

get started

**INSTANT POT DUO™ CRISP
MIT ULTIMATE DECKEL
BEDIENUNGSANLEITUNG**

Instant™

Herzlich willkommen

zu Ihrem neuen Duo™ Crisp mit Ultimate-Deckel!

Dieser Instant Pot® Duo™ Crisp mit Ultimate-Deckel wurde zum Druckgaren und Heißluftfrittieren mit einem einzigen Deckel konzipiert. Er hilft Ihnen, gesunde, köstliche Mahlzeiten einfacher und in kürzerer Zeit zuzubereiten. Wir hoffen, dass Sie sich in Ihren Instant Duo Crisp mit Ultimate-Deckel verlieben und mit ihm in den kommenden Jahren in Ihrer Küche viel Freude haben werden!



**Erste Schritte mit Ihrem Duo™ Crisp
mit Ultimate Deckel!**

⚠️ WARNUNG

Bevor Sie Ihren neuen Duo Crisp mit Ultimate-Deckel verwenden, lesen Sie bitte alle Anweisungen, einschließlich der Sicherheits- und Garantiehinweise durch. Wenn Sie die Sicherheitsvorkehrungen und Anweisungen nicht beachten, kann es zu Personen- und/oder Sachschäden kommen.

INHALT

WAS IST IN DER VERPACKUNG	3
GEBRAUCH IHRES DUO CRISP MIT ULTIMATE-DECKEL	4
WECHSEL DER EINSTELLUNGEN DES DUO CRISP MIT ULTIMATE-DECKEL	5
GEBRAUCH DES ULTIMATE-DECKELS	7
ERSTMALIGE EINSTELLUNG	11
PRESSURE COOK (DRUCKGAREN) + STEAM (DAMPFGAREN)	13
SAUT (SAUTIEREN oder ANBRATEN)	16
SCHONGAREN	18
VAKUUMGAREN	20
JOGHURT	22
AIR FRY	24
BACKEN + BRATEN	26
GRILL	28
DEHYDRIEREN + GÄREN	29
WARMHALTEN	31
REINIGUNG	32
FEHLER-SUCHE	33
FEHLERCODES	35
ERFAHREN SIE MEHR	36

INSTANT POT®

DUO™ CRISP MIT ULTIMATE DECKEL

Sicherheitshinweise

Wir von Instant möchten, dass Sie sich beim Gebrauch unserer Produkte wohl fühlen.

Dieser Instant Pot® Duo™ Crisp mit Ultimate-Deckel wurde mit dem Gedanken an Sie und Ihre Sicherheit konzipiert.

Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen durch und verwenden Sie dieses Gerät vorschriftsgemäß. Bei Nichtbeachtung dieser Important Safeguards (Wichtigen Schutzvorkehrungen) kann es zu Personen- und/oder Sachschäden kommen und Ihre Garantie wird ungültig.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlägen, Personen- und/oder Sachschäden zu verringern.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

Aufstellen

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

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

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

Verwenden Sie das Gerät **NICHT** in der Nähe von Wasser oder einer offenen Flamme.

Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Setzen Sie das Gerät keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.

Blockieren Sie **NICHT** die Lüftungsschlitze am Frittierdeckel, während das Gerät in Gebrauch ist. Das Abdecken der Lüftungsschlitze verhindert ein gleichmäßiges Garen und kann zu Schäden am Gerät führen.

Allgemeiner Gebrauch

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

⚠️ WARNUNG

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

Legen Sie heiße Zubehöerteile immer auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

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

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

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

NICHT das Gerät ohne eingesetzten herausnehmbaren Innenkochtopf verwenden.

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

NICHT dieses Gerät zum Frittieren mit Öl verwenden.

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

NICHT Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten erlauben, dieses Gerät zu bedienen. Wenn sich irgendein Gerät in der Nähe von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten befindet oder von ihnen verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht notwendig.

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

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** unbeaufsichtigt.

⚠️ WARNUNG

Schnellkochen

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

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

RICHTIG Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil installiert ist.

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

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

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

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

Bewegen Sie den Multikocher **NICHT**, wenn er unter Druck steht.

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

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

⚠️ WARNUNG

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

NICHT den Deckel öffnen, bevor die Benachrichtigungsleiste dies erlaubt.

NICHT die Druckgarabdeckung mit bloßen Händen entfernen.

NICHT ein Druckgarprogramm ausführen, bevor die Druckgarabdeckung richtig angebracht ist.

Gefahr des Überfüllens beim Druckgaren

Beim Druckgaren besteht bei Überfüllung des Innentopfs die Gefahr der Verstopfung des Dampfablassröhrchens. Dies kann zum Aufbau von Überdruck führen, wodurch es zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen kann.

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

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

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

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

NICHT übergroße Lebensmittel in den Innenkochtopf legen, da Sie

⚠️ WARNUNG

einen Brand und/oder Verletzungen verursachen können.

RICHTIG Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Modus Heißluftfrittieren

Wenn das Gerät mit Heißluft frittiert, tritt durch die Lüftungsschlitze heiße Luft aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Lüftungsschlitzen fern und seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie heißes Zubehör aus dem Gerät nehmen. Zuwiderhandlung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.

NICHT die Druckgarabdeckung beim Heißluftfrittieren verwenden.

RICHTIG Verwenden Sie zum Heißluftfrittieren den mitgelieferten Innenkochtopf.

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

NICHT mit ungeschützten Händen in das Gerät greifen, bevor es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

NICHT zum Heißluftfrittieren einen keramikbeschichteten oder Steingut plac-Innentopf verwenden.

NICHT die Lüftungsöffnungen an der Unterseite der Kocherunterseite oder am Deckel blockieren. Lassen Sie bei Gebrauch um den Deckel herum mindestens 13 cm Platz.

Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf einen heißen Herd.

Betreiben Sie das Gerät **NICHT** auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken und Vorhängen.

NICHT die Lüftungsschlitze während des Heißluftfrittierens abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät könnte beschädigt werden.

NICHT den Deckel direkt auf die Arbeitsplatte legen. Sollte aus dem

⚠️ WARNUNG

Gerät beim Heißluftfrittieren schwarzer Rauch austreten, drücken Sie auf Cancel (Abbrechen) und trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. Warten Sie, bis das Rauchen aufgehört hat, bevor Sie den Deckel öffnen, und ihn dann gründlich reinigen. Weitere Informationen finden Sie unter „Fehlerbehebung“ im Benutzerhandbuch.

Gefahr des Überfüllens beim Heißluftfrittieren

NICHT den Heißluftfrittier-Korb beim Heißluftfrittieren überfüllen. Befüllen Sie den Heißluftfrittier-Korb nur bis zu den Griffen und nicht höher.

NICHT die Lebensmittel mit dem Heizelement in Berührung kommen lassen.

Zubehör

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

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

RICHTIG Ersetzen Sie die Druckgarabdeckung nur durch eine für den Instant Brands genehmigte Druckgarabdeckung, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Das mitgelieferte Zubehör eignet sich **NICHT** für Mikrowellen, Toaster, Umluftöfen, Backöfen, Keramik Kochfelder, elektrische Kochplatten, Gasherde oder Grills.

Pflege und Aufbewahrung

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung auf

⚠️ WARNUNG

Zimmertemperatur abkühlen.

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

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

Netzkabel

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

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

NICHT mit Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden. Dieses Gerät hat einen 3-poligen geerdeten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern: **AUSSCHLIESSLICHKEITSFORDERUNG** Stecken Sie das Netzkabel ausschließlich in eine geerdete Steckdose.

Die Erdung darf **NICHT** aufgehoben werden.

Elektrowarnung

Die Kocherplatte enthält Elektroteile, die eine Stromschlaggefahr darstellen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann es zu einem Stromschlag kommen. Zum Schutz vor einem Stromschlag: Um die Verbindung zu trennen, wählen Sie Cancel (Abbrechen) und ziehen dann den Stecker aus der Stromquelle. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, dies gilt auch für die Reinigung und wenn Sie Teile oder Zubehör entfernen oder

⚠️ WARNUNG

hinzufügen. Beim Herausziehen aus der Steckdose fassen Sie den Stecker an. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.

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

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

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

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

Tauchen Sie das Multikochergehäuse, den Frittierdeckel, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

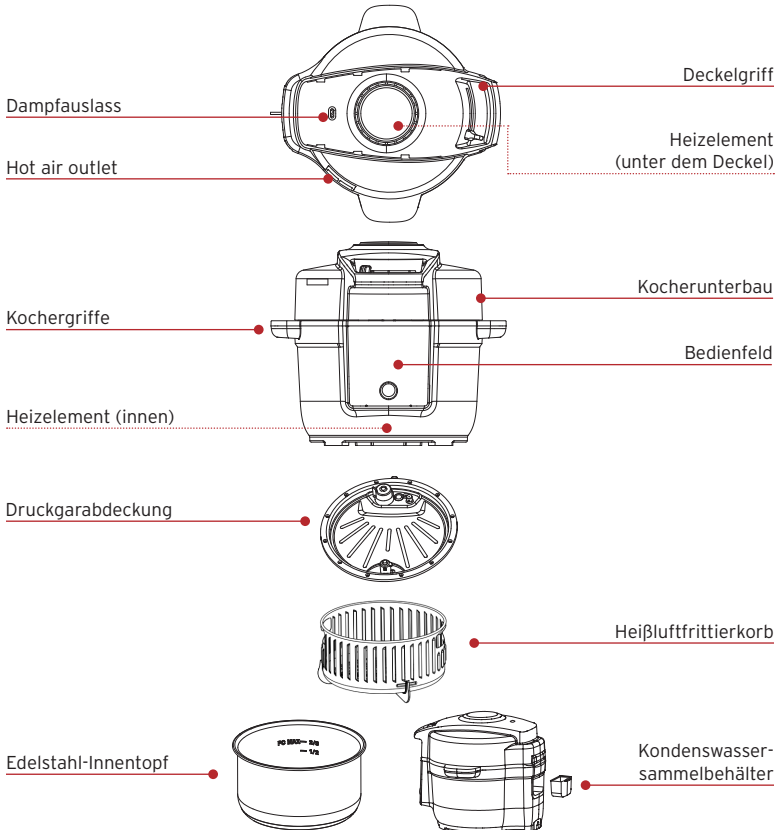
Verwenden Sie das Gerät **NUR** mit 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Verwenden Sie keine Umrichter oder Adapter.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

WAS IST IN DER VERPACKUNG

Duo™ Crisp mit Ultimate Deckel



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

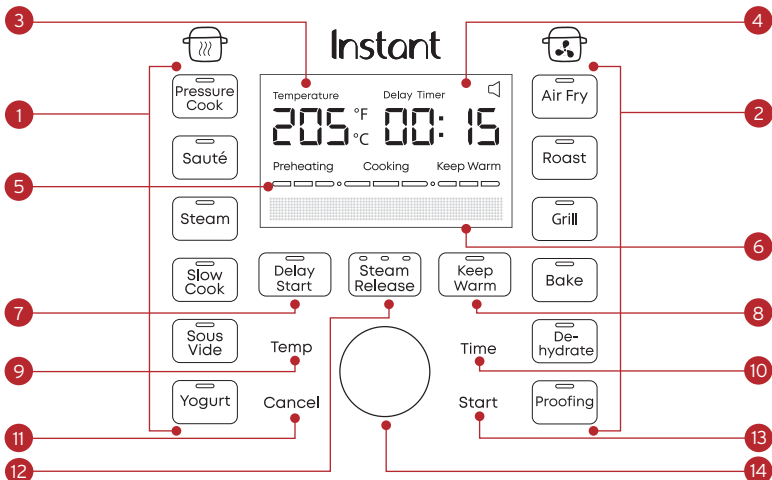
Denken Sie ans Recyceln!

Wir haben diese Verpackung im Hinblick auf Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann. Bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der Sicherheits- und Garantiebeilage zum Nachschlagen auf.

GEBRAUCH IHRES DUO CRISP MIT ULTIMATE-DECKEL

Bedienfeld

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



1. Intelligente Programme zum Druckgaren
 - Licht zeigt das aktive Smart-Programm an
2. Intelligente Programme zum Heißluftfrittieren
 - Licht zeigt das aktive Smart-Programm
3. Temperaturanzeige
 - Wählen Sie Fahrenheit oder Celsius
4. Zeitanzeige
 - Countdown für die Garzeit
 - Warmhaltezeitähler
5. Fortschrittsbalken Garen
6. Anzeigeleiste
 - Zeigt Statusmeldungen an
7. Start verzögern
 - Kann auch als Küchentimer dienen
8. Warmhalten
 - Ein oder Aus
9. Temperatur
10. Zeit
11. Abbrechen
12. Dampfablass-Kontrolltaste
 - Lichter zeigen die Art des gewählten Dampfablasses an
13. Start
14. Drehregler
 - Zeit und Temperatur einstellen

Fortschrittsbalken Garen

1. **Vorheizen:** Der Kocher wird auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Display zeigt die Garzeit an.
2. **Garen:** Der Kocher hat das Smart-Programm gestartet. Das Display zählt die Garzeit herunter.
3. **Warmhalten:** Schaltet sich automatisch ein, nachdem der Garvorgang beendet ist. Nach Beendigung zeigt das Display **End** an.

WECHSEL DER EINSTELLUNGEN DES DUO CRISP MIT ULTIMATE-DECKEL

Ton On/Off (Ein/Aus) schalten

Sie können wählen, ob Sie die akustischen Garsignale ein- oder ausschalten möchten.

- Wenn Sie sich im Ready-Modus befinden, drücken und halten Sie die Tasten **Time (Zeit)** und **Temperatur** 5 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display **Sound On (Ton ein)** oder **Sound Off (Ton aus)** erscheint.

Die akustischen Sicherheitswarnungen (Pieptöne) können nicht ausgeschaltet werden.

Temperaturskala auswählen

Sie können wählen, ob die Gartemperatur in Fahrenheit oder Celsius angezeigt werden soll.

- Drücken und halten Sie im Standby-Modus die Taste **Temp** 5 Sekunden lang gedrückt, bis das Display **Temp Unit F** oder **Temp Unit C** anzeigt.

Startverzögerung des Garvorgangs

Mit der Startverzögerung können Sie den Garvorgang um mindestens 10 Minuten und maximal 24 Stunden verzögern.

4. Wählen Sie ein Smart-Programm aus, nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor und drücken Sie dann auf **Delay Start (Startverzögerung)**.
5. Wenn die Zeitanzeige blinkt, stellen Sie die Verzögerungszeit mit dem **Drehregler** ein.
6. Drücken Sie auf **Start** und der Timer zählt die Zeit herunter.
7. Wenn die Startverzögerung abgelaufen ist, startet das Smart-Programm und das Display zeigt die Garzeit an.
8. Die Startverzögerung steht bei folgenden Smart-Programmen nicht zur Verfügung: **Air Fry (Heißluftfrittieren)**, **Saut (Sautieren)**, **Yogurt**, **Sous Vide (Vakuumgaren)**, **Roast (Braten)**, **Grill (Grillen)**, **Bake (Backen)**, **Dehydrate (Dehydrieren)**, **Proofing (Gären)** oder **Keep Warm (Warmhalten)**

Einen Timer einstellen

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

1. Wenn Sie sich im Ready-Modus befinden, drücken Sie **Delay Start (Startverzögerung)**.
2. Wenn die Zeitanzeige blinkt, stellen Sie die Verzögerungszeit mit dem **Drehregler** ein.
3. Drücken Sie auf **Start** und der Timer zählt die Zeit herunter.
4. Wenn der Timer abgelaufen ist, zeigt das Display **Ready (Bereit)** an.

Zurücksetzen von Smart-Programmen auf die ursprünglichen Einstellungen

Smart-Programme zurücksetzen

- Drücken und halten Sie im Ready-Modus eine Smart-Programm-Taste länger als 3 Sekunden gedrückt, bis die Smart-Programm-Taste zweimal blinkt.

Alle Einstellungen der Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

- Halten Sie im Gar-Modus (Cooking) die derzeit verwendete Smart-Programm-Taste länger als 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Smart-Programm-Taste zweimal blinkt.

Alle Einstellungen der Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

Alle Einstellungen zurücksetzen

- Drücken und halten Sie im Ready-Modus den Drehregler länger als 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Smart-Programm-Tasten 3 Mal blinken und das Display **Ready (Bereit)** anzeigt.

Alle Einstellungen werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

GEBRAUCH DES ULTIMATE-DECKELS

Sie werden den Ultimate-Deckel sowohl für das Druckgaren als auch für das Heißluftfrittieren, aber auch für andere Arten des Garens verwenden. Verwenden Sie immer den Deckel, der mit dem Kocherunterteil des Instant Pot Duo Crisp mit Ultimate-Deckel geliefert wurde.

⚠️ WARNUNG

Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Druck vollständig abgelassen ist und die Meldung „Ok to open lid“ (öffnen des Deckels okay) erscheint. Wenn Sie den Deckel öffnen, bevor der Druck abgelassen ist, kann es zu Verbrennungen, Personen- und/oder Sachschäden kommen. Beugen Sie sich nicht über den Dampfauslass. Heißer Dampf könnte austreten und zu Verbrennungen oder Verletzungen führen.

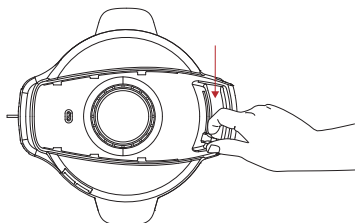
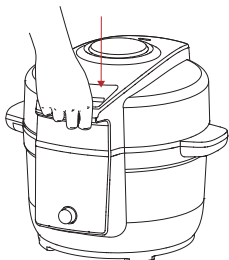
Öffnen des Deckels

1. Nach dem Druckgaren muss vor dem Öffnen der Dampf abgelassen werden. Siehe „So lassen Sie den Druck ab“ auf Seite 17
2. Drehen Sie den Schalter der Deckelverriegelung in die Position **Unlock (Entriegeln)**.
3. Verwenden Sie den Deckelgriff, um den Deckel vom Kocherunterteil abzuheben

Schließen und Verriegeln des Deckels

Beim Druckgaren muss der Deckel fest verschlossen sein, damit der Dampf nicht entweichen kann.

1. Verwenden Sie den Deckelgriff, um den Deckel auf das Kocherunterteil zu setzen, und drücken Sie den Deckel nach unten.
2. Zum Druckgaren stellen Sie den Schalter der Deckelverriegelung in die Position **Lock (Verriegeln)**.

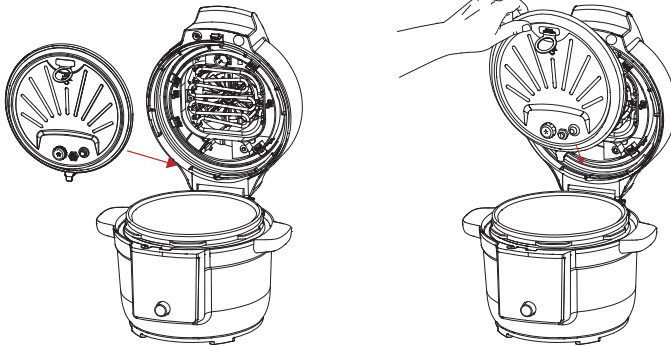


So verwenden Sie die Druckgarabdeckung

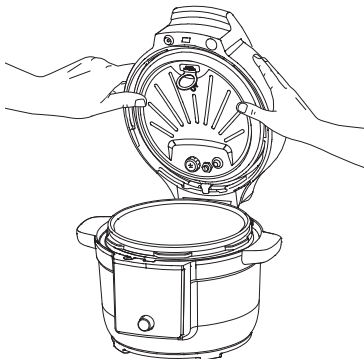
Für das Druckgaren und andere Smart-Programme, die die Druckgarfunktionen des Ultimate-Deckel verwenden, müssen Sie die Druckgarabdeckung anbringen.

Anbringen der Druckgarabdeckung

1. Setzen Sie die Druckgarabdeckung mit der Unterseite zuerst in den Schlitz an der Unterseite des Ultimate-Deckels ein.

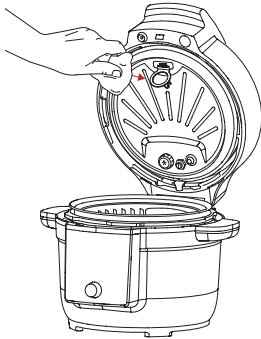


2. Drücken Sie die Druckgarabdeckung in die korrekte Position. Wenn die Druckgarabdeckung angebracht ist, hören Sie ein Verriegelungsgeräusch.

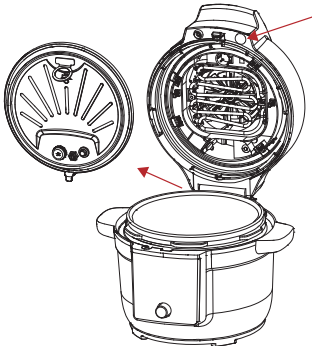


Entfernen der Druckgarabdeckung

1. Öffnen Sie den Ultimate-Deckel und greifen Sie dann die Halteschleife der inneren Abdeckung.
2. Halten Sie die Halteschleife der Druckgarabdeckung mit einem Küchentuch oder einem Topflappen fest, da sie noch heiß sein kann.



3. Drücken Sie den roten Knopf oben auf dem Deckel, und die Druckgarabdeckung wird freigegeben.



So lassen Sie den Druck ab

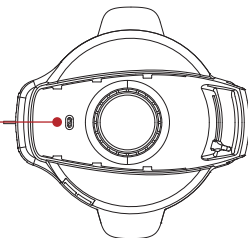
Bei Ihrem Duo Crisp mit Ultimate-Deckel kann der Dampf auf 3 verschiedene Arten abgelassen werden. Wählen Sie die Option, die am besten zu der Art der Speisen passt, die Sie zubereiten.

Wählen Sie	Natural Release (Natürlicher Druckabbau)	Pulse Release (Stufenweises Ablassen)	Quick Release (Schnelles Ablassen)
Wie?	Reduziert den Druck nach Beendigung des Garvorgangs allmählich (bis zu 40 Minuten oder mehr)	Lässt den Dampf nach Beendigung des Garvorgangs in getakteten Dampfstoßen ab	Lässt den Dampf schnell ab, nachdem Sie die Dampfablasstaste gedrückt haben
Wird verwendet für	Lebensmittel, die vor sich hin köcheln können, wie Eintöpfe, Chili, Nudeln, Haferflocken, Bohnen und Getreidekörner	Lebensmittel wie Reis und Getreidekörner	Lebensmittel, die übermäßig gegart werden dürfen, wie Gemüse und Meeresfrüchte

So lassen Sie den Druck ab

1. Drücken Sie den Dampfablass auf dem vorderen Bedienfeld, um zwischen Natural Release, Pulse Release und Quick Release umzuschalten.
Sie können die Art des Dampfablasses zu jeder Zeit ändern, sei es vor, während oder nach dem Garen.
2. Wenn der Dampf vollständig abgelassen ist, erscheint auf dem Display die Meldung **OK to open lid (Öffnen des Deckels okay)**.
3. Nach dem Dampfablass können Sie den Deckel mit dem Deckelgriff öffnen.
Aus dem Dampfaustritt tritt heißer Dampf aus; halten Sie Ihre Hände oder Ihr Gesicht vom Auslass fern, wenn Dampf austritt.

Dampfaustritt



ERSTMALIGE EINSTELLUNG

Vor Gebrauch reinigen

1. Waschen Sie den Innentopf mit heißem Wasser und Spülmittel aus. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie die Außenseite mit einem weichen Tuch. Sie können den Innentopf auch in der Spülmaschine reinigen.
2. Wischen Sie das Heizelement im Inneren des Kocherunterteils sowie die Innenseite des Ultimate-Deckels mit einem weichen Tuch ab, um sicherzustellen, dass keine vergessenen Verpackungspartikel mehr vorhanden sind.

Verwendung des Kondenswasser-Sammelbehälters

Abnehmen des Kondenswasser-Sammelbehälters

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

Anbringen des Kondenswasser-Sammelbehälters

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

Verwendung des Heißluftfrittier-Korbs

Wenn Sie eines der Air Fry-Programme verwenden, sollten Sie den Frittierkorb verwenden, damit die Luft während des gesamten Garvorgangs gleichmäßig zirkulieren kann

Testlauf

Bevor Sie Ihren neuen Duo Crisp mit Ultimate-Deckel zum ersten Mal benutzen, müssen Sie einen Testlauf durchführen, um sicherzustellen, dass alles richtig funktioniert.

So führen Sie einen Testlauf durch:

1. Befolgen Sie die Anweisungen zum Druckgaren auf Seite 20.
2. Füllen Sie den Innentopf bis zur ersten Fülllinie mit Wasser, aber geben Sie keine Lebensmittel hinein.
3. Wählen Sie **Pressure Cook (Druckgaren)**
4. Stellen Sie die Garzeit auf 5 Minuten ein.
5. Wählen Sie mit der Taste Dampfablass **Quick Release (Schnelles Ablassen)**.
6. Drücken Sie auf **Start**.
7. Wenn der Testlauf beendet ist, lässt das Gerät den Dampf ab.
8. Nachdem der Dampf abgelassen wurde, erscheint in der Anzeigeleiste **Ok to open lid (Deckel öffnen okay)**.
9. Waschen und trocknen Sie den Innentopf.

Jetzt können Sie in Ihrem Duo Crisp mit Ultimate-Deckel eine Mahlzeit zubereiten!

PRESSURE COOK (DRUCKGAREN) + STEAM (DAMPFGAREN)

Beide Programme nutzen den Dampfdruck, um Speisen schnell und gleichmäßig zu garen. Verwenden Sie Pressure Cook (Druckgaren) für die meisten Druckgarrezepte und Steam (Dampfgaren) wie einen normalen Kochtopf mit Dämpfeinsatz auf dem Herd, in dem Sie die Flüssigkeit zum Kochen bringen, um Speisen mit heißem Dampf zu garen.

⚠️ WARNUNG

DER INNENTOPF MUSS VERWENDET WERDEN

Der Innentopf muss immer verwendet werden. Um Verletzungen zu vermeiden, dürfen Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Kocherunterteil geben.

NICHT ÜBERFÜLLEN

Ein Überfüllen des Innentopfes kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

Nicht den Innentopf höher als bis zu der auf dem Innentopf angegebenen Linie PC Max - 2/3 befüllen.

Nicht den Innentopf höher als bis zur -1/2-Linie befüllen, wenn Sie Lebensmittel garen, die sich ausdehnen, wie z. B. Trockenbohnen, Apfelmus, Haferflocken, Gerste und Nudeln.

BEIM DRUCKGAREN DEN DECKEL NICHT ABNEHMEN

Nicht den Deckel beim Druckgaren öffnen. Wenn Sie den Deckel abnehmen, bevor der Druck abgelassen ist, kann es zu Verbrennungen, Personen- und/oder Sachschäden kommen.

Flüssigkeit beim Druckgaren

Beim Druckgaren muss sich im Innentopf Flüssigkeit befinden, damit der erforderliche Dampf erzeugt werden kann. Für den Duo Crisp mit Ultimate-Deckel benötigen Sie die folgenden Mindestmengen:

Kochtopfgröße	Mindestflüssigkeitsmenge für das Druckgaren*
6,2 Liter	500 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 oder Cremesuppe verwenden, fügen Sie Wasser wie oben beschrieben hinzu.

Programmeinstellungen

Wählen Sie aus diesen Einstellungen für jedes Smart-Programm wie folgt aus:

Smart-Programm	Temperatur	Default Cook Time	Min. Cook Time	Max. Cook Time
Druckgaren	Automatisch eingestellt	10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)
Dampfgaren	Automatisch eingestellt	10 Minuten (00:10)	0 Mminuten (00:00)	1 Stunde (01:00)

Druck- oder Dampfgaren

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Geben Sie den Innentopf in das Kocherunterteil.
2. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Druckgarabdeckung im Ultimate-Deckel angebracht ist.
4. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verriegeln Sie ihn. *Weitere Informationen finden Sie unter „Schließen und Verriegeln des Deckels“.*
5. Drücken Sie **Pressure Cook (Druckgaren)** oder **Steam (Dampfgaren)**. Die Kontrollleuchte blinkt.
6. Die Standard- oder zuletzt verwendete Garzeit wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Time** und drehen Sie den

Drehregler, um die Zeit zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen

7. Beim Smart-Programm Pressure Cook (Druckgaren) ist Keep Warm (Warmhalten) standardmäßig auf **On (eingeschaltet)**. Wenn Sie es ausschalten möchten, drücken Sie auf **Keep Warm (Warmhalten)**.
8. Die standardmäßige oder zuletzt verwendete Art des Dampf-ablassens wird angezeigt. Um sie zu ändern, drücken Sie die Taste **Steam Release (Dampfablass)**, um die gewünschte Option zu wählen. *Ausführliche Informationen finden Sie unter „So lassen Sie den Druck ab“.*
9. Drücken Sie auf Start. Der Fortschrittsbalken zeigt **Preheating (Vorheizen)** an, und der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel beginnt mit dem Aufheizen. Das Display zeigt Preheating an.

Das Vorheizen zum Garen kann 10-15 Minuten dauern. Die Vorwärmzeit kann bei 2/3 max. länger als 15 Minuten betragen. Gefrorene Lebensmittel verlängern die Vorheizzeit. Die von Ihnen gewählte Garzeit wird beim nächsten Mal, wenn Sie das Smart-Programm verwenden, als neue Einstellung übernommen.

Garen

1. Wenn der Kocher den benötigten Druck erreicht, beginnt der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel mit dem Druckgaren. Das Gerät zeigt **Cooking (Garen)** an, und der Timer für das Garen beginnt herunterzuzählen.
2. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
3. Wenn das Display Ok to Open Lid anzeigt, können Sie den Deckel öffnen
4. Drücken Sie auf **Cancel (Abbrechen)**, wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, bevor der Timer stoppt.

Warmhalten

Wenn das Smart-Programm für das Druckgaren beendet und die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, beginnt der Timer, von 00:00 bis zu 10 Stunden (10:00) zu zählen. Wenn die Warmhaltefunktion ausgeschaltet ist, wird auf dem Display End angezeigt.

SAUTÉ (SAUTIEREN ODER ANBRATEN)

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

Wählen Sie zum Sautieren eine der folgenden Einstellungen:

Standard Temperatur	Min. Temperatur	Max. Temperatur	Standard Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Stufe 1	Stufe 1	Stufe 6	30 Minuten (00:30)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

Wie man sautiert

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Geben Sie den Innentopf in das Kocherunterteil
2. Lassen Sie den Deckel während des gesamten Sautiervorgangs geöffnet.
3. Drücken Sie auf **Sauté**. Die Kontrollleuchte blinkt.
4. Die Standard- oder zuletzt verwendete Garzeit wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Time** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Zeit zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen
5. Die Standard- oder zuletzt verwendete Gartemperatur wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Temp** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Temperatur zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Preheating (Vorheizen)** an, und der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel beginnt mit dem Aufheizen. Das Display zeigt **Preheating (Vorheizen)** an.

Garen

1. Wenn das Display Add Food (Lebensmittel hinzugeben) anzeigt, geben Sie die Zutaten hinzu. The unit displays **Cooking**.
2. Das Gerät zeigt **Cooking (Garen)** an.
3. Wenn der Timer abläuft, zeigt das Display **End** an.
4. Drücken Sie auf **Cancel (Abbrechen)**, wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, bevor der Timer stoppt.

Deglacieren (Ablöschen)

Beim Ablöschen wird eine Flüssigkeit in eine heiße Pfanne gegeben, wodurch sich alle künftlichen, karamellisierten Stücke, die am Boden haften, ablösen.

1. Nehmen Sie das Bratgut aus dem Innentopf.
2. Gießen Sie Wasser, Brühe oder Wein hinein.
3. Verwenden Sie einen Holzlöffel oder einen Silikonspatel, um die am Boden des Innentopfes haftenden Lebensmittel zu lösen.

Sautieren vor dem Druckgaren oder dem Schongaren

Oft werden Sie Lebensmittel anbraten wollen, um sie vor dem weiteren Garen zu bräunnen.

1. Zutaten anbraten.
2. Drücken Sie auf **Cancel (Abbrechen)**. Sie können den Innentopf jetzt ablöschen, bevor Sie zu **Pressure Cook (Druckgaren)** oder **Slow Cook (Schongaren)** umschalten (siehe **Deglacieren**).
3. Wählen Sie das Smart-Programm, das Sie zum Garen verwenden möchten.

SCHONGAREN

Mit Slow Cook (Schongaren) können Sie Ihre Lieblingsrezepte für Geschmortes zubereiten. Bei diesem Programm werden die Speisen nicht unter Druck gegart.

Wählen Sie aus diesen Einstellungen für jeden Schongarvorgang wie folgt aus:

Standard Temperatur	Min. Temperatur	Max. Temperatur	Standard Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
High	Low	High	4 Stunden (04:00)	30 Minuten (00:30)	24 Stunden (24:00)

So geht Schongaren

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Geben Sie den Innentopf in das Kocherunterteil.
2. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Druckgarabdeckung im Ultimate-Deckel angebracht ist.
4. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verriegeln Sie ihn. *Weitere Informationen finden Sie unter „Schließen und Verriegeln des Deckels“.*
5. Drücken Sie **Slow Cook (Schongaren)**. Die Kontrollleuchte blinkt.
6. Die Standard- oder zuletzt verwendete Garzeit wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Time** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Zeit zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
7. Die Standard- oder zuletzt verwendete Gartemperatur wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Temp** und drehen

Sie den **Drehregler**, um die Temperatur zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

8. Keep Warm (Warmhaltefunktion) ist standardmäßig auf **On** (eingeschaltet). Wenn Sie sie ausschalten möchten, drücken Sie auf **Keep Warm (Warmhalten)**.
9. Drücken Sie auf „**Start**“. Sowohl Fortschrittsbalken als auch Display zeigen „**Preheating**“ (Vorheizen) an. Der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel beginnt mit dem Vorheizen und der Timer am Gerät beginnt herunterzuzählen.
Während des Vorheizens steigt die Temperatur in den ersten 2-3 Stunden des Garvorgangs allmählich an, wie bei herkömmlichen Schongarern. Das ist normal.
10. Sobald die maximale Gartemperatur erreicht ist, erscheint im Display „Cooking“ (Garen).
11. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
12. Drücken Sie auf Cancel (Abbrechen), wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, bevor der Timer stoppt.

Warmhalten

Wenn der Garvorgang beendet und die Warmhaltefunktion (Keep Warm) eingeschaltet ist, beginnt der Timer, von **00:00** bis zu 10 Stunden (**10:00**) zu zählen. Wenn die Warmhaltefunktion ausgeschaltet ist, wird auf dem Display **End** angezeigt.

VAKUUMGAREN

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

Wählen Sie zum Vakuumgaren eine der folgenden Einstellungen:

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

Was Sie zum Vakuumgaren brauchen

- Servierzange
- Lebensmittelechte, luftdichte, wiederverschließbare Lebensmittelbeutel ODER
- Vakuuierer und lebensmittelechte Vakuumbbeutel

So geht Vakuumgaren

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Geben Sie den Innentopf in das Kocherunterteil.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Druckgarabdeckung im Ultimate-Deckel angebracht ist.
3. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verriegeln Sie ihn.
Weitere Informationen finden Sie unter „Schließen und Verriegeln des Deckels“.
4. Drücken Sie auf Sous Vide (Vakuumgaren). Die Kontrollleuchte blinkt.

5. Die Standard- oder zuletzt verwendete Garzeit wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Time** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Zeit zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Die Standard- oder zuletzt verwendete Gartemperatur wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Temp** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Temperatur zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
7. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Preheating (Vorheizen)** an, und der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel beginnt mit dem Aufheizen. Das Display zeigt **Preheating (Vorheizen)** an.

Garen

1. Wenn das Display **Add Food (Lebensmittel hinzufügen)** anzeigt, entriegeln und öffnen Sie den Deckel und geben Sie den Kochbeutel ein.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Das Gerät zeigt **Cooking (Garen)** an.
3. Wenn der Timer abläuft, zeigt das Display **End** an.
4. Drücken Sie auf **Cancel (Abbrechen)**, wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, bevor der Timer stoppt.

Speisen entnehmen

Nach Beendigung des Garvorgangs wird auf dem Display **End** angezeigt. Nehmen Sie den Kochbeutel vorsichtig mit der Zange heraus.

JOGHURT

Sie können Ihren Duo Crisp mit Ultimate-Deckel verwenden, um ganz einfach küstlichen, fermentierten Joghurt und Joghurtalternativen herzustellen.

Wählen Sie eine der folgenden Einstellungen, um Joghurt herzustellen:

Pasteurisierungstemperatur	Fermentations-temperatur	Pasteurisierungszeit	Standard-Fermentationszeit	Min. Fermentationszeit	Max. Fermentationszeit
Automatisch eingestellt	Automatisch eingestellt	Automatisch eingestellt 30 Minuten (00:30)	8 Stunden (08:00)	6 Stunden (06:00)	12 Stunden (12:00)

So stellen Sie Joghurt her

Joghurt herzustellen ist ein 3-stufiger Vorgang, der damit beginnt, dass die Milch pasteurisiert wird, dann wird die Joghurtstarterkultur hinzugefügt und schließlich der Joghurt gekühlt. Achten Sie darauf, dass Sie sich an ein bewährtes Rezept halten.

Vorbereitung

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept vor.
2. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf

Vorbereitung

1. Geben Sie den Innentopf in das Kocherunterteil.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Druckgarabdeckung im Ultimate-Deckel angebracht ist.
3. Setzen Sie den Deckel auf das Kocherunterteil und verriegeln Sie ihn.
4. Weitere Informationen finden Sie unter „Schließen und Verriegeln des Deckels“.
5. Drücken Sie auf Yogurt. Die Kontrollleuchte blinkt.
6. Drücken Sie auf Start. Der erste Fortschrittsbalken zeigt Cooking (Garen) an, und der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel beginnt mit dem Aufheizen. Das Display zeigt **Schritt 1. Pasteurisieren**.

7. Wenn die Pasteurisierung abgeschlossen ist, beginnt der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel abzukühlen, und der zweite Fortschrittsbalken wird unter Garen angezeigt. Für ein schnelleres Abkühlen öffnen Sie den Deckel; es dauert etwa 90 Minuten. Das Display zeigt **Cooling Down (Abkühlen)** an.

Fermentieren

1. Wenn der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel die richtige Temperatur für das Fermentieren erreicht hat, zeigt das Display **Add Yogurt Starter (Joghurtstarterkultur hinzugeben)** an. Geben Sie die Joghurtstarterkultur hinzu und schließen Sie den Deckel. Place in refrigerator for 12-24 hours to develop flavours.
2. Sie haben 30 Minuten Zeit, um die Joghurtstarterkultur hinzuzugeben. Wenn Sie die Starterkultur nicht innerhalb dieses Zeitrahmens hinzugeben, wird das Joghurtprogramm automatisch beendet.
3. Die Standard- oder zuletzt verwendete Fermentierungszeit wird angezeigt. Um sie zu ändern, drücken Sie auf Time (Zeit) und drehen Sie den Drehregler, um die Zeit zu ändern, dann drücken Sie erneut auf Time, um die Zeit zu bestätigen.
4. Drücken Sie auf Start. Der dritte Fortschrittsbalken wird unter Cooking angezeigt. Auf dem Display erscheint **Step 2. Fermentieren**.
5. Wenn der Schritt Fermentieren beendet ist, wird auf dem Display **End** angezeigt.
6. Drücken Sie auf Cancel (Abbrechen), wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, bevor der Timer stoppt.

Abkühlen

1. Lassen Sie den Joghurt abkühlen.
2. Stellen Sie ihn 12-24 Stunden in den Kühlschrank, damit sich die Aromen entfalten können.

Instant-Pot-Größe	Mindestmilchmenge	Maximale Milchmenge
6,2 Liter	1000 ml	3,8 l

AIR FRY

Sie können alle Arten von Lebensmitteln - ob frisch oder tiefgefroren - heißluftfrittieren, damit sie ganz ohne Öl eine knusprige Oberfläche erhalten.

Wählen Sie eine der folgenden Einstellungen zum Heißluftfrittieren aus:

Standard Temperatur	Min. Temperatur	Max. Temperatur	Standard Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
204°C	82°C	204°C	20 Minuten (00:20)	1 Minute (00:01)	1 Stunden (01:00)

So geht Heißluftfrittieren

Vorbereitung

Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept vor und halten Sie sie bereit.

Preheat

1. Geben Sie den Innentopf in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Frittierkorb in den Innentopf.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Druckgarabdeckung **NICHT** im Ultimate-Deckel angebracht ist.
4. Schließen Sie den Deckel auf dem Kocherunterteil.
Weitere Informationen finden Sie unter „Schließen des Deckels“.
5. Drücken Sie auf **Air Fry**. Die Kontrollleuchte blinkt.
6. Die Standard- oder zuletzt verwendete Garzeit wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Time** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Zeit zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
7. Die Standard- oder zuletzt verwendete Gartemperatur wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Temp** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Temperatur zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. Wenn das Gerät **Add Food (Lebensmittel hinzugeben)** anzeigt, öffnen Sie den Deckel, geben die vorbereiteten Lebensmittel hinein und schließen den Deckel wieder. close the lid.

9. Der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel beginnt mit dem Heißluftfrittieren, und das Gerät zeigt **Cooking (Garen)** an.
10. Wenn das Gerät **Turn Food (Lebensmittel wenden)** anzeigt, öffnen Sie den Deckel, wenden die Lebensmittel und schließen den Deckel wieder.
11. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
12. Drücken Sie auf **Cancel (Abbrechen)**, wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, bevor der Timer stoppt.

BACKEN + BRATEN

Sie können Lebensmittel wie Brot, Kuchen und Gebäck backen oder Fleisch und Gemüse braten.

Wählen Sie aus diesen Einstellungen für jedes Smart-Programm wie folgt aus:

Smart Programm	Standard Temp.	Min. Temp.	Max. Temp.	Standard Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Backen	185°C	82°C	204°C	30 Min. (00:30)	1 Min. (00:01)	1 Stunde (01:00)
Braten	193°C	82°C	204°C	40 Min. (00:40)	1 Min. (00:01)	1 Stunde (01:00)

So backen oder braten Sie

Vorbereitung

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept vor.
2. Wenn Sie backen, geben Sie die Zutaten in eine ofenfeste Backform, die in das Kocherunterteil passt.

Lassen Sie rund um die Backform etwa 2,5 cm Platz, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann.

3. If Beim Braten geben Sie die Zutaten in den Heißluftfrittier-Korb.

Garen

1. Setzen Sie den Innentopf in das Kocherunterteil ein und stellen Sie dann den Heißluftfrittier-Korb in den Innentopf.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Druckgarabdeckung NICHT im Ultimate-Deckel angebracht ist.
3. Schließen Sie den Deckel auf dem Kocherunterteil.
Weitere Informationen finden Sie unter „Schließen des Deckels“.
4. Drücken Sie auf **Bake (Backen)** oder **Roast (Braten)**. Die Kontrollleuchte blinkt.
5. Die Standard- oder zuletzt verwendete Garzeit wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Time** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Zeit zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

6. Die Standard- oder zuletzt verwendete Gartemperatur wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Temp** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Temperatur zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
7. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Preheating (Vorheizen)** an, und der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel beginnt mit dem Aufheizen. Das Display zeigt **Preheating (Vorheizen)** an.
8. Wenn das Gerät **Add Food (Lebensmittel hinzufügen)** anzeigt, öffnen Sie den Deckel, stellen den Frittierkorb in den Innentopf und schließen den Deckel wieder.
9. Der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel beginnt mit dem Backen/ Braten, das Gerät zeigt **Cooking** an und der Gar-Timer beginnt herunterzuzählen.
10. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
11. Drücken Sie auf **Cancel (Abbrechen)**, wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, bevor der Timer stoppt.

GRILL

Sie können Lebensmittel wie Fleisch, Meeresfrüchte und Gemüse grillen. Wählen Sie zum Grillen eine der folgenden Einstellungen:

Standard Temperatur	Min. Temperatur	Max. Temperatur	Standard Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
204°C	Nicht einstellbar	Nicht einstellbar	6 Min. (00:06)	1 Min. (00:01)	40 Min. (00:40)

So grillen Sie

Vorbereitung

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept vor.
2. Zum Grillen geben Sie die Zutaten in den Heißluftfrittier-Korb.

Garen

1. Geben Sie den Innentopf in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Frittierkorb in den Innentopf.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Druckgarabdeckung **NICHT** im Ultimate-Deckel angebracht ist.
4. Schließen Sie den Deckel auf dem Kocherunterteil
Weitere Informationen finden Sie unter „Schließen des Deckels“.
5. Drücken Sie auf Grill. Die Kontrollleuchte blinkt.
6. Die Standard- oder zuletzt verwendete Garzeit wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Time** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Zeit zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
7. Drücken Sie auf Start. Der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel beginnt mit dem Grillen, das Gerät zeigt **Cooking (Garen)** an und der Gar-Timer beginnt herunterzuzählen.
8. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
9. Drücken Sie auf **Cancel (Abbrechen)**, wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, bevor der Timer stoppt.

DEHYDRIEREN + GÄREN

Sie können Lebensmittel wie Obst und Gemüse dehydrieren (dörren) oder Teig vor dem Backen gären (aufgehen lassen).

Wählen Sie aus diesen Einstellungen für jedes Smart-Programm wie folgt aus:

Smart-Programm	Standard Temp.	Min. Temp.	Max. Temp.	Standard Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Dehydrieren	51°C	40°C	73°C	7 Stunden (07:00)	1 Stunde (01:00)	72 Stunden (72:00)
Gären (Backwaren aufgehen lassen)	25°C	23°C	35°C	1 Stunde (01:00)	30 Min (00:30)	3 Stunden (03:00)

Dehydrieren oder Gären

Vorbereitung

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept vor.
2. Zum Grillen geben Sie die Zutaten in den Heißluftfrittier-Korb.

Gären

1. Geben Sie den Innentopf in das Kocherunterteil.
2. Setzen Sie den Frittierkorb in den Innentopf.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Druckgarabdeckung NICHT im Ultimate-Deckel angebracht ist.
4. Schließen Sie den Deckel auf dem Kocherunterteil.
Weitere Informationen finden Sie unter „Schließen des Deckels“.
5. Drücken Sie **Dehydrate (Dehydrieren)** oder **Proof (Gären)**. Die Kontrollleuchte blinkt.
6. Die Standard- oder zuletzt verwendete Garzeit wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Time** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Zeit zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

7. Die Standard- oder zuletzt verwendete Gartemperatur wird angezeigt. Um diese zu ändern, drücken Sie auf **Temp** und drehen Sie den **Drehregler**, um die Temperatur zu ändern, und drücken Sie dann den **Drehregler**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. Drücken Sie auf **Start**. Der Duo Crisp mit Ultimate-Deckel beginnt mit dem Dehydrieren/Gären, das Gerät zeigt **Cooking (Garen)** an und der Gar-Timer beginnt herunterzuzählen.
9. Wenn der Timer 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
10. Drücken Sie auf **Cancel (Abbrechen)**, wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, bevor der Timer stoppt.

WARMHALTEN

Bei vielen Smart-Programmen können Sie festlegen, dass sich die **Warmhaltefunktion (Keep Warm)** nach dem Garen automatisch einschaltet. Sie können die Warmhaltefunktion auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden.

Wählen Sie aus diesen Einstellungen im Keep Warm Smart-Programm wie folgt aus:

Standard Temp.	Min. Temp.	Max. Temp.	Standard Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
None	Low 62°C	High 77°C	10 hours (10:00)	10 mins (00:10)	10 hours (10:00)

So wärmen Sie auf

Vorbereitung

Geben Sie die aufzuwärmenden Lebensmittel in den Innentopf.

Preheat

1. Geben Sie den Innentopf in das Kocherunterteil.
2. Bitte achten Sie darauf, dass Sie die Druckgarabdeckung auf dem Ultimate-Deckel anbringen und dann den Deckel schließen und verriegeln.
Weitere Informationen finden Sie unter „Schließen des Deckels“.
3. Wählen Sie **Keep Warm (Warmhalten)** auf dem Bedienfeld. Die Standard- oder zuletzt verwendeten Zeit- und Temperatureinstellungen werden angezeigt.
4. Um die Aufwärmzeit zu ändern, drücken Sie **Time** und drehen dann den Drehregler, um eine neue Aufwärmzeit zu auszuwählen.
5. Um die Gartemperatur zu ändern, drücken Sie auf **Temperatur** und drehen dann den Drehregler, um eine neue Gartemperatur auszuwählen.
6. Press **Start**. The Progress Bar shows **Keep Warm** and the timer starts counting down.
7. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Keep Warm (Warmhalten)** an, und der Timer beginnt herunterzuzählen.

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Duo Crisp mit Ultimate-Deckel 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.

⚠️ WARNUNG

NICHT das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

Teil	Reinigungsanweisungen
Zubehör <ul style="list-style-type: none">• Heißluftfrittier-Korb• Druckgar-abdeckung• Kondenswasser-Sammelbehälter	<ul style="list-style-type: none">• Nach jedem Gebrauch waschen• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen• Verwenden Sie für das Zubehör niemals scharfe chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme• Entleeren und spülen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter nach jedem Gebrauch
Ultimate-Deckel	<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie ein leicht feuchtes Tuch, um die Partikel abzuwischen
Innentopf	<ul style="list-style-type: none">• Nach jedem Gebrauch waschen.• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler spülen• Kalkflecken müssen Sie möglicherweise mit einem mit Essig getränkten Schwamm und durch Schrubben entfernen• Bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten vor dem Waschen einige Stunden in heißem Wasser einweichen• Lassen Sie alle Außenflächen vor dem Einsetzen in das Kocherunterteil trocknen
Netzkabel	<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie für das Netzkabel ein leicht angefeuchtetes Tuch, um eventuelle Partikel wegzuwischen

Cooker base	<ul style="list-style-type: none"> • Wischen Sie die Innenseite des Kocherunterteils sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht feuchten Tuch ab und lassen Sie alles an der Luft trocknen • Reinigen Sie die Außenseite des Kocherunterteils und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht feuchten Tuch oder Schwamm

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

FEHLER-SUCHE

Problem	Ursache	Lösung
Das Display bleibt nach dem Anschließen des Netzkabels leer	Mangelhafter Stromanschluss oder kein Strom vorhanden	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigung. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich an den Kundendienst. Prüfen Sie die Steckdose, um sicherzustellen, dass Strom anliegt.
	Die elektrische Sicherung des Kochers ist durchgebrannt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
An der Seite des Deckels tritt Dampf aus	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen	Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie ihn dann wieder.
	Der Rand des Innentopfes kann verformt sein	Prüfen Sie ihn auf Verformungen und wenden Sie sich an den Kundendienst.
Schwierigkeiten, den Deckel zu schließen	Der Inhalt des Kochers ist noch heiß	Lassen Sie den Druck gem Rezept ab; öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Display „OK to open lid“ anzeigt.
Schwierigkeiten, den Deckel zu öffnen	Druck im Inneren des Kochers	Lassen Sie den Druck gem Rezept ab; öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Display „OK to open lid“ anzeigt.

Problem	Ursache	Lösung
Innentopf klebt bei geöffnetem Kocher am Deckel fest	Durch das Abkühlen des Innentopfes kann ein Sog entstehen, der den Innentopf am Deckel festkleben lässt	Um das Vakuum aufzuheben, drücken Sie auf dem Bedienfeld die Taste Steam Release (Dampfablass) und warten Sie, bis die Lebensmittel im Innentopf abgekühlt sind.
	Zu wenig Flüssigkeit im Innentopf	Prüfen Sie, ob der Boden des Innentopfes verbrannt ist. Geben Sie eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis in den Innentopf: 375 ml
Leichter Dampfaustritt/ Zischen aus dem Dampfablassventil während des Garvorgangs	Der Deckel befindet sich nicht in der Verriegelungs-Stellung	Prüfen Sie, ob die Deckelverriegelung auf Lock eingestellt ist.
	Der Kocher reguliert den Überdruck	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahme.
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, wenn die Taste Quick Release (Schnelles Ablassen) in der Stellung „Seal“ ist	Nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf	Geben Sie eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis in den Innentopf: 375 ml
	Fehler bei der Drucksensorsteuerung	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Gelegentliches Klicken oder leichtes Knacken	Das Geräusch der Stromschaltung und der sich ausdehnenden Druckplatte bei Temperaturänderungen	Dies ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
	Der Boden des Kochtopfes ist nass	Wischen Sie die Außenflächen des Innentopfes ab. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Innentopf in das Kocherunterteil einsetzen.

FEHLERCODES

Wenn das Bedienfeld einen Fehlercode aus dieser Liste anzeigt, liegt beim Duo Crisp mit Ultimate-Deckel ein Problem vor. Hier sehen Sie die Maßnahmen, die Sie ergreifen sollten, um das Problem zu beheben.

Code	Ursache	Lösung
C1, C3	Defekter Sensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C4	Fehlerhafter Anschluss des Bedienfelds	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C6	Fehlerhafter Druckschalter	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C7	Druckabfall	Brechen Sie den Garvorgang ab, schalten Sie den Kocher aus und dann wieder ein, um zu versuchen, ihn zurückzusetzen. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Lebensmittel brennen an	Am Boden des Innentopfes wird eine hohe Temperatur erkannt; der Kocher schaltet ab, um eine Überhitzung zu vermeiden	Schalten Sie den Kocher aus, lassen Sie den Druck gemäß dem Rezept ab und prüfen Sie den Boden des Kochtopfs auf Lebensmittelreste; entfernen Sie die Ablagerungen, wenn möglich, und beginnen Sie den Garvorgang erneut.
PrSE	Während eines Garprogramms ohne Druck hat sich Druck aufgebaut	Brechen Sie den Garvorgang ab und stellen Sie den Dampfablass auf Ablassen. Sobald der Dampf abgelassen ist, können Sie den Garvorgang fortsetzen.

ERFAHREN SIE MEHR

Es gibt eine ganze Welt von Informationen und Hilfen rund um die Instant Duo Crisp mit Ultimate-Deckel, die nur auf Sie warten. Hier sind einige der hilfreichsten Ressourcen.

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantbrands.co.uk/product-registration

Wenden Sie sich an den Kundendienst unter

instantbrands.co.uk/support/
UKSupport@instantbrands.com
EUSupport@instantbrands.com
+44 (0) 3331 230051

Instant Brands Connect App mit über 1000 Rezepten

instantbrands.co.uk
iOS und Android app stores

Kochtabellen und weitere Rezepte

Instant Brands Connect-App
instantbrands.co.uk/recipes/

Anleitungsvideos, Tipps und mehr



Instant Brands UK

Ersatzteile und Zubehör

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

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikationen

Modell	Füllvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung	Gewicht	Abmessungen
SLC065000	6.2 Litres	1500 watts	220-240V ~ 50-60Hz	10.6 kg	cm: 39.4 x 39.2 x 34

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

Instant Brands (Ireland) 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.

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.

EU Support

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

Email: EUSupport@instantbrands.com

Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

Recycling

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



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

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

[instantbrands.co.uk](https://www.instantbrands.co.uk)

© 2022 Instant Brands LLC
819-0323-01