration

Kontaktieren Sie den Kundenservice unter:

instantpot.eu/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Laden Sie die Instant Connect™ App herunter

Entdecken Sie Kochanleitungen und Rezepte.

Erhältlich über die iOS- und Android-App-Stores

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantpot.co.uk/recipes

Anleitungsvideos, Tipps und mehr

instantpot.eu/getting-started

Ersatzteile und Zubehör

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

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikat

Modèle	Fassungsvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung	Arbeitsdruck
RPPC61-BK	5,7 Litres	1000 W	220-240V ~ 50/60 Hz	80 kPa

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

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

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

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

Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Transportkosten, die im Rahmender Garantie anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen. Beschränkungen und Ausschlüsse Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt. Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere

Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise

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

GARANTIE

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

Garantieleistungen

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

Within the UK

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

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

Recycling

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



⚠️ WARNUNG

Dieses Gerät **NICHT** auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen Ofen stellen. Benutzen Sie dieses Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche, wie auf einer Küchenarbeitsplatte.



Instant Brands (EMEA) Limited

Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH

Instant Brands (Ireland) Limited

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

instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands

INSTANT POT sind eingetragene
Markenzeichen von Instant Pot Brands.