

Instant Pot®

PRO™

MULTIFUNCTIONELE SNELKOOKPAN 5.7 & 7.6 LTR



Gebruikershandleiding

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

Producten, onderdelen en accessoires

Aan de slag

Koken onder druk

Druk afdaten

Bedieningspaneel

Functies voor drukregeling

Koken

Onderhoud, reiniging en opslag

Problemen oplossen

Garantie

Contact

Officieel vertegenwoordigd door:

The logo for Kenners is written in a blue, cursive, handwritten style. The letters are fluid and connected, with a prominent 'K' at the start.

KennersBV
's-Gravenweg 332a
2911BK Nieuwerkerk aan den IJssel
Zuid-Holland
Nederland

Onze klantenservice staat voor u klaar!

+31 (0) 85 301 2306

info@instantpot.nl

<https://www.instantpot.nl>

Word lid van de officiële Instant Pot gemeenschap:

www.facebook.com/InstantPotNL/

VEILIGHEIDSMATREGELEN



Bij Instant Brands™ komt uw veiligheid altijd op de eerste plaats. De Instant Pot® Pro is ontworpen met uw veiligheid in gedachten, en we menen het. Kijk naar de lange lijst van veiligheidsmechanismen van deze Instant Pot op instantpot.co.uk om te zien wat we bedoelen.

Zoals altijd, wees voorzichtig bij het gebruik van elektrische apparaten en neem de basisveiligheidsmaatregelen in acht.

- 01 LEES ALLE INSTRUCTIES, VOORZORGSMATREGELEN EN WAARSCHUWINGEN VÓÓR GEBRUIK. HET NIET OPVOLGEN VAN DEZE VOORZORGSMATREGELEN EN INSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT LETSEL EN/OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN.
- 02 Gebruik alleen het Instant Pot Pro deksel met de Instant Pot Pro multicooker basis. Het gebruik van andere snelkookpannedeksels kan leiden tot letsel en/of schade.
- 03 Alleen voor huishoudelijk gebruik. Niet voor commercieel gebruik. Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
- 04 Alleen voor gebruik op een aanrecht. Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, niet brandbare, vlakke ondergrond.
 - Plaats niets op het toestel dat de ventilatieopeningen aan de onderkant van het toestel kan blokkeren.
 - Niet op een hete kachel zetten.

⚠ WAARSCHUWING

Lees deze handleiding zorgvuldig en volledig door en bewaar hem voor toekomstig gebruik. Het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel of schade.

VEILIGHEIDSMATREGELEN



- 05 Warmte van een externe bron zal het toestel beschadigen.
 - Plaats het apparaat NIET op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of een hete oven.
 - Gebruik het apparaat NIET in de buurt van water of vlammen.
 - NIET buitenshuis gebruiken. Uit direct zonlicht houden.
- 06 Raak de hete oppervlakken van het apparaat NIET aan. Gebruik alleen de handgrepen aan de zijkant om het apparaat te dragen of te verplaatsen.
 - Verplaats het toestel NIET wanneer het onder druk staat.
 - Raak de accessoires NIET aan tijdens of onmiddellijk na het koken.
 - Raak het metalen gedeelte van het deksel NIET aan wanneer het toestel in werking is; dit kan verwondingen veroorzaken.
 - Gebruik altijd geschikte handbescherming bij het verwijderen van hete accessoires en het hanteren van de hete binnenpan.
 - Plaats hete accessoires altijd op een hittebestendig oppervlak of een kookplaat.
- 07 **PAS OP!** De uitneembare binnenpan kan zeer zwaar zijn wanneer hij vol ingrediënten zit. Til de binnenpan voorzichtig van de multicooker om brandwonden te voorkomen.
 - Uiterste voorzichtigheid is geboden wanneer de binnenpan heet voedsel, hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
 - Verplaats het toestel niet wanneer het in gebruik is en wees uiterst voorzichtig bij het wegwerpen van heet vet.

⚠ WAARSCHUWING

Lees deze handleiding zorgvuldig en volledig door en bewaar hem voor toekomstig gebruik. Het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel of schade.

VEILIGHEIDSMATREGELEN



- 08 Overvulling kan leiden tot verstopping van de stoomafvoerpijp en tot overdruk.
- Vul NIET meer dan de **Max PC Fill** lijn zoals aangegeven op de binnenpot.
 - Vul de binnenpan NIET tot boven de **Half Fill**-lijn (zoals aangegeven op de binnenpan) wanneer u voedsel kookt dat tijdens het koken uitzet, zoals rijst of gedroogde groenten.
- 09 Dit apparaat kookt onder druk. Eventuele druk in het apparaat kan gevaarlijk zijn. Laat het apparaat op natuurlijke wijze drukloos worden of laat alle overdruk ontsnappen alvorens het te openen. Ondeskundig gebruik kan leiden tot brandwonden, verwondingen en/of materiële schade.
- Zorg ervoor dat het toestel goed gesloten is alvorens het in gebruik te nemen. Raadpleeg

Drukcontrole functies: Druk kook deksel.

- Bedek of blokkeer de stoomaflaatklep en/of vlotterklep NIET met doeken of andere voorwerpen.
- Probeer NIET het apparaat te openen voordat het drukloos is en alle interne druk is weggefallen. Pogingen om het toestel te openen terwijl het nog onder druk staat, kunnen leiden tot een plotseling vrijkomen van hete inhoud en kunnen brandwonden of andere verwondingen veroorzaken.

⚠ WAARSCHUWING

Lees deze handleiding zorgvuldig en volledig door en bewaar hem voor toekomstig gebruik. Het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel of schade.

VEILIGHEIDSMATREGELEN



- Plaats uw gezicht, handen of blootgestelde huid NIET over de stoomaflaatklep of vlotterklep wanneer het toestel in werking is of restdruk heeft.
 - Leun NIET over het toestel wanneer u het deksel verwijdert, aangezien warmte en stoom ontsnappen wanneer het deksel wordt verwijderd.
 - Schakel het apparaat uit als er tijdens het Voorverwarmen of Koken langer dan 3 minuten stoom ontsnapt uit de stoomaflaatklep en/of de vlotterklep in een gestage stroom.
 - Als er stoom ontsnapt aan de zijkanten van het deksel, zet het apparaat dan uit en controleer of de afdichtring goed is geïnstalleerd. **Zie Functies voor drukregeling: Afdichtring.**
 - Probeer NIET om het deksel van de Instant Pot multicooker basis te forceren. Zie **De druk loslaten.**
- 10 Bij het bereiden van vlees met vel (b.v. worst met vel) kan het vel bij verhitting opzwellen. Prik niet in het vel als het is opgezwollen, want dan kunt u brandwonden oplopen.
- 11 Bij het onder druk koken van voedsel met een hoog vet-/oliegehalte of een deegachtige of dikke textuur, kan de inhoud spatten bij het openen van het deksel. Volg de instructies van het recept voor de methode van drukontlasting. Zie **Druk laten ontsnappen.**

⚠ WAARSCHUWING

Lees deze handleiding zorgvuldig en volledig door en bewaar hem voor toekomstig gebruik. Het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel of schade.

VEILIGHEIDSMATREGELEN



- 12 Te grote voedingsmiddelen en/of metalen keukengerei mogen niet in de binnenpan worden gestoken, aangezien dit brandgevaar en/of gevaar voor lichamelijk letsel kan veroorzaken.
- 13 Correct onderhoud is aanbevolen voor en na elk gebruik:
 - Controleer de stoomafslaatklep, de stoomafslaatpijp, het anti-blokkeer schild en de vlotterklep op verstopping;
 - Voordat u de binnenpan in de multicooker plaatst, moet u controleren of beide onderdelen droog zijn en geen voedselresten bevatten;
 - Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het reinigt of opbergt.
- 14 Gebruik dit apparaat niet voor frituren of snel frituren met olie.
- 15 Om de stekker uit het stopcontact te halen, drukt u op **Annuleren** en trekt u vervolgens de stekker uit het stopcontact. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, en ook voordat u onderdelen of accessoires toevoegt of verwijdert, en voordat u het apparaat schoonmaakt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker vast en trekt u deze uit het stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer.
- 16 Controleer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat defect is of op enigerlei wijze gevallen of beschadigd is. Voor hulp kunt u contact opnemen met de klantendienst via e-mail info@instantpot.nl of per telefoon op +31 (0) 85 301 2306.

⚠ WAARSCHUWING

Lees deze handleiding zorgvuldig en volledig door en bewaar hem voor toekomstig gebruik. Het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel of schade.

VEILIGHEIDSMATREGELEN



- 17 Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Er is een korte voedingskabel voorzien om de gevaren als gevolg van vastgrijpen, verstrikt raken en struikelen te beperken.
 - Laat het netsnoer NIET over de randen van tafels of toonbanken hangen, en raak geen hete oppervlakken of open vuur aan, ook niet de kookplaat.
 - GEBRUIK GEEN stopcontacten onder de toonbank, en gebruik nooit een verlengsnoer.
 - Houd het apparaat en het lood uit de buurt van kinderen.
- 18 Gebruik geen accessoires of hulpstukken die niet zijn goedgekeurd door Instant Brands Inc. Het gebruik van onderdelen, accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan gevaar voor letsel, brand of elektrische schokken opleveren.
 - Om het risico op druklekkage te verminderen, mag u alleen koken in een erkende roestvrijstalen Instant Pot binnenpan die voor dit model is gemaakt.
 - Gebruik het apparaat NIET zonder dat de uitneembare binnenpan is gemonteerd.
 - Om persoonlijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen, mag u de afdichtring alleen vervangen door een goedgekeurde Instant Pot afdichtring.

⚠ WAARSCHUWING

Lees deze handleiding zorgvuldig en volledig door en bewaar hem voor toekomstig gebruik. Het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel of schade.

VEILIGHEIDSMATREGELEN



- 19 Probeer NIET om onderdelen van het apparaat te repareren, vervangen of modificeren, omdat dit elektrische schokken, brand of letsel kan veroorzaken en de garantie ongeldig maakt. de garantie.
- 20 Knoei niet met een van de veiligheidsmechanismen, aangezien dit kan leiden tot letsel of schade aan eigendommen.
- 21 De basis van de multicooker bevat elektrische onderdelen. Om elektrische schokken te voorkomen:
 - Doe GEEN vloeistof van welke soort dan ook in de multicookerbodem;
 - Dompel het netsnoer, de stekker of het toestel NIET onder in water of een andere vloeistof;
 - Spoel het apparaat NIET af onder de kraan
- 22 . Gebruik het toestel niet in andere elektrische systemen dan 220-240 V ~ 50-60 Hz. Niet gebruiken met stroomconverters of adapters.
- 23 Dit apparaat mag NIET worden gebruikt door kinderen of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een toestel wordt gebruikt in de nabijheid van kinderen en deze personen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- 24 Laat het toestel niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Sluit dit toestel nooit aan op een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

⚠ WAARSCHUWING

Lees deze handleiding zorgvuldig en volledig door en bewaar hem voor toekomstig gebruik. Het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel of schade.

VEILIGHEIDSMATREGELEN



- 25 Bewaar geen materialen in de multicookerbodem of binnenpan wanneer deze niet in gebruik is.
- 26 Plaats geen brandbare materialen in de multicookerbodem of binnenpan, zoals papier, karton, plastic, polystyreen of hout.
- 27 Gebruik de bijgeleverde accessoires niet in een magnetron, toasteroven of buitengrill.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken. Gebruik alleen een geaard stopcontact.

- De aarding NIET verwijderen.
- GEBRUIK GEEN adapter.
- GEBRUIK GEEN verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot elektrische schokken en/of ernstig letsel.

⚠ WAARSCHUWING

HET NIET OPVOLGEN VAN EEN VAN DE BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN EN/OF DE INSTRUCTIES VOOR VEILIG GEBRUIK IS VERKEERD GEBRUIK VAN UW TOESTEL, WAARDOOR UW GARANTIE KAN KOMEN TE VERVALLEN EN HET RISICO VAN ERNSTIG LETSEL ONTSTAAT.

⚠ WAARSCHUWING

Lees deze handleiding zorgvuldig en volledig door en bewaar hem voor toekomstig gebruik. Het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel of schade.







Inhoudsopgave

Speciale instructies

Overeenkomstig de veiligheidsvoorschriften is een korte voedingskabel voorzien om de risico's als gevolg van verstrikking en struikelen te beperken.

Dit apparaat heeft een geaarde stekker. Om het risico van een elektrische schok te verminderen, dient u het netsnoer in een geaard en gemakkelijk toegankelijk stopcontact te steken.

Product specificaties

					
Model: Pro 60	1000-1200 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	5.7 Liter	5.9 kg	cm: 33.1 L x B 32.2x H32.5
Model: Pro 80	1200-1400 W	220-240 V~ 50-60 Hz	7.6 Liter	7.18 kg	cm: 36.58 L x B 35.31x H36.07

Zoek uw modelnaam en serienummer

Zoek de modelnaam op het zilveren typeplaatje op de achterkant van de multicooker, in de buurt van het netsnoer.

Het **serienummer** bevindt zich op een witte sticker naast het typeplaatje.

WAARSCHUWING

Lees deze handleiding zorgvuldig en volledig door en bewaar hem voor toekomstig gebruik. Het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot ernstig letsel of schade.

Product, onderdelen en toebehoren

BELANGRIJKE WAARBORGEN	2
Speciale instructies	12
Product specificaties	12
Product, onderdelen en toebehoren	15
Aan de slag	18
Eerste installatie (het zal niet bijten!)	16
Eerste test (waterproef)	20
Koken onder druk	22
Bedieningspaneel.....	28
Koken voortgangsbalk.....	30
Statusberichten	31
Instellingen	32
Functies voor drukregeling	34
Koken	36
Overzicht Slimme Programma's.....	41
Snelkoken en Rijst	42
Stoom	46
Sauté	48
Afblussen.....	49
Slow Cook.....	50

Inhoudsopgave

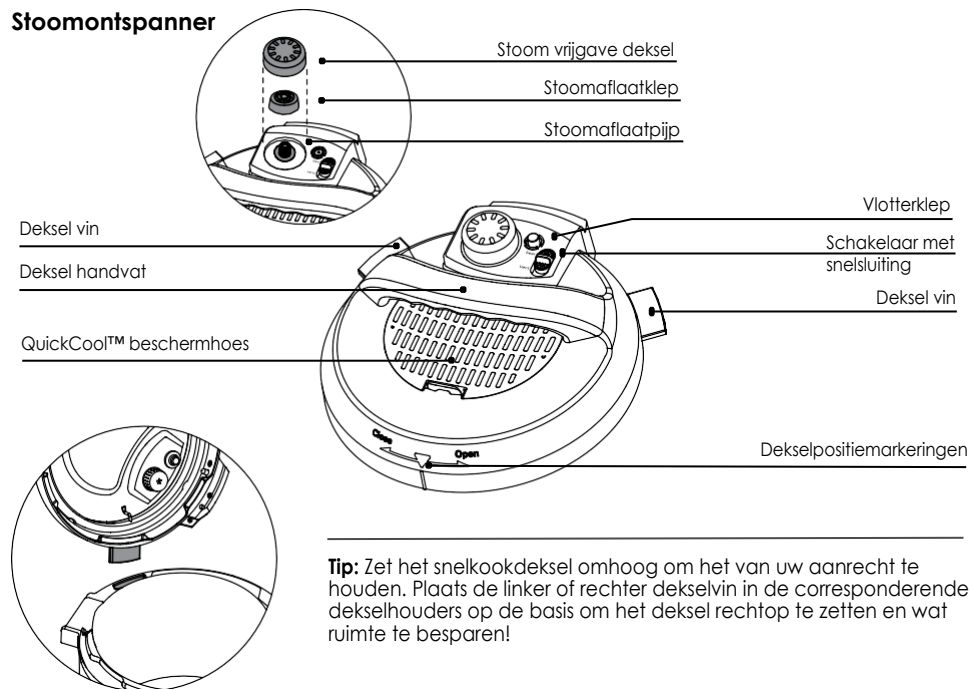
Sous Vide.....	53
Yoghurt.....	57
Bake (bakken)	60
Keep warm (warmhouden).....	59
Favoriete programma's gebruiken	63
Verzorging, reiniging en opslag	64
Problemen oplossen	69
Garantie	73
Contact informatie	

Product, onderdelen en toebehoren

Voordat u uw nieuwe Instant Pot Pro in gebruik neemt, moet u controleren of alles aanwezig is, zie Onderhoud, reiniging en opslag: Onderdelen verwijderen en installeren om uit te vinden hoe alles in elkaar past.

Bovenkant van snelkookdeksel

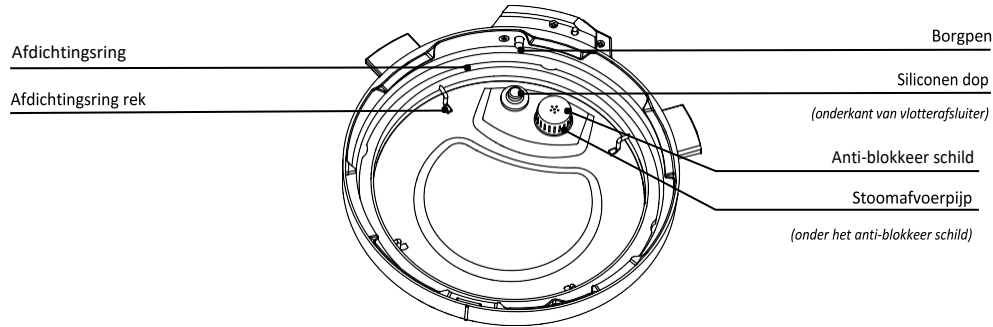
Stoomontspanner



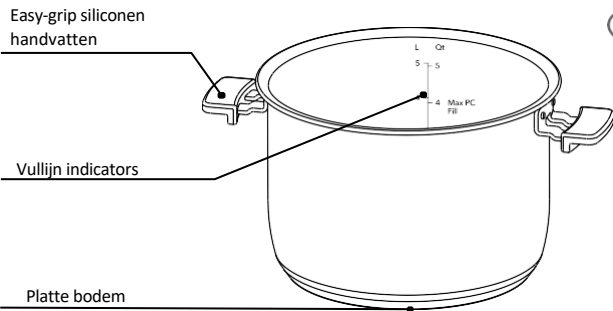
De illustraties in dit document dienen uitsluitend ter referentie en kunnen afwijken van het eigenlijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Product, onderdelen en toebehoren

Bodem van snelkookdeksel



Binnenpot

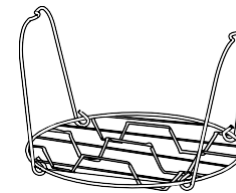
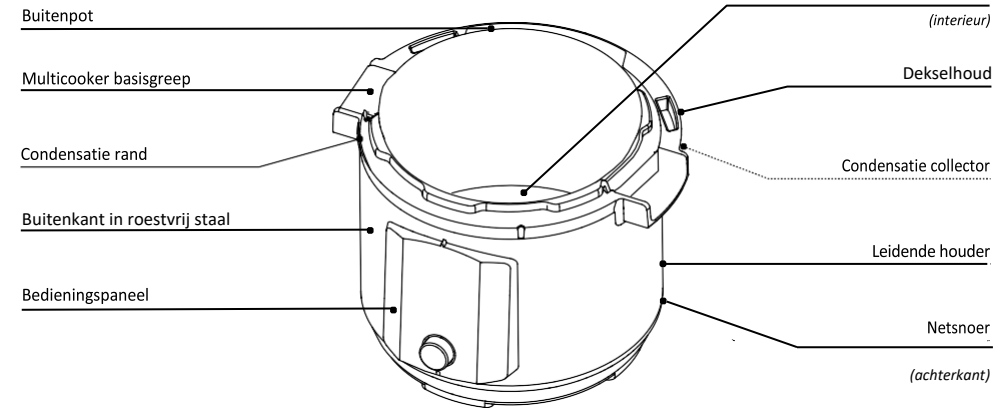


Instant Tip: Kookplaat-vriendelijk en ovenbestendig tot 232°C! De binnenpan is voorzien van een impact-bonded tri-ply bodem, wat ingewikkeld klinkt, maar eigenlijk betekent dat je kunt. Gebruik hem zowat overal - van de multicookerbodem tot een elektrische, keramische, gas- of inductiekookplaat.

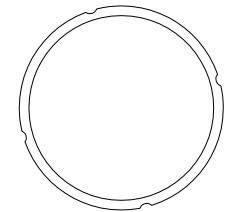
Product, onderdelen en toebehoren

De illustraties in dit document dienen uitsluitend ter referentie en kunnen afwijken van het eigenlijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Multicooker basis



Stoomrek



Extra afdichtring

Product, onderdelen en toebehoren

De illustraties in dit document dienen uitsluitend ter referentie en kunnen afwijken van het eigenlijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Product, onderdelen en toebehoren

Aan de slag


Eerste installatie (het zal niet bijten!)

Jij - ja, jij - kunt dit doen!



"Het enige echte struikelblok is faalangst. In koken moet je een wat-de-hel-houding hebben."

- Julia Child

- 01** Haal de Instant Pot Pro uit de doos!
- 02** Verwijder het verpakkingsmateriaal en de accessoires van en rond de multicooker en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn. Zie **Product, onderdelen en toebehoren** voor een volledige uitsplitsing van de onderdelen.
 Zorg ervoor dat je onder de binnenpot kijkt!
- 03** Was de binnenpan af in de vaatwasser of met heet water en afwasmiddel. Spoel af met warm, helder water en gebruik een zachte doek om de buitenkant van de binnenpan goed droog te maken.
- 04** Veeg het verwarmingselement af met een zachte, droge doek om er zeker van te zijn dat er geen verpakkingsresten achterblijven in de multicookerbodem.
 Verwijder de veiligheidsstickers niet van het deksel (tenzij anders aangegeven op de sticker!) en verwijder ook het identificatielabel niet van de achterkant van de multicooker-basis.
- 05** U komt misschien in de verleiding om de Pro op uw kookplaat te zetten - maar doe het niet! Plaats de multicooker op een stabiele, vlakke ondergrond, uit de buurt van brandbaar materiaal en externe warmtebronnen.

Aan de slag

Ontbreekt er iets of is er iets beschadigd?

Neem contact op met onze Klantenservice via e-mail op info@instantpot.nl of per telefoon op **+31 (0)85 301 2306** wij zullen u met plezier en deskundigheid bijstaan.

Heb je er al zin in?

- Terwijl u de eerste test uitvoert (watertest), kunt u kijken bij Koken onder druk om 101 te zien hoe de magie gebeurt, en lees de functies van de drukregeling voor een grondige kijk.

 WAARSCHUWING		
Lees de Belangrijke voorzorgsmaatregelen voor het gebruik van de apparaat. Het niet lezen en volg die instructies voor veilig gebruik kan resulteren in schade aan het apparaat, persoonlijk letsel en/of materiële schade.	Plaats de apparaat op een kookplaat of op een ander apparaat. Warmte van een externe bron zal beschadigen het toestel.	Plaats niets op bovenkant van het apparaat en niet afdekken of blokkeren van de stoomaflaatklep of anti-blokkeer schild, geplaatst op het deksel van het apparaat, om het risico op verwondingen en/of materiële schade.

Aan de slag


Eerste testrun (waterproef)

Moet je de watertest doen? Nee - maar door de ins en outs van uw nieuwe Pro te leren kennen, bereidt u zich voor op succes in de keuken! Neem een paar minuten de tijd om te leren hoe deze onvermoeibare keukenheld werkt.

Fase 1: De Pro instellen voor snelkoken

- 01 Neem de binnenpan van de multicooker en vul deze tot aan de eerste streep (1) met water.
- 02 Plaats de binnenpan in de multicookerbodem.
- 03 Sluit het netsnoer aan op een 220-240 V stroombron.
Het display toont **OFF**.
- 04 Plaats en sluit het deksel zoals beschreven in **Drukregelfuncties: Deksel onder druk koken**.
 Het deksel sluit automatisch af voor koken onder druk.

Fase 2: "Koken" (...maar niet heus, dit is maar een test!)

- 01 **Druk koken.**
- 02 Wanneer **Custom** knippert, drukt u op de draaiknop om het te selecteren en naar het volgende veld te gaan.
- 03 Wanneer het drukniveau knippert, drukt u op de draaiknop om **Hoge** druk te selecteren en naar het volgende veld te gaan.
- 04 Wanneer de tijd knippert, draait u aan de draaiknop om de kooktijd in te stellen op 5 minuten (**00:05**).
Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
 Aanpassingen worden opgeslagen in het Slimme Programme wanneer het koken begint.
- 05 Wanneer **Herinnering** knippert, draait u de draaiknop om te wisselen tussen de herinneringsopties voor ventilatieopeningen. Selecteer **Uit** en druk op de draaiknop om te

- 06 Selecteer **Uit** en druk op de draaiknop om te bevestigen.
- 07 Druk op **Start** om te beginnen.
Het display toont **Aan** en de kookvoortgangsbalk toont **Voorverwarmen**.
 Warmhouden wordt automatisch ingeschakeld nadat sommige Slimme Programma's zijn voltooid. Tik op **Warmhouden** om de instelling voor deze test uit te schakelen.

 Tip: Terwijl de multicooker zijn ding doet, lees dan **Pressure cooking 101** om uit te vinden hoe de magie gebeurt.

Fase 3: loslaten van de druk

- 01 Als het koken klaar is, toont het display **Einde**.
- 02 Als u een ventilatieherinnering van 5 of 10 minuten hebt ingesteld, begint de herinneringstimer af te tellen.
- 03 Volg de instructies voor een Quick Release in **Drukontlastingsmethoden: Ontluchtingsmethoden**.
- 04 Wacht tot de vlotterklep is gezakt, open dan voorzichtig het deksel en verwijder het zoals beschreven onder Drukregelingsskenmerken: Deksel onder druk koken.
- 05 Neem de binnenpan met de juiste handbescherming uit de multicooker, gooi het water weg en droog de binnenpan grondig af.

Dat is het! Je bent klaar om te gaan :)

Aan de slag

bevestigen. Zie **Bedieningspaneel** voor meer informatie

GEVAAR

Probeer **NIET** het deksel te verwijderen terwijl de vlotterklep omhoog staat en probeer **NOOIT** het deksel met geweld te openen. De inhoud staat onder extreme druk. De vlotterklep moet omlaag staan voordat u probeert het deksel te verwijderen. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.

LET OP

De stoom komt onder druk vrij via de bovenkant van de stoomaflaatklep. Houd blootgestelde huid uit de buurt van de stoomaflaatklep om brandwonden te voorkomen.

De binnenpan zal na het koken heet zijn. Gebruik altijd geschikte hittebescherming bij het hanteren van een hete binnenpan om brandwonden te voorkomen.

Koken onder druk

Bij koken onder druk wordt stoom gebruikt om het kookpunt van water boven 100°C te brengen. Door deze hoge temperaturen kunt u sommige voedingsmiddelen veel sneller garen dan normaal.

Achter het magische gordijn

Tijdens het koken onder druk, doorloopt de Instant Pot verschillende fases³.

Voorverwarming


Wat zie je?	Wat je niet ziet	Tips
Op de voortgangsbalk van het koken staat Voorverwarmen . Op het display verschijnt On .	Terwijl de multicooker voorverwarmt, verdampt er vloeistof om stoom te creëren. Zodra er genoeg stoom is, springt de vlotterklep omhoog en vergrendelt het deksel op zijn plaats.	De tijd die de multicooker nodig heeft om op druk te komen, hangt af van zaken als temperatuur en volume van het voedsel en de vloeistof. Bevroren voedsel heeft de langste voorverwarmingstijd. Voor de snelste resultaten ontdooit u uw voedsel voordat u het kookt. Je hoeft niet te blijven rondhangen in dit stadium - vertrouw op de IP-magie!

Koken

Wat zie je?	Wat je niet ziet	Tips
De kook voortgangsbalk gaat over naar Koken . Het display schakelt over naar de kook afteltimer.	Wanneer de Instant Pot de vereiste druk bereikt, begint het koken. De multicooker handhaaft automatisch de hoge of lage druk tijdens het koken.	Een hogere druk betekent een hogere temperatuur. Slimme programma-instellingen (b.v. kooktijd, drukniveau, enz.) kan op elk moment tijdens het koken worden aangepast.

Koken onder druk

Drukverlaging

Wat zie je?	Wat je niet ziet	Tips
Als Warmhouden is ingeschakeld na het koken, gaat de voortgangsbalk van het koken over naar Warmhouden en telt de timer op vanaf 00:00 . Zo niet, dan keert de multicooker terug naar stand-by en verschijnt Einde .	Hoewel het voedsel klaar is met koken, staat de snelkookpan nog steeds onder druk en is hij nog heet. Door de druk te laten ontsnappen, daalt de temperatuur en kunt u het deksel veilig verwijderen.	Volg de instructies van het recept bij het kiezen van een ontluchtingsmethode. Zie Drukontlasting: Ontluchtingsmethoden op de volgende bladzijde voor informatie over veilige ontluchtingstechnieken.  Instant Tip: De Instant Pot koelt sneller af als Keep Warm is uitgeschakeld!

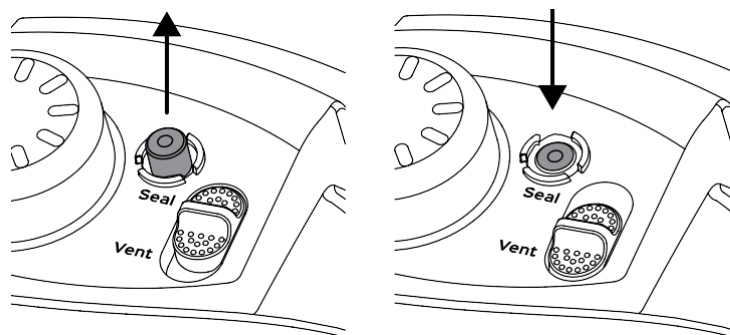
Het aflaten van de druk

U moet de druk na het koken laten ontsnappen voordat u probeert het deksel te openen.

Volg de instructies van uw recept om een ontluichtingsmethode te kiezen, en wacht altijd tot de vlotterklep in het deksel is gezakt alvorens te openen.

Seal = dicht (druk opbouwen)

Vent = open (druk aflaten)



Onder Druk

Drukloos

⚠ WAARSCHUWING

De stoom die uit de stoomontspanner komt is heet. Plaats **GEEN** handen, gezicht of andere blootgestelde huid over de stoomontspanner wanneer u de druk laat ontsnappen om letsel te voorkomen.

De stoomaflaatklep of het deksel niet afdekken of verstoppen om letsel en/of materiële schade te voorkomen.

⚠ GEVAAR

Probeer NIET het deksel te verwijderen terwijl de vlotterklep omhoog staat en probeer NOOIT het deksel met geweld te openen. De inhoud staat onder extreme druk. De vlotterklep moet omlaag staan voordat u probeert het deksel te verwijderen. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig

Het aflaten van de druk

persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.

Ontluichtingsmethoden

- Natuurlijke vrijlating (Natural Release - NR)
- Snel Ontlaten (Quick Release - QR)
- Getimedede natuurlijke vrijlating (Timed Natural Release – TNR)

Natuurlijke vrijlating (NR)

Het koken stopt geleidelijk. Naarmate de temperatuur in de multicooker daalt, wordt de druk in de Instant Pot Pro na verloop van tijd op natuurlijke wijze verlaagd.

Wat te doen	Wat te verwachten
<p>Laat na afloop van het koken de snelschakelaar in de stand Seal staan, totdat de vlotterklep in het deksel valt.</p>  <p>Afdichtingspositie</p>	<p>Uw maaltijd blijft koken, ook nadat het Slimme Programma is afgelopen.</p> <p> Tip: Dit heet "overgaren" of "rusten" en het is geweldig voor grote stukken vlees.</p> <p>De decompressietijd kan variëren naargelang het volume, het type en de temperatuur van het voedsel en de vloeistof. Tenzij u QuickCool™-technologie gebruikt, kan NR bij sommige gerechten tot 40 minuten duren, dus plan vooruit - het is het wachten meer dan waard!</p> <p>Kijk op QuickCool om te ontdekken hoe u op natuurlijke wijze sneller dan ooit druk kunt verminderen!</p>
OPMERKING	
<p>Gebruik NR om de multikoker drukloos te maken na het koken van voedsel met veel zetmeel (zoals soepen, stoofpotten, chili's, pasta, havermost en congee) of na het koken van voedsel dat tijdens het koken uitzet (zoals bonen en granen).</p>	

Het aflaten van de druk

Snel ontlaten (Quick Release - QR)

Stopt het koken snel en voorkomt overkoken. Perfect voor snelkokende groenten en delicate zeevruchten!

Het aflaten van de druk

Het aflaten van de druk

Wat te doen?	Wat kunt u verwachten
<p>Zet de snelschakelaar van Seal op Vent en wacht tot de vlotterklep zakt in het deksel.</p>  <p>Ventilatie stand</p>	<p>Wanneer het stoomaflaatdeksel is geïnstalleerd op de juiste manier, hoor je een gedempt gesis als de stoom raakt de dekking en gaat uit elkaar.</p> <p>Als de afdekking niet goed is geïnstalleerd, klinkt er een luide straal stoom zal worden uitgestoten door de boven op de stoomaflaatklep.</p>

OPMERKING

Gebruik QR niet bij het koken van vet, olieachtig, dik of zetmeelrijk voedsel (bijv. stoofpotten, chili's, pasta en congee) of bij het koken van voedsel dat tijdens het koken uitzet (bijv. bonen en granen).

Getimedede natuurlijke vrijlating (Timed Natural Release – TNR)

Het garingsproces gaat een bepaalde tijd door en stopt snel als u de resterende druk laat ontsnappen. Perfect voor het koken van rijst en granen.

Wat te doen	Wat te verwachten
<p>Laat de snelschakelaar enkele minuten (volgens uw recept) in de stand Seal staan en zet hem dan van Seal op Vent en wacht totdat de vlotterklep in het deksel valt.</p>	<p>Als het stoomaflaatdeksel correct is geïnstalleerd, hoort u een gedempt gesis wanneer de stoom het deksel raakt en zich verspreidt.</p> <p>Als het deksel niet goed is geïnstalleerd, komt er een luide stoomstraal door de bovenkant van de stoomaflaatklep.</p> <p> De temperatuur in de multicooker daalt, waardoor de stoom wellicht niet zo krachtig vrijkomt als bij een</p>

Het aflaten van de druk

	normale QR.
--	-------------

Als u veel spatten ziet terwijl u de druk laat ontsnappen, zet de snelschakelaar dan terug van **Vent** naar **Seal** en wacht een paar minuten voordat u opnieuw probeert druk te laten ontsnappen. Als het spatten aanhoudt, gebruik dan NR om de resterende druk veilig af te laten.

Ventilatie herinnering

Stel een herinnering in voor uw Timed Natural Release, zodat u afstand kunt nemen en uw dag de baas kunt.

Het recept vraagt om...	Gebruik deze herinnering!
Snel ontlaten (QR)	Uit
5 minuut getimedede natuurlijke vrijlating	5 min
10 minuut getimedede natuurlijke vrijlating	10 min

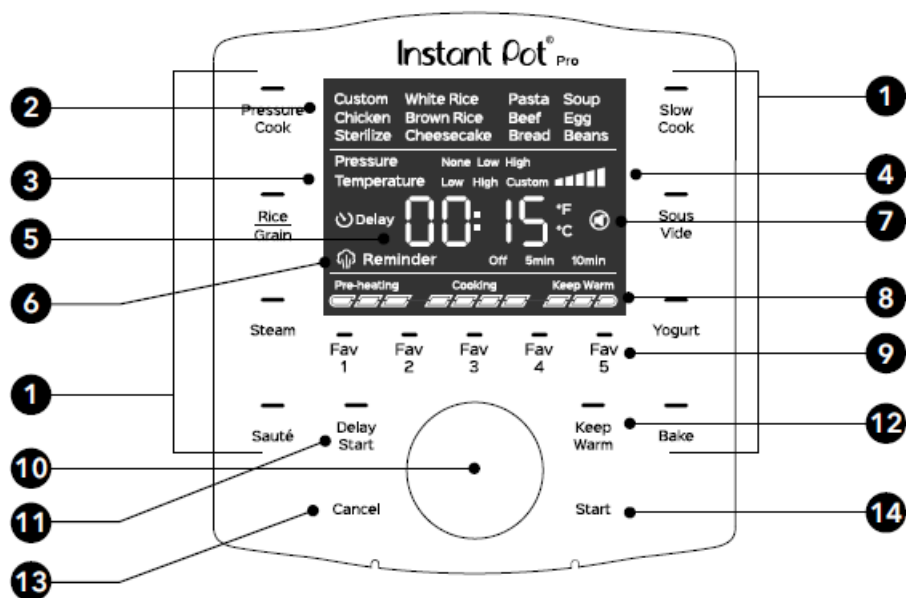
⚠ LET OP

De stoom die uit de stoomaflaatklep komt, is heet. Plaats **GEEN** handen, gezicht of blootgestelde huid over de stoomontspanner wanneer u de druk laat ontsnappen om verwondingen te voorkomen.

Het aflaten van de druk

Het aflaten van de druk

Bedieningspaneel



1	Slimme programma's	<ul style="list-style-type: none"> • Snelkoken • Rijst/Graan • Stoom • Sauté 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook • Sous Vide • Yoghurt • Bake
Zie Koken voor details.			
2	Vooraf ingestelde kookopties	Nadat u een Slimme Programma hebt gekozen, kunt u kiezen uit een groot aantal populaire voorinstellingen. Alle vooraf ingestelde kookopties kunnen worden aangepast.	
3	Druk	Kies tussen None (geen), Low (laag) en High (hoog).	
4	Temperatuur	Kies tussen Low (laag), High (hoog) en Custom (aangepast)	
5	Tijdweergave	In stand-by, toont OFF . Voor Slimme Programma's telt het display af en voor Warmhouden telt het display op. Sommige Slimme Programma's geven de temperatuur weer in °C (Celsius) of °F (Fahrenheit).	

Bedieningspaneel

6	Ventilatie herinnering	Alleen gebruikt bij het koken onder druk.
---	-------------------------------	---

7	Geluiden		Het geluid staat aan.
			Het geluid staat uit.
		Geluidssignalen voor veiligheid en foutmeldingen kunnen niet worden uitgeschakeld. Zie Configuratie scherm: Instellingen voor meer informatie.	
8	Koken voortgangsbalk	Geeft aan wanneer de multicooker zich bevindt in Pre-Heat (voorverwarmen), Cooking (koken) en Keep Warm (warmhouden). Zie Bedieningspaneel: Voortgangsbalk koken voor meer informatie.	
9	Favorieten	Met één druk op de knop toegang tot uw 5 favoriete recepten.	
10	Bedieningsknop	Draai aan de draaiknop om door de slimme programma's te bladeren, de statuspictogrammen te wijzigen en de tijd, temperatuur en drukniveau in te stellen. De draaiknop is ook een knop. Druk op de draaiknop om uw selecties te bevestigen.	
11	Vertraagde start		Stel het begin van het koken uit. Ook te gebruiken als keukenwekker! Pictogram verschijnt wanneer de Delay Start timer aftelt.
12	Warmhouden	Schakelt Keep Warm (Warmhouden) in of uit. Kan alleen worden gebruikt in combinatie met Snelkoken, Rijst en Langzaam koken, of als stand-alone programma in stand-by.	
13	Annuleren	Stopt een Slimme Program op elk gewenst moment en zet de multicooker terug in stand-by.	
14	Start	Begint het geselecteerde Slimme programma.	

Bedieningspaneel

Koken voortgangsbalk





1	Voorverwarming	Het voorverwarmen is bezig. Het display toont Aan tijdens de voorverwarmingsfase om u te laten weten dat het toestel bezig is op temperatuur te komen.
2	Koken	Het koken begint nadat de Pro de gewenste druk of temperatuur heeft bereikt die door het Slimme Programme wordt vereist. Het display telt de resterende kooktijd af.
3	Warmhouden	Keep Warm gaat automatisch aan als het koken klaar is om uw maaltijd op serveertemperatuur te houden. De timer telt de verstreken tijd op tot een maximum van 10 uur (10:00). Als de Warmhouden klaar is, verschijnt Einde op het display.

Statusberichten

OFF	De Pro staat in stand-by, klaar om uw volgende favoriete maaltijd te bereiden.
On	De multicooker is aan het voorverwarmen .
Hot	De binnenpan heeft de perfecte kooktemperatuur bereikt en het voedsel kan worden toegevoegd.  Alleen van toepassing op Sauté en Sous Vide.
00:15	Het display toont een van de volgende: <ul style="list-style-type: none"> De resterende kooktijd wanneer een Slimme Program loopt, Het aftellen van de vertraagde start, Hoe lang voedsel al in Warmhouden staat.
boil	Het Yoghurt Slimme Programma is ingesteld op de pasteurisatiestand. Zie Koken: Yoghurt voor meer informatie.
65° C	Verschijnt wanneer u Sous Vide koken instelt om de standaard temperatuurinstelling te tonen. Om een aangepaste kooktemperatuur in te stellen, draait u aan de draaiknop wanneer de temperatuur knippert. Druk vervolgens op de instelknop om uw keuze te maken.
5812	Wordt weergegeven wanneer u op een fav-toets drukt om een favoriet recept op te slaan.
3660	Wordt weergegeven wanneer u op een Fav-toets drukt die niet als Favourite is opgeslagen. Het aantal verandert tussen 1-5, afhankelijk van de geselecteerde ontbrekende Fav-instelling.
End	Als het koken klaar is, toont het display Einde (END) totdat u het deksel verwijderd of op Annuleren (CANCEL) drukt.

Ziet u iets anders? Zie **Problemen oplossen** voor meer informatie.

Instellingen

Setting	Description				
Wijzig de weergegeven temperatuur (°C en °F).	In stand-by, houdt u de draaiknop enkele seconden ingedrukt. Wanneer de temperatuureenheid knippert, draait u de draaiknop om te wisselen tussen °C en °F, en drukt u vervolgens op Start om de wijziging op te slaan.				
Zet het geluid aan of uit.	In stand-by, houdt u de draaiknop enkele seconden ingedrukt. Wanneer de temperatuureenheid knippert, drukt u op de instelknop om naar het geluidsveld te gaan. Wanneer het geluidspictogram knippert, draait u aan de draaiknop om het geluid in of uit te schakelen en drukt u vervolgens op Start om de wijziging op te slaan.  Geluidssignalen voor veiligheid en foutmeldingen kunnen niet worden uitgeschakeld.				
Aangepaste kooktijden en temperaturen aanpassen en opslaan.	Wijzigingen in kooktijd, temperatuur en drukniveau worden opgeslagen zodra het Slimme Program begint. Zie Koken voor meer informatie.				
On-the-fly wijzigingen aan de kookinstellingen.	Zodra een Slimme Programme is gestart, drukt u op de draaiknop om de kookinstellingen te openen. Draai aan de draaiknop om instellingen aan te passen en druk vervolgens op de draaiknop om uw wijzigingen te bevestigen en naar het volgende veld te gaan. Als u tevreden bent met de instellingen, drukt u op Start om uw wijzigingen te bevestigen en het koken te hervatten.  Wijzigingen die tijdens het koken worden aangebracht, worden niet in het geheugen opgeslagen.				
Stel het begin van het koken uit.	<table border="1" data-bbox="389 1070 1019 1161"> <thead> <tr> <th colspan="2">Standaard tijdTijdbereik</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 uren (06:00)</td> <td>10 minuten tot uren24 (00:10 tot 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Selecteer een Slimme Programme en stel het in. Nadat u het Slimme Program hebt geprogrammeerd, raakt u Delay Start (Uitgestelde start) aan. Wanneer de tijd knippert, draait u aan de draaiknop om de vertragingstijd naar wens in te stellen. Tik op Start om het aftellen van de vertraging te beginnen.</p>	Standaard tijdTijdbereik		6 uren (06:00)	10 minuten tot uren24 (00:10 tot 24:00)
Standaard tijdTijdbereik					
6 uren (06:00)	10 minuten tot uren24 (00:10 tot 24:00)				

Instellingen

 Uitgestelde start kan niet worden gebruikt met Sauté, Yoghurt, Sous Vide of Stoom.

Setting	Description
Reset een individueel Slimme Programma.	Houd in stand-by de toets van het Slimme Programme die u wilt resetten secondenlang ingedrukt. De kooktijd, het drukniveau en/of de temperatuur van het Slimme Programma worden teruggezet naar de fabrieksinstelling. De Fav-programma's 5 kunnen niet afzonderlijk worden gereset.
Reset alle slimme programma's.	Houd in stand-by Annuleren (cancel) ingedrukt tot de multicooker een piepton geeft. Alle Slimme Programma's kooktijden, drukniveaus en/of temperaturen worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

Funcities voor drukregeling

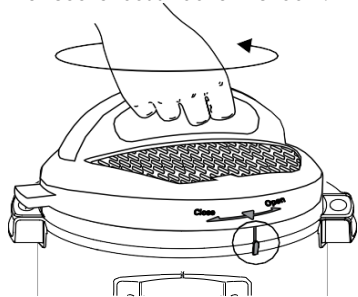
Zie **Onderhoud, reiniging en opslag** voor het installeren en verwijderen van onderdelen.

Deksel voor snelkookpan

Wat we er goed aan vinden	Watje erover moet weten
<p>Wanneer u het deksel sluit (over de handgrepen op de nieuwe binnenpan!), stelt het automatisch in op verzegelen voor <i>serius</i> gemakkelijk koken onder druk.</p> <p>De handgreep van het deksel is comfortabel in gebruik, of u nu links- of rechtshandig bent, en het staat rechtop in de multicooker basis!</p> <p>Als hij in het stopcontact zit, laat de Pro een klein belletje horen als je het deksel open en dicht doet.)</p>	<p>Het deksel is afneembaar tijdens het koken zonder druk, zodat u de smaak kunt testen terwijl u bezig bent.</p> <p>Bij snelkoken wordt het deksel pas vergrendeld als de multicooker onder druk staat. Probeer het deksel niet onnodig te verwijderen!</p>

Verwijderen van het deksel

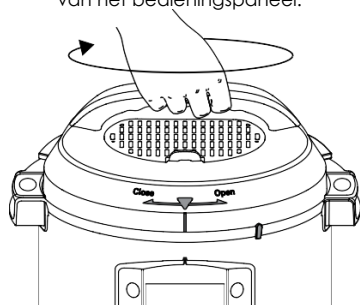
- 01 Pak de handgreep van het deksel vast en draai het tegen de wijzers van de klok in om het symbool op het deksel uit te lijnen ▼ met het symbool op de rand van de multikookpanbodem. |
- 02 Til het deksel omhoog en van de multicooker basis naar uw lichaam.



Zie **Drukontlasting: Ontluchtingsmethoden** voor veilige drukverlagings technieken.

Sluiten van het deksel

- 01 Lijn het symbool op het deksel uit ▼ met het symbool op de basis van de multikoker | en laat vervolgens het deksel op de rails zakken.
- 02 Draai het deksel met de wijzers van de klok mee totdat het symbool op het deksel overeenkomt ▼ met het midden van het bedieningspaneel.



De illustraties in dit document dienen uitsluitend ter referentie en kunnen afwijken van het eigenlijke product.

Funcities voor drukregeling

Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

QuickCool™

Voor de snelste natuurlijke afgifte na het koken onder druk gebruikt u de QuickCool-lade*.

Wat we er goed aan vinden	Watje erover moet weten
<p>Het is een enorme tijdsbesparing - u kunt de druk op natuurlijke wijze tot 50% sneller laten ontsnappen!</p>	<p>Het metalen gedeelte van het deksel wordt zeer heet, dus verwijder de beschermkap niet, tenzij u QuickCool gebruikt.</p>

Om de QuickCool tray te gebruiken, vult u hem met ijs of water en vriest u hem in. Eenmaal bevroren, verwijdert u de beschermhoes van het snelkookdeksel en plaatst u de QuickCool tray op het blootgestelde metaal van het deksel.

Wanneer de vlotterklep in het deksel valt, verwijdert u de QuickCool tray, gooit u het water weg en opent u het deksel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de lade, omdat een deel van het ijs of al het ijs gesmolten kan zijn.

*QuickCool tray apart verkrijgbaar op instantpot.co.uk/accessories.

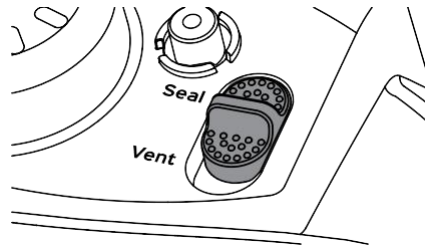
⚠ LET OP

Het deksel zal heet zijn tijdens en na het koken. Raak het blootgestelde metaal niet met de blote huid aan om verwondingen te voorkomen.

Snelschakelaar voor drukbeheersing

De snelschakelaar bedient de stomaflaat (installatie) - het gedeelte dat de druk laat ontsnappen.

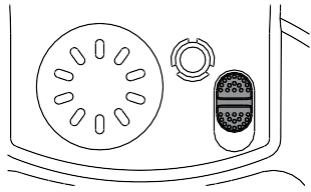
Funcies voor drukregeling



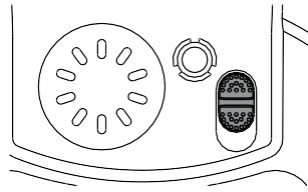
Funcies voor drukregeling

Koken

Wat we er goed aan	vindenWatje erover moet weten
Het is supergemakkelijk te gebruiken, en houdt onze handen ver weg van de stoom wanneer de multicooker druk aan het aflaten is!	Hij wordt automatisch ingesteld op sluiten wanneer u het deksel sluit, dus zet hem op ontluchten wanneer u niet onder druk kookt.



Afdichtingspositie

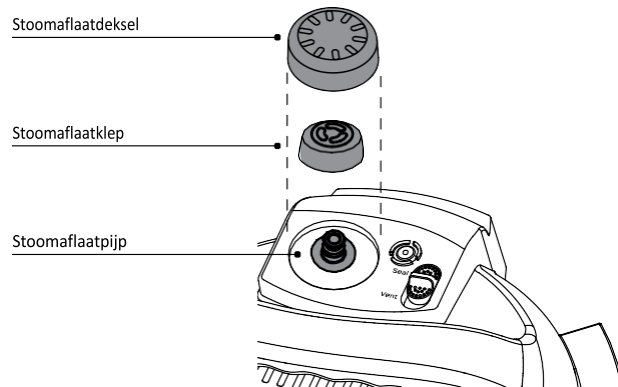


Ventilatiepositie

Zie Drukontlasting: Ontluchtingsmethoden voor veilige drukverlagingstechnieken.

Stoomaflaat

De stoomaflaatsinstallatie bestaat uit 3 onderdelen moet vóór gebruik volledig geïnstalleerd zijn.



Koken

Wat we er goed aan	vindenWatje erover moet weten
Wanneer de klep ontlucht, verspreidt het stoomaflaatdeksel de stoom, zodat de snelle drukontlasting zacht en voorzichtig is.	Bij het aflaten van de druk komt er stoom uit de binnenpan, door de stoomaflaatpijp en uit de bovenkant van de stoomaflaatklep - het is dus belangrijk om het gebied schoon en vrij te houden. De stoomaflaatklep zit losjes op de stoomaflaatpijp.

⚠ WAARSCHUWING

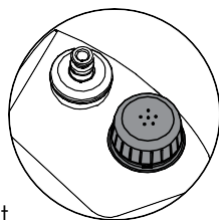
Bedek of blokkeer de stoomaflaat op geen enkele manier om letsel en/of materiële schade te voorkomen.

Koken

Anti-blokkeer schild

Het antiblokkeersysteem voorkomt dat etensresten door de stoomafvoerbuis naar boven komen, wat de drukregeling vergemakkelijkt.

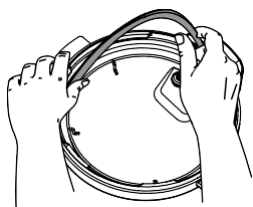
Het antiblokkeersysteem is een integraal onderdeel van de productveiligheid en noodzakelijk voor koken onder druk, en moet dus vóór gebruik worden geïnstalleerd.



Afdichtingsring

Wanneer het snelkookdeksel gesloten is, zorgt de afdichting voor een luchtdichte afsluiting tussen het deksel en de binnenpan.

De afdichting moet vóór gebruik worden geïnstalleerd. Er mag slechts één afdichting tegelijk in het deksel worden aangebracht.



Tip: Silicone is poreus, dus absorbeert het sterke aroma's en bepaalde smaken. Houd extra afsluitingen bij de hand om de overdracht van die aroma's en smaken tussen gerechten te beperken.

Bezoek onze winkel en begin met het kleuren van uw keuken!

⚠ LET OP

Controleer voor het koken altijd op insnijdingen, vervorming en correcte installatie, aangezien afdichtingen na verloop van tijd bij normaal gebruik uitrekken. Als u merkt dat uw afdichting uitgerekt, vervormd of beschadigd is, mag u hem NIET gebruiken.

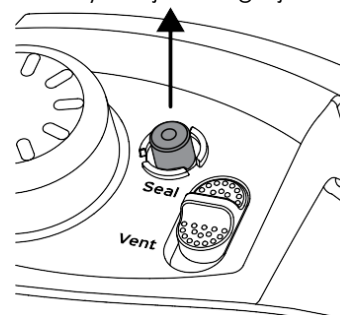
Vervang de afdichting om de twee 12 maanden 18 of eerder, en gebruik alleen goedgekeurde Instant Pot afdichtingen.

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot het weglopen van voedsel, wat kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.

Vlotterklep

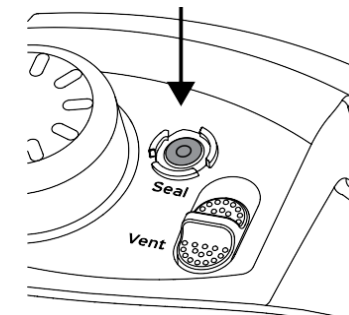
Koken

De vlotterklep laat u weten of er druk in de multikoker is (onder druk) of niet (onder druk). Er zijn 2 mogelijke standen:



Onder druk

De vlotterklep is zichtbaar boven het oppervlak van het deksel uitgekomen.



Drukloos

De vlotterklep is gezakt en de bovenkant is gelijk met het deksel of eronder.

De vlotterklep en de siliconendop werken samen om stoom onder druk af te dichten. Deze onderdelen moeten voor gebruik worden geïnstalleerd. Probeer de Instant Pot niet te gebruiken zonder dat het vlotterventiel correct is geïnstalleerd. **Raak de vlotterklep niet aan tijdens het gebruik.**

⚠ GEVAAR

Probeer NIET het deksel te verwijderen terwijl de vlotterklep omhoog staat en probeer NOOIT het deksel met geweld te openen. De inhoud staat onder extreme druk. De vlotterklep moet omlaag staan voordat u probeert het deksel te verwijderen. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.

Koken

De Instant Pot Pro is verbazingwekkend veelzijdig in de keuken. Het maakt niet uit wat voor soort koken u wilt doen, de Pro heeft u gedekt.

⚠ LET OP

Controleer vóór gebruik altijd zorgvuldig of het **deksel** en de **binnenpan** schoon zijn en in goede staat verkeren.

- Om persoonlijk letsel of schade aan het toestel te voorkomen, dient u de binnenpan te vervangen indien deze gedeukt, vervormd of beschadigd is.

Gebruik bij het koken alleen goedgekeurde Instant Pot binnenpannen die voor dit model zijn gemaakt. Zorg er altijd voor dat het verwarmingselement schoon en droog is voordat u de binnenpan in de multicooker basis plaatst.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de multicooker beschadigen.

Vervang beschadigde onderdelen om er zeker van te zijn dat het apparaat veilig gebruikt kan worden.

⚠ WAARSCHUWING

Vul de binnenpan NIET hoger dan de **Max PC Fill** lijn zoals aangegeven op de binnenpan om persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen te voorkomen.

Wanneer u voedsel kookt dat uitzet (b.v. rijst, bonen, pasta), vul de binnenpan dan niet hoger dan de **Half Fill**-lijn zoals aangegeven op de binnenpan.

Kook altijd met de binnenpan op zijn plaats.

Giet GEEN voedsel of vloeistof in de multicooker. Om het risico van persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen te voorkomen, dient u voedsel en vloeibare ingrediënten in de binnenpan te doen en vervolgens de binnenpan in de multicooker te plaatsen.

⚠ LET OP

Gebruik bij het bereiden van vlees altijd een vleesthermometer om er zeker van te zijn dat de interne temperatuur een veilige minimumtemperatuur bereikt.

Raadpleeg de **WHO (Wereldgezondheidsorganisatie)** en/of de aanbevelingen voor voedselveiligheid van uw plaatselijke overheid voor meer informatie.

Koken

Overzicht Slimme Programma's

Slim programma	Voorinstellingen koken	Druk niv.	Tips
Snelkoken	Custom, Kip, Steriliseren, Pasta, Rundvlees, Soep, Ei, Bonen	Low Hog	Het wordt aanbevolen om getimed Natural Release te gebruiken of recepten te volgen voor het beste resultaat.
Rijst/Graan	Custom, Witte Rijst, Bruine Rijst	Laag Hoog	
Stoom	Custom	-	Dit is een stoomprogramma zonder druk, ideaal voor het bereiden van delicaat voedsel zoals courgettes en broccoli.
Sauté	Custom	-	Het niveau 1 werkt 5 zoals dat van een sauteerpan op een kookplaat, waarbij 5 de hoogste warmte is om te bruinen en 5 de laagste warmte is 1 om te sudderen.
Slow Cook	Custom, Kip, Rundvlees, Bonen, Soep	-	Werkt net als een traditionele slow cooker. Zorg ervoor dat de kooktijd is ingesteld op 4 uur of meer voor optimale resultaten. Let op: Koken voor minder dan 3 uur zal resulteren in ongekookt voedsel.
Sous Vide	Douane, Kip, Rundvlees, Eieren	-	
Yoghurt	Custom	-	
Bakken	Op maat, kaastaart, brood	Geen Laag Hoog	
Warmhouden	-	Aangepast , Laag Hoog	

Koken

Snelkoken en Rijst

Kickstart de magie! Deze programma's maken gebruik van stoom onder druk om voedsel snel, gelijkmatig en grondig te bereiden, voor heerlijke resultaten, elke keer weer!

Voor de beste drukkookresultaten volgt u altijd een goedgekeurd Instant Pot recept of onze beproefde en geteste drukkookschema's met de graan/water-verhoudingen voor de bereiding van diverse soorten rijst en granen.

Kies uit 2 drukniveaus, afhankelijk van het Slimme Programma.

Drukkniveau	Aanbevolen gebruik	Opmerkingen
Laag 30- 50kPa (5.8 -7.2 psi)	Vis en zeevruchten, zachte groenten en rijst. Ook voor het inblikken van voedsel met een hoog zuurgehalte.	Bij het koken onder druk regelt het drukniveau de kooktemperatuur, dus een hogere druk resulteert in een hogere kooktemperatuur.
Hoog 70- 90kPa (10.2 -11.6 psi)	Eieren, vlees, gevogelte, wortelgroenten, haver, bonen, granen, bottenbouillon, stoofpot, chili.	

Snelkookvloeistoffen moeten op waterbasis zijn, zoals bouillon, bouillon, soep of sap. Als u soep uit blik, gecondenseerde soep of room gebruikt, voegt u vloeistof toe zoals hieronder staat aangegeven.

Instant pot maat	Minimum vloeistof voor snelkoken*
5.7 Liter	375 mL (1½ kop)
7.6 Liter	500 mL (2 kopjes)

*Onverminderd anders vermeld in het recept.



Tip: Gebruik het stoomrekje om voedsel gelijkmatig te verhitten, te voorkomen dat voedingsstoffen in het kookvocht lekken, olie en vet van het voedsel te laten druipen en te voorkomen dat voedsel de bodem van de binnenpan verschroeit.



Koken

Snelkoken en Rijst

Slim programma	Voorinstellingen koken	Standaard druk	Standaard kooktijden	Tijdsspanne
Snelkoken	Custom	High	10 minuten (00:10)	1 van minuut tot uur8 (00:01 tot 08:00)
	Pasta	High	1 minuut (00:01)	1 minuut tot 1 uur (00:01 tot 01:00)
	Soep	High	30 minuten (00:30)	1 minuut tot uur4 (00:01 tot 04:00)
	Kip	High	10 minuten (00:10)	
	Beef	High	30 minuten (00:30)	
	Bonen	High	20 minuten (00:20)	
	Ei	High	5 minuten (00:05)	1 van minuut tot minuut10 (00:01 tot 00:10)
	Sterilisere n	High	10 minuten (00:10)	1 van minuut tot minuut30 (00:01 tot 00:30)
Rijst/Graan	Custom	Laag	12 minuten (00:12)	1 minuut tot uur1 (00:01 tot 01:00)
	Bruine Rijst	High	30 minuten (00:30)	
	Witte Rijst	Laag	12 minuten (00:12)	1 van minuut tot minuut30 (00:01 tot 00:30)

<p>Fase 1: De Pro instellen voor snelkoken</p> <p>01 Voeg voedsel en vloeistof toe aan de binnenpan zoals aangegeven in uw recept. Plaats de binnenpan in de multicookerbodem.</p> <p>02 Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in Drukregelfuncties: Drukkookdeksel.</p>	<p>Fase 2: koken onder druk</p> <p>01 Druk op het slimme programma dat u wilt gebruiken: Snelkoken of Rijst.</p> <p>02 Wanneer Custom knippert, draait u aan de draaiknop om de vooraf ingestelde kookopties te doorlopen. Druk op de draaiknop om uw keuze te maken en naar het volgende veld te gaan.</p> <p>03 Wanneer het drukniveau knippert, draait u aan de draaiknop om de opties te doorlopen. Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.</p>
--	--

Snelkoken en Rijst.

<p>04 Wanneer de tijd knippert, draait u aan de draaiknop om de kooktijd aan te passen volgens uw recept. Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.</p> <p> Aanpassingen worden opgeslagen in het Slimme Programme wanneer het koken begint.</p> <p>05 Wanneer Herinnering knippert, draait u aan de draaiknop om te kiezen tussen de herinneringsopties voor ventilatie. Zie Bedieningspaneel voor meer informatie. Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.</p> <p>06 Druk op Start om te beginnen. Het display toont Aan en de kookvoortgangsbalk toont Voorverwarmen.</p>	<p>Fase 3: aflaten van de druk</p> <p>01 Als Cooking klaar is, toont het display End als Keep Warm is uitgeschakeld. Als Keep Warm is ingeschakeld, begint de timer te tellen van 00:00 tot 10 uur (10:00).</p> <p> Voedsel mag niet langer dan uren 10 warm worden gehouden. Bij het koken van dik of zetmeelrijk voedsel is het mogelijk dat de warmte niet gelijkmatig wordt afgevoerd. Om de voedselveiligheid te waarborgen, dient u de inhoud van dikkere gerechten om de twee 40 minuten om te roeren 60. Als u een ventilatieherinnering van 5 of 10 minuten hebt ingesteld, begint de herinneringstimer af te tellen.</p> <p>02 Als u klaar bent, volgt u de instructies van uw recept om een ontvluchtingsmethode te kiezen. Zie Druk aflaten voor informatie over veilige ontvluchtigingstechnieken</p> <p>03 Wacht tot de vlotterklep is gezakt, open dan voorzichtig het deksel en verwijder het zoals beschreven onder Drukregelingskenmerken: Deksel onder druk koken</p> <p>04 Neem de binnenpan met de juiste handbescherming uit de multikoker, gooi het water weg en droog de binnenpan grondig af.</p> <p>Een uitgestelde start timer kan worden ingesteld om automatisch te beginnen met snelkoken terwijl u in bed ligt, werkt, boodschappen doet of bezig bent met andere afwas. Zie Bedieningspaneel voor het instellen van een uitgestelde start timer: Instellingen.</p>
---	---

Koken

Stoom (zonder druk)

Het stoomprogramma werkt op twee manieren: als een standaard stoompan voor een kookplaat, waarbij vloeistof wordt gekookt om voedsel te koken met hete stoom, en als een ontsmettingskamer voor glas en plastic. Opmerking: raadpleeg de instructies van de fabrikant voor de tijd en temperatuur voor het ontsmetten.



Tip: Gebruik bij het stomen het multifunctionele rekje om voedsel uit de kokende vloeistof te houden.

Slim programma	Voorinstellingen koken	Standaard temperatuur	Standaard kooktijden	Temperatuurbereik	Tijdsspanne
Stoom	Custom	Hoog	30 minuten	Laag 83°C / 181°F Hoog 100°C / 212°F (Niet instelbaar)	1 minuut tot 1 uur
		Laag	(00:30)		(00:01 tot 1:00)

⚠ LET OP

De binnenpan en toebehoren zullen heet zijn tijdens en na het koken. Gebruik altijd geschikte handbescherming bij het hanteren van een hete binnenpan om letsel en/of materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

De vlotterafsluiter mag niet stijgen tijdens het stomen. Als de vlotterafsluiter stijgt, moet u controleren of de snelschakelaar is ingesteld op **ontluchten**.


OPMERKING

Als er stoom in de binnenpan is, kunt u enige weerstand bemerken bij het terugplaatsen van het deksel. Laat het deksel volledig in de baan zakken alvorens het te sluiten.

Koken

Stoom

Fase 1: De Pro instellen voor stomen

- 01 Voeg water toe aan de binnenpan.
Plaats de binnenpan in de multicookerbodem.
- 02 Plaats het stoomrek in de binnenpan en leg het voedsel erop.
- 03 Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Drukregelfuncties: Drukcookdeksel**.
 Om er gemakkelijk bij te kunnen, of als u uw eten wilt bekijken terwijl het kookt, is een glazen deksel met een ventilatiegat voldoende.

Fase 2: Stoomkoken

- 01 Raak **STEAM (stoom)** aan.
- 02 Wanneer **Custom** knippert, draait u aan de draaiknop om de vooraf ingestelde kookopties te doorlopen. Druk op de draaiknop om uw keuze te maken en naar het volgende veld te gaan.
- 03 Wanneer de temperatuur knippert, draait u aan de draaiknop om te wisselen tussen **Hoge** en **Lage** temperatuur. Druk op de draaiknop om uw keuze te maken en naar het volgende veld te gaan.
- 04 Wanneer de tijd knippert, draait u aan de draaiknop om de kooktijd aan te passen.
- 05 Druk op **Start** om te beginnen. Het display toont **ON (aan)** en de kookvoortgangsbalk toont **Preheating (voorverwarmen)**.
- 06 Wanneer de Pro de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat de voortgangsbalk over naar **Koken** en telt de timer af.
- 07 Wanneer het Slimme Programma is voltooid, verschijnt **END (einde)** op het display.

Automatisch warm houden kan niet worden gebruikt met stoom.

-  Het gebruik van een onderzetter of andere door de Instant Pot toegestane accessoires wordt aanbevolen voor het stomen.

Koken

Sauté

Gebruik Sauté, net als een koekenpan, bakplaat of grill, om vloeistoffen te laten sudderen, inkoken en indikken, om te roerbakken, en om groenten te karamelliseren en vlees dicht te schroeien voor of na andere bereidingswijzen.




Instant Tip: Als u wilt, kunt u de binnenpan op elke elektrische, keramische, gas- of inductiekookplaat gebruiken. De siliconen handgrepen maken het gemakkelijk om vast te houden en te roeren zonder weg te glijden!

Slim programma	Voorinstellingen koken	Standaard temperatuur	Standaard kooktijden	Temperatuurbereik	Tijdsspanne
Sauté	Custom	High	30 minuten (00:30)	Aangepast Laag Hoog	1 minuut tot 1 uur (00:01 tot 01:00)

Stap 1: de Pro instellen voor Sauté

- 01 Plaats de binnenpan in de multicookerbodem. **Gebruik geen deksel.**
- 02 Raak **Saute** aan.
- 03 Wanneer **Custom** knippert, drukt u op de draaiknop om het te selecteren en naar het volgende veld te gaan.
- 04 Wanneer de temperatuur knippert, draait u aan de draaiknop om te kiezen tussen **Hoge (high)**, **Lage (low)** en **Aangepaste (custom)** temperatuur.
Om een aangepaste temperatuur in te stellen, selecteert u **Aangepast** en draait u vervolgens aan de draaiknop om de 5 temperaturniveaus te doorlopen. Het display toont **LE 1** (de laagste temperatuur) tot **LE 5** (de hoogste temperatuur). Deze niveaus zijn vergelijkbaar met de

Fase 2: Sauteren

- 01 Wanneer de Pro de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat de voortgangsbalk over naar **Koken** en verschijnt op het display gedurende enkele ogenblikken **HOT (heet)** voordat overschakelen naar de aftelklok.
- 02 Voeg de ingrediënten toe aan de binnenpan.
 Als de ingrediënten worden toegevoegd voordat de binnenpan de gewenste temperatuur heeft bereikt, verschijnt het bericht Heet mogelijk niet. Dit is normaal.
- 03 Als de ingrediënten volledig gaar zijn voordat de tijd om is, drukt u op **CANCEL (annuleren)** om het Slim-programma te beëindigen; anders verschijnt op het display **END (einde)** als het Slimme Programma is beëindigd.

Koken

temperaturniveaus op uw kookplaat.

Druk op de draaiknop om uw keuze te maken en naar het volgende veld te gaan.

- 05 Wanneer de tijd knippert, draait u aan de draaiknop om de kooktijd aan te passen.
- 06 Druk op **Start** om te beginnen. Het display toont **ON (an)** en de kookvoortgangsbalk toont **Preheating (Voorverwarmen)**.

Automatisch warm houden is niet beschikbaar op Sauté.

Uitgestelde start en automatisch warm houden kunnen niet worden gebruikt met Sauté.

Afblussen

Vlees en groenten vóór het snelkoken aanbraden is de perfecte manier om de smaak te versterken, omdat de suikers door de hoge warmte van het Slimme Snelkookprogramma karamelliseren. Door de binnenpan af te blussen, kunt u die smaken vrijmaken in fantastische sauzen, jus en meer.

Om af te blussen, verwijdert u de etenswaren uit de binnenpan en voegt u een dunne vloeistof, zoals water, bouillon of wijn, toe aan het hete oppervlak. Gebruik een houten of siliconen schraper om voedsel dat vastzit op de bodem van de binnenpan op te tillen en roer het door de vloeistof.

⚠ WAARSCHUWING

Het Slimme Sauté-programma bereikt hoge temperaturen. Als u het niet controleert, kan het voedsel op deze stand aanbranden. Gebruik GEEN deksel en laat de multicooker NIET onbeheerd achter terwijl u Sauté gebruikt.

Koken

Slow Cook

Het Slow Cook-programma is vergelijkbaar met een traditionele slow cooker, dus u kunt al uw oude favorieten blijven gebruiken!

Slim programma	Voorinstellingen koken	Standaard temperatuur	Standaard kooktijden	Temperatuurbereik	Tijdspanne
Slow cook	Custom	High	4 uren (04:00)	30 minuten tot 99 uren en 30 minuten (00:30 tot 99:30)	Gerechten moeten ten minste 3 uur (03:00) koken, tenzij anders vermeld in het recept.
	Kip	High			
	Beef	High			
	Soep	High	6 uren (06:00)		
	Bonen	High	8 uren (08:00)		

Fase 1: De Pro instellen voor langzaam garen

- 01 Voeg voedsel en vloeibare ingrediënten toe aan de binnenpan volgens uw recept. Plaats de binnenpan in de multicookerbodem.
- 02 Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in Drukregelfuncties: Drukkookdeksel.

Het deksel van de snelkookpan kan tijdens het koken worden verwijderd, zodat u er gemakkelijk bij kunt. Als u uw eten tijdens het koken in de gaten wilt houden, is een glazen deksel met een ventilatiegat ook geschikt.

Fase 2: langzaam koken

- 01 Tik op Slow Cook.
- 02 Wanneer Custom knippert, draai de draaiknop om de vooraf ingestelde opties te doorlopen.
Druk op de draaiknop om uw keuze te maken en naar het volgende veld te gaan.

Koken

- 03 Wanneer de temperatuur knippert, draait u aan de draaiknop om te wisselen tussen High (hoog) en Low (laag) temperatuur.
Druk op de draaiknop om uw keuze te maken en naar het volgende veld te gaan.
- 04 Wanneer de tijd knippert, draait u aan de draaiknop om de kooktijd aan te passen.
- 05 Druk op **Start** om te beginnen.
De voortgangsbalk toont **Preheating (voorverwarming)** en de timer begint onmiddellijk af te tellen.
- 06 Wanneer de Pro de gewenste temperatuur bereikt, gaat de voortgangsbalk over naar **Cooking (Koken)**.
- 07 Als het koken klaar is, toont het display **Einde** als Warmhouden is uitgeschakeld.

Als Keep Warm is ingeschakeld, begint de timer te tellen van 00:00 tot 10 uren (10:00).

Een uitgestelde start timer kan worden ingesteld om automatisch langzaam te beginnen koken terwijl u in bed ligt, werkt, boodschappen doet of bezig bent met andere afwas. Om een uitgestelde start in te stellen, zie **Bedieningspaneel: Instellingen**.

OPMERKING

De vlotter mag tijdens het langzaam garen niet stijgen. Als de vlotter stijgt, zet u de snelschakelaar op **Vent**.

Koken

Sous Vide

Sous Vide koken houdt in dat voedsel onder water, in een luchtdichte, voedselveilige zak, gedurende een lange periode wordt gekookt. Het voedsel kookt in zijn eigen sappen en komt er heerlijk en ongelooflijk mals uit. Ga naar www.sousvidekenner.nl voor meer informatie over sous-vide.

⚠ LET OP

Vul de binnenpan niet te vol om schade aan de multicooker te voorkomen. De totale inhoud (water en voedselzakjes) moet ten minste 5cm ruimte laten tussen de waterlijn en de rand van de binnenpan.

Slim programma	Voorinstellingen koken	Standaard temperatuur	Standaard kooktijden	Tijdspanne
Sous Vide	Custom	60°C 140°F	3 uren (03:00)	30 minuten tot 99 uren en minuten30 (00:30 tot 99:30)
	Kip	60°C 140°F	2 uren (02:00)	10 minuten tot 99 uren en minuten30 (00:10 tot 99:30)
	Beef	60°C 140°F	2 uren (02:00)	
	Eii	70°C 145°F	30 minuten (00:30)	10 minuten tot uren24 (00:10 tot 24:00)

Je hebt nodig:


- Een tang (om voedsel uit het hete water te pakken)
- Een Thermometer
- Voedselveilige, luchtdichte, hersluitbare voedselzakjes, of
- Vacuümsealer en voedselveilige vacuümmzak

Tip: kijk op www.sousvidekenner.nl voor vacuümmzakken en vacuümmachines.

Koken

Sous Vide

Stap 1: Zet het sous vide waterbad klaar

- 01** Vul de binnenpan tot de **halve** vulmarkering, zoals aangegeven op de pan, en plaats deze vervolgens in de multicookerbodem.
- 02** Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Drukregelfuncties: Drukkookdeksel**.
 Het deksel van de snelkookpan is tijdens het koken afneembaar, zodat u er gemakkelijk bij kunt.


Stap 2: De Pro instellen voor sous vide koken

- 01** Touch **Sous Vide**.
- 02** Wanneer **Custom** knippert, draait u aan de draaiknop om de vooraf ingestelde kookopties te doorlopen. Druk op de draaiknop om uw keuze te maken en naar het volgende veld te gaan.
- 03** Wanneer de temperatuur knippert, draait u aan de draaiknop om een aangepaste temperatuur in te stellen. Druk op de draaiknop om uw keuze te maken en naar het volgende veld te gaan.
- 04** Wanneer de tijd knippert, draait u aan de draaiknop om de kooktijd aan te passen.
- 05** Druk op **Start** om te beginnen. Het display toont **Aan** en de voortgangsbalk toont **Voorverwarmen**.

Stap 3: Maak het eten klaar

- 01** Terwijl het water opwarmt, begint u met het naar wens kruiden van uw eten. Zie **Ingrediënten en Kruidenrijen** op de volgende pagina voor tips!
- 02** Als u klaar bent, scheidt u elke portie voedsel in afzonderlijke zakjes.
- 03** Verwijder alle lucht uit de zakjes en sluit ze goed af.


Stap 4: En koken maar!

- 01** Zodra het waterbad klaar is, toont het display gedurende enkele ogenblikken **heet**, alvorens over te schakelen op de afteltimer.
- 02** Verwijder het deksel en dompel de verzegelde zakjes voorzichtig onder.
 Het voedsel in de zakjes moet ondergedompeld zijn, dus voeg verwarmd water toe aan de binnenpot wanneer dat nodig is, maar als u een hersluitbaar zakje gebruikt, zorg er dan voor dat de afsluiting boven het water blijft.
- 03** Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Drukregelfuncties: Drukkookdeksel**.
- 04** Als het Slimme Program klaar is, verschijnt op het display **End**. Open de multicooker en gebruik uw tang om de zakjes voorzichtig uit het hete water te halen.
- 05** Open de zakjes en gebruik een thermometer om de gaarheid te controleren.

Koken

Omgekeerd dichtschroeien

Vlees dichtschroeien na een langzame en nauwkeurige garing is de gemakkelijkste manier om de toch al heerlijke smaak te versterken zonder het te gaar te maken. Probeer eens omgekeerd aanbraden voor mals, sappig vlees met een mooie, gebrande korst.

- 01 Haal het vlees na de sous vide garing uit het braadzakje en dep het voorzichtig droog om zoveel mogelijk vocht van de buitenkant van het vlees te verwijderen.
 - 02 Gebruik het Sauté-programma op Hoog om het goed dicht te schroeien, of gebruik een hete gietijzeren pan, een bruiningstoorts of een grill - alles wat heet is om het vocht vast te houden!
-  In het algemeen moeten biefstukken na het sauteren rusten om de interne temperatuur gelijkmatig te laten worden. Maar bij sous vide koken is de interne temperatuur al constant. U hoeft dus niet te rusten - u kunt uw biefstuk meteen serveren.

Ingrediënten en kruiden

- Zout gaat ver als het nergens heen kan, dus het is beter om iets minder te gebruiken dan u normaal zou doen, vooral met vlees, gevogelte en vis. Als u na het koken merkt dat uw eten meer zout nodig heeft, kunt u het zout eenvoudig op smaak brengen.
- Gebruik verse ingrediënten van hoge kwaliteit wanneer u sous vide kookt om de best mogelijke smaak te garanderen.
- **Gebruik verse knoflook in plaats van knoflookpoeder. Knoflookpoeder kan bitter worden wanneer het sous vide wordt gekookt. Verse knoflook geeft de beste resultaten.**

Koken

Sous Vide kook schema

Voedsel	Aanbevolen dikte	Verwachte garing*	Kooktemperatuur*	Minimum kooktijd*	Maximale kooktijd*
Rund- en lamsvlees					
Zachte stukken: Lende, carbonades, entrecote, rib-eye, romp, T-bone, chops	2-5 cm	Rare	50°C / 122°F	1 uur	4 uren
		Medium-rare	54°C / 129°F	1.5 uren	4 uren
Moeilijkere stukken vlees: Blade, chuck, schouder, schenkels, wild vlees	4-6 cm	Medium	60°C / 140°F	1.5 uren	4 uren
		Medium-well	63°C / 145°F	1.5 uren	4 uren
Gevogelte					
Kipfilet	3-5 cm	Zacht en sappig	63°C / 145°F	1.5 uren	4 uren
		Traditioneel stevig	69°C / 155°F	1 uur	4 uren
Kippendij	3-5 cm	Sappig en mals	74°C / 165°F	1 uur	4 uren
		Uit het bot mals	74°C / 165°F	4 uren	8 uren
Kippenpoot	5-7 cm	Sappig en mals	74°C / 165°F	2 uren	7 uren
Eendenborst	3-5 cm	Zacht en sappig	64°C / 146°F	2 uren	4 uren
Varkensvlees					
Buik	3-6 cm	Traditioneel stevig	82°C / 180°F	10 uren	22 uren
Ribben	2-3 cm	Uit het bot mals	59°C / 138°F	10 uren	22 uren
Koteletten	2-4 cm	Roze en sappig	57°C / 135°F	1 uur	4 uren
		Door en door wit en sappig	64°C / 147°F	1 uur	4 uren

Koken

Sous Vide kook schema

Schrijf je in voor de nieuwsbrief op www.sousvidekenner.nl om gratis een volledige sous-vide gaartijden en temperaturen tabel (PDF) te ontvangen.

Voedsel	Aanbevolen dikte	Verwachte "Doneness"	Kooktemperatuur *	Minimum kooktijd*	Maximale kooktijd*
Vis en zeevruchten					
Vis	2-3 cm	Zacht en boterachtig	43°C / 110°F	10 minuten	30 minuten
		Doorschijnend / begint te schilferen	46°C / 115°F	20 minuten	45 minuten
		Medium-rare	52°C / 125°F	20 minuten	45 minuten
		Medium, droog	54°C / 130°F	20 minuten	45 minuten
		Goed doorbakken, kruimelig	57°C / 135°F	20 minuten	45 minuten
Garnaal	-	Traditioneel stevig	60°C / 140°F	30 minuten	45 minuten
Kreeftenstaart	-	Zacht en boterachtig	60°C / 140°F	1 uur	1 uur
Jakobsschelpen	-	Zacht en boterachtig	60°C / 140°F	30 minuten	30 minuten
Eieren					
Eieren	Groot / Extra groot	Runny	60°C / 140°F	-	45 minuten
		Zachtgekookte	63°C / 145°F	-	45 minuten
		Medium gekookt	66°C / 151°F	-	1 uur
		Hardgekookt	73.9°C / 165°F	-	1 uur
Groenten en fruit					
Fruit	-	-	83.9°C / 183°F	15 minuten	2 uren
Groenten	-	-	83.9°C / 183°F	45 minuten	2.5 uren

* De kooktijden en temperaturen zijn slechts aanbevelingen. Raadpleeg altijd een betrouwbaar recept.

Koken

Yoghurt

Gemaakt voor makkelijke gefermenteerde zuivel en niet-zuivel yoghurt recepten die je keer op keer kunt maken.

Instant pot maat	Minimum melkvolume	Maximaal melkvolume
5.7 Liter	1000 mL (4 kopjes)	3.8 L
7.6 Liter	1500 mL (6 kopjes)	5.7 L

Slim programma	Voorinstellingen koken	Standaard temperatuur	Standaard kooktijd	Tijdsspanne
Yoghurt	Custom	Laag (Ferment)	8 uren (08:00)	30 minuten tot 99 uren en minuten30 (00:30 tot 99:30)
		High (Pasteuriseren)	(boil)	Duurt 30 minuten tot 1 uur, afhankelijk van de hoeveelheid melk (00:30 tot 01:00)
		Custom 56°C / 133°F	8 uren (08:00)	30 minuten tot 99 uren en minuten30 (00:30 tot 99:30)

Beginnend met...	Doe dit!
Gepasteuriseerde of onpasteuriseerde melk	Volg alle onderstaande stappen
Melk met lange houdbaarheid	Ga naar Stap 2: Voeg startercultuur toe. Dit is de "koude start" methode om yoghurt te maken.

Je hebt nodig:

- Voedselthermometer
- Melk of een niet-zuivel alternatief
- Actieve yoghurt cultuur.


Koken

Yoghurt


Stap 1: Pasteuriseer de melk

- 01** Voeg melk of een melkalternatief toe aan de binnenpan, en alle andere ingrediënten waar uw recept om vraagt.
- 02** Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Drukregelfuncties: Drukkookdeksel.**
- 03** Druk op **Yoghurt**.
- 04** Wanneer de temperatuur knippert, draait u aan de draaiknop om over te schakelen naar **High**.
 De pasteurisatietijd en -temperatuur zijn vooraf ingesteld en kunnen niet worden aangepast.
- 05** Druk op **Start** om te beginnen. Het display toont **boil** en de voortgangsbalk toont **Pre-heating**.
- 06** Het display toont **End** wanneer het pasteuriseren voltooid is. De melk moet een minimum van 72°C bereiken / 161°F om goed te pasteuriseren. Gebruik een thermometer om de temperatuur te controleren.

Stap 2: startercultuur toevoegen

- 01** Laat de melk met een thermometer afkoelen tot net onder 43°C.
- 02** Voeg uw startercultuur aan de melk toe volgens de instructies die bij het startercultuurproduct zijn gevoegd.
 Gewone yoghurt met actieve culturen kan worden gebruikt als starter. Volg een vertrouwd Instant Pot yoghurt recept wanneer u yoghurt als startercultuur gebruikt.
- 03** Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Drukregelfuncties: Drukkookdeksel.**

Stap 3: melk laten gisten

- 01** Druk op **Yoghurt**.
- 02** Wanneer de temperatuur knippert, draait u aan de draaiknop om over te schakelen naar **Low** of **Custom**.
Om een aangepaste temperatuur in te stellen, selecteert u **Custom** en draait u vervolgens aan de draaiknop om de temperatuur in te stellen.
Druk op de draaiknop om uw keuze te maken en naar het volgende veld te gaan.
- 03** Wanneer de tijd knippert, draait u aan de draaiknop om de kooktijd aan te passen.
 Een fermentatieperiode van 8 uur is standaard, maar kan variëren naargelang van uw recept en smaakvoorkeuren.
- 04** Druk op **Start** om te beginnen. Het display toont **ON** en de voortgangsbalk toont **Preheating**.
- 05** Wanneer de gisting voltooid is, toont het display **End**.

Koken

Yoghurt

Tips voor het maken van yoghurt

- Hoe dikker de melk, hoe dikker de yoghurt!
- Voor nog dikkere yoghurt moet u de melk twee keer pasteuriseren voor het fermenteren.
- Voor de dikste yoghurt gebruikt u een kaasdoek om de vloeibare wei eruit te zeven, en krijgt u rijke yoghurt op Griekse wijze.
- Hoe langer je de melk fermenteert, hoe pittiger de yoghurt zal zijn.
- Laat uw verse yoghurt afkoelen en zet hem daarna (afgedekt) een 12uur in de koelkast 24om de smaken te laten ontwikkelen.
- Honing, noten, zaden en vers fruit zijn perfecte toppers voor je zelfgemaakte yoghurt!

Tips voor het maken van yoghurt

Yoghurtpotjes zijn een handige manier om porties yoghurt te portioneren.

- 01** Na **stap 2: startcultuur toevoegen**, giet u de melk voorzichtig in uw yoghurtpotjes en sluit u ze goed af.
- 02** Plaats het stoomrek op de bodem van de binnenpan.
- 03** Zet de yoghurtpotjes op het rooster en voeg water toe aan de binnenpan tot de yoghurtpotjes half ondergedompeld zijn.
- 04** Volg de stappen in **Stap 3: Yoghurt normaal laten fermenteren**.


Koken

Bake (bakken)

Gebruik Bake met of zonder druk om deeg te rijzen en decadente brownies, vochtig bananenbrood en andere smakelijke traktaties te maken.

Slim programma	Voorinstellingen koken	Standaard temperatuur of druk	Standaard kooktijd	Tijdsspanne
Bake	Custom	Geen, 176°C / 350°F	30 minuten (00:30)	1 van minuut tot uur4 (00:01 tot 04:00)
	Cheesecake	High	45 minuten (00:45)	1 minuut tot uur1 (00:01 tot 01:00)
	Brood	High	40 minuten (00:40)	

Fase 1: De Pro klaarmaken voor het bakken

- 01 Plaats het stoommandje op de bodem van de binnenpan en plaats vervolgens uw ovenschaal op het stoommandje.
 Laat ongeveer cm2.5 ruimte rond alle zijden van de ovenschaal om de warmte gelijkmatig te laten circuleren.
- 02 Plaats de binnenpan in de panbodem.
- 03 Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Drukregelfuncties: Drukkookdeksel**.

Fase 2: Bakken

- 01 Touch **Bake**.
- 02 Wanneer **Custom** knippert, draait u aan de draaiknop om de vooraf ingestelde kookopties te doorlopen. Druk op de draaiknop om uw keuze te maken en naar het volgende veld te gaan.

- 03 Wanneer het drukniveau knippert, draait u aan de knop om te schakelen tussen **Geen, Laag** en **Hoog**.
Als u **Geen** kiest, draait u aan de draaiknop om een aangepaste temperatuur in te stellen.
Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
- 04 Wanneer de tijd knippert, draait u aan de draaiknop om de kooktijd aan te passen volgens uw recept.
Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
- 05 **Herinnering** knippert als u onder druk aan het koken bent.
Draai de draaiknop om te kiezen tussen de opties voor ventilatieherinneringen. Zie **Bedieningspaneel** voor meer informatie.
- 06 Druk op Start om te beginnen.

Koken

Het display toont Aan en de kookvoortgangsbalk toont Voorverwarmen.

- 04 Als u onder druk bakt, wacht dan tot de vlotterklep is gezakt en open en verwijder dan voorzichtig het deksel zoals beschreven onder **Drukcontrolekenmerken: Deksel onder druk koken**.

- 05 Verwijder met de juiste handbescherming de binnenpan van de multicooker en til voorzichtig uw ovenschaal eruit.

Warmhouden (keep warm)

Perfect voor het opnieuw opwarmen van maaltijden of het opwarmen van voedsel gedurende lange perioden.

Slim programma	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik	Tijdsspanne
Warmhouden (Keep Warm)	High	Custom 62 tot 90°C 144 tot 194°F	30 minuten tot 10 uren (00:30 tot 10:00)
		Low 62°C / 144°F	
		High 77°C / 171°F	

Koken

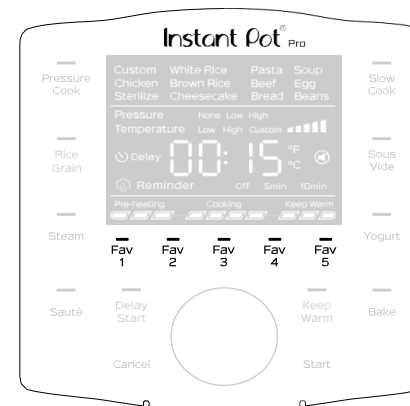
- 01 Druk op **Keep Warm**.
- 02 Wanneer de temperatuur knippert, draait u aan de draaiknop om over te schakelen naar **Low (Laag)**, **High (Hoog)** of **Custom (Aangepast)**.
Om een aangepaste temperatuur in te stellen, selecteert u **Custom** en draait u vervolgens aan de instelknop om de temperatuur in te stellen. Druk op de instelknop om uw keuze te maken en naar het volgende veld te gaan.
- 03 Wanneer de tijd knippert, draait u aan de draaiknop om de kooktijd aan te passen.
Om een aangepaste temperatuur in te stellen, drukt u op **Temperature (temperatuur)** om over te schakelen naar **Custom** en draait u vervolgens aan de draaiknop om een temperatuur te kiezen.
- 04 Druk op **Start** om te beginnen. Op het display verschijnt **On (aan)** en op de voortgangsbalk staat Pre-heating.
- 05 Als het warmhouden klaar is, toont het display **End (einde)**.

LET OP

Dikker voedsel kan een gelijkmatige verwarming verhinderen, wat kan leiden tot bedorven voedsel als het niet wordt bewaard. Wanneer u warm voedsel zoals stoofpotjes en chili bewaart, moet u de inhoud van de binnenpan om de twee minuten omroeren om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

Favoriete programma's gebruiken

U kunt aangepaste programma's instellen en opslaan als favorieten, zodat u met één druk op de knop toegang hebt tot recepten.



Recepten opslaan als favorieten

- 01 Kies een Slimme Programme en stel het in volgens uw recept.
- 02 Als u tevreden bent met de instellingen, raakt u een Fav-toets aan en houdt u deze secondenlang ingedrukt 3om het programma op te slaan.

Dat is het! Uw aangepaste programma is klaar voor gebruik wanneer u maar wilt.


 Je kunt een opgeslagen Favoriet vervangen door een nieuw recept door deze stappen te herhalen.

Favoriete recepten gebruiken

Afhankelijk van uw recept kunt u uw ingrediënten voor of na het voorverwarmen in de binnenpan doen.

- 01 Raak de **Fav-toets aan** die u wilt gebruiken.
- 02 Druk op **Start** om te beginnen.
Het display toont **Aan** en de voortgangsbalk toont **Voorverwarmen**.

Koken

 Als u op een fav-toets drukt die niet als favoriet is opgeslagen, knippert op het display **[tbd]** 3 keer en keert terug naar het vorige scherm.

Favoriete programma's gebruiken

Verzorging, reiniging en opslag

Reinig uw Instant Pot Pro en de onderdelen na elk gebruik. Het niet opvolgen van deze reinigingsinstructies kan leiden tot een catastrofale storing, wat kan leiden tot materiële schade of ernstig persoonlijk letsel.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat de multicooker afkoelen tot kamertemperatuur voordat u hem schoonmaakt. Gebruik nooit metalen schuurponsjes, schuurpoeders of agressieve chemische reinigingsmiddelen voor de onderdelen of accessoires van de Instant Pot.

Laat alle oppervlakken goed drogen vóór gebruik en vóór opslag.

Onderdelen	Reinigingsmethoden en -instructies
Accessoires <ul style="list-style-type: none"> • Stoomrek 	Vaatwasmachinebestendig indien geplaatst op het bovenste rek.
Deksel en onderdelen <ul style="list-style-type: none"> • Stoomaflaatklep • Stoom vrijgave deksel • Anti-blokkeer schild • Afdichtingsring • Vlotterklep • Siliconen dop • QuickCool afdekking • Condensatie collector 	Vaatwasmachinebestendig indien geplaatst op het bovenste rek. Verwijder alle onderdelen van het deksel voordat u het schoonmaakt. Zie Onderhoud, reiniging en opslag: Verwijderen en installeren van onderdelen. <ul style="list-style-type: none"> • Als de stoomaflaatklep en het anti-blokkeringschild verwijderd zijn, reinigt u de binnenkant van de stoomaflaatpijp met een pijpreiniger om verstopping te voorkomen. • Om het water uit het deksel na de afwas te laten lopen, neemt u de handgreep van het deksel en houdt u het deksel verticaal boven de gootsteen, waarna u het 360° draait - zoals bij een stuurwiel. • Na het reinigen en uitlekken moet u het deksel ondersteboven op de multicooker bewaren om het volledig te laten drogen aan de lucht. • Bewaar de afsluitingen in een goed geventileerde ruimte om de achtergebleven geur van sterk gearomatiseerde maaltijden te verminderen. Om geurtjes te elimineren, voeg kopje1 (250 mL) water en 250 mL (1 kopje) witte azijn toe aan de binnenpan, laat het dan gedurende to5 minuten10 op druk koken en QR druk. • Controleer de condensopvangbak na elk gebruik en maak hem indien nodig leeg en schoon. Laat geen voedsel of vocht in de condensopvangbak zitten, aangezien dit schadelijke bacteriën kan veroorzaken.
Binnenpot	Vaatwasmachinebestendig. <ul style="list-style-type: none"> • Bij acute vlekken van hard water (regenboogkleurige, blauwachtige of witte verkleuring) kan het nodig zijn te schrobben met een spons bevochtigd met azijn of een niet-schurend reinigingsmiddel zoals Bar Keeper's Friend. • Voor hardnekkige of aangebrande etensresten kunt u kokend water en afwasmiddel in de binnenpan doen en een paar uur laten staan om het reinigen te vergemakkelijken. • Zorg ervoor dat alle buitenoppervlakken droog zijn voordat u de binnenpan in de multicooker plaatst.
Netsnoer	Alleen afvegen. <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een nauwelijks vochtige doek om de deeltjes van het lood te verwijderen. • Wikkel het rond de basis van de multikoker en stop het uiteinde in de loodhouder.

Verzorging, reiniging en opslag

Onderdelen	Reinigingsmethoden en -instructies
Multicooker basis	Alleen afvegen. <ul style="list-style-type: none"> • Veeg de binnenkant van de buitenpot en de condensrand af met een nauwelijks vochtige doek. Laat ze volledig drogen alvorens de binnenpot te plaatsen. • Reinig de basis van de multikoker en het bedieningspaneel met een zachte, nauwelijks vochtige doek of spons.

Na het wassen in de afwasmachine kan enige verkleuring optreden, maar dit is niet van invloed op de veiligheid of de prestaties van de multicooker.

Verzorging, reiniging en opslag

⚠ WAARSCHUWING

De basis van de multicooker bevat elektrische onderdelen. Om brand, elektrische lekkage en/of persoonlijk letsel te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat de basis van de multicooker altijd droog blijft.

- Dompel de basis van de multicooker NIET onder in water of een andere vloeistof en probeer hem NIET in de vaatwasser te doen.
- Spoel het verwarmingselement NIET af.

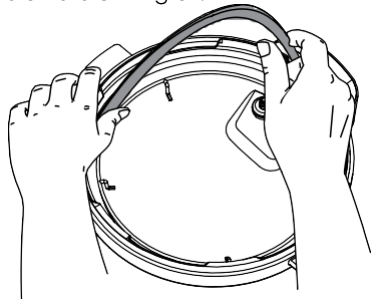
Het netsnoer of de stekker NIET onderdompelen of afspoelen.

Verwijderen en installeren van onderdelen

Siliconen afdichtring

Verwijder de afdichtring

Pak de rand van de silicone vast en trek de afdichtring van achter het ronde roestvrijstalen afdichtringrek.



Controleer, met de afdichtring verwijderd, of de ringhouder goed vastzit, gecentreerd is en over de hele lengte op gelijke hoogte rond het deksel. Probeer een vervormd ringrek niet te repareren



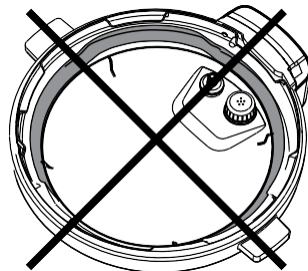
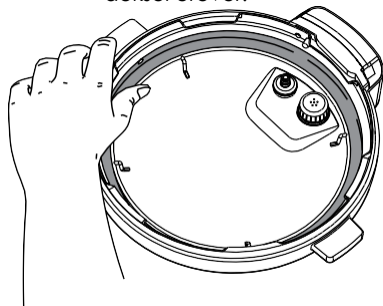
Tip: De afdichtring is makkelijker te verwijderen en te installeren als hij nat en zeepachtig is.

Installeer de afdichtring

Plaats de afdichtring over het afdichtringrek en druk hem stevig aan. Zorg ervoor dat er geen plooiën ontstaan.



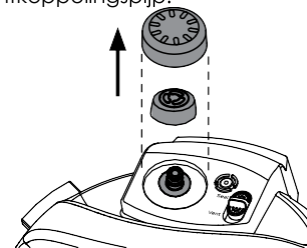
Hij moet goed vastzitten achter de afdichtringhouder. Het kan een beetje wiebelen, maar het mag er niet uitvallen als je het deksel erover.



Verzorging, reiniging en opslag

Stoomontspanner

Verwijder de stoomontkoppeling Verwijder het stoomontkoppelingsdeksel en trek vervolgens de stoomontkoppelingsklep omhoog en van de stoomontkoppelingspijp.



Installeer de stoomontspanner

Plaats de stoomontspanner op de stoomontspanner en druk hem stevig aan.



De stoomaflaatklep zit losjes op de stoomaflaatpijp, maar moet op zijn plaats blijven wanneer het deksel wordt omgedraaid.

Plaats het stoomaflaatdeksel over de stoomaflaatklep en druk het omlaag. Het deksel zit onder druk op zijn plaats.

QuickCool beschermhoes

Verwijder de beschermkap

Pak het lipje vast en duw het naar de handgreep van het deksel, trek het dan omhoog, naar u toe, en eraf.

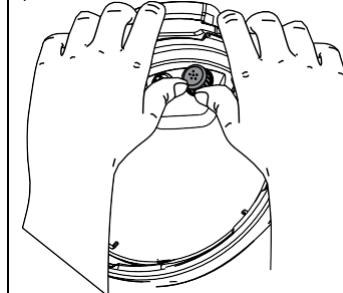
Installeer de beschermkap

Pak het lipje vast en schuif het deksel naar de achterkant van het metalen gedeelte van het deksel, en druk het vervolgens naar beneden tot het vastklikt.

Anti-blokkeer schild

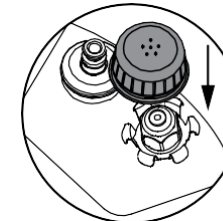
Verwijder het anti-blokkeer schild

Pak het deksel vast als een stuurwiel en druk met uw duimen stevig tegen de zijkant van het antiblokkeersysteem (druk naar de zijkant van het deksel en naar boven) tot het loskomt van de pinnen aan de onderkant.



Installeer het anti-blokkeer schild

Plaats het anti-blokkeer schild over de pinnen en druk het naar beneden tot het vastklikt



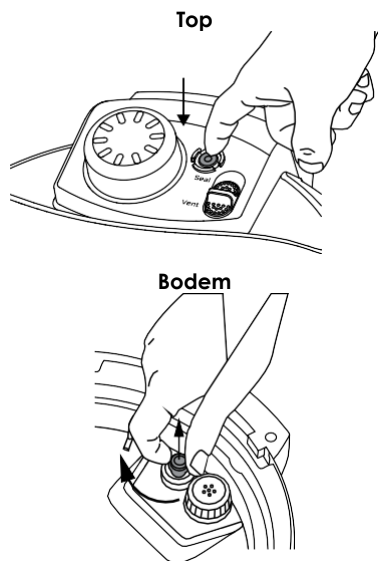
Verzorging, reiniging en opslag

Vlotterklep en siliconendop

Verwijder de vlotterafsluiter van het deksel

Plaats een vinger op de platte bovenkant van de vlotterklep en draai het deksel om. Maak het siliconen kapje los van de onderkant van de vlotterklep, en verwijder de vlotterklep van de bovenkant van het deksel.

 Gooi de vlotterafsluiter of de siliconendop niet weg!



Installeer de vlotterafsluiter

Laat het smalle uiteinde van de vlotterklep in het gat voor de vlotterklep boven in het deksel vallen.

Plaats een vinger op de platte bovenkant van de vlotterklep en draai vervolgens het deksel om. Bevestig het siliconen kapje stevig aan de onderkant van de vlotterklep.

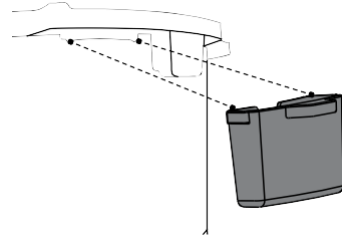
Condensatie collector

De condensopvangbak zit aan de achterkant van de multicooker en vangt het overlopende water van de condensrand op.

Verwijder de condensopvangbak

Trek de condensopvangbak weg van de multicooker basis; niet naar beneden trekken. Let op de lipjes op de basis van de multicooker en de groeven op de condensopvangbak.

Installeer de condensopvangbak Lijn de groeven op de condensopvangbak uit over de lipjes aan de achterkant van de multicookerbodem en schuif de condensopvangbak op zijn plaats, zoals u een lade sluit.



QuickCool beschermhoes

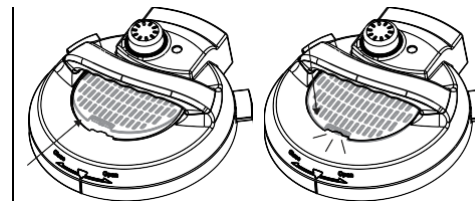
Verwijder de beschermkap

Pak het lipje vast en duw het naar de handgreep van het deksel, trek het dan omhoog, naar u toe, en eraf.

Installeer de beschermkap

Pak het lipje vast en schuif het deksel naar de achterkant van het metalen gedeelte van het deksel, en druk het vervolgens naar beneden tot het vastklikt.

Problemen oplossen



Als uw probleem aanhoudt of als u vragen hebt, neem dan contact op met een adviseur van de klantenservice via e-mail op info@instantpot.nl of per telefoon op **+31 (0) 85 301 2306**

Probleem	Mogelijkereiden	Probeer dit
Af en toe een klickend of licht krakend geluid.	Het geluid van het schakelen van de stroom en het uitzetten van de drukplank bij het veranderen van de temperatuur.	Dit is normaal; geen actie nodig.
	De bodem van de binnenpot is nat.	Veeg de buitenkant van de binnenpan schoon. Zorg ervoor dat het verwarmingselement droog is voordat u de binnenpan terugplaatst in de multicooker.
Moeite met het sluiten van het deksel.	De afdichting is niet goed geïnstalleerd.	Plaats de afdichting terug. Zorg ervoor dat hij goed vastzit achter het afdichtingsringrek.
	De vlotterafsluiter staat in de hoogste stand.	Druk de vlotterafsluiter zachtjes naar beneden met een lang stuk gereedschap.
	De inhoud van de multicooker is nog heet.	Houd de snelschakelaar in de stand Vent terwijl u het deksel langzaam op de multicookerbodem laat zakken, zodat de warmte kan wegstromen.
Moeite met het openen van het deksel.	⚠ DANGER De inhoud kan onder druk staan. Om brandwonden te voorkomen, Probeer NIET om het deksel met geweld open te krijgen.	
	Druk in de multicooker.	Laat de druk af volgens het recept. Open het deksel pas nadat de vlotterklep is gezakt.
	Vlotterklep zit vast in de hoogste stand door etensresten of -resten.	Laat de druk volledig ontsnappen en tik dan zachtjes met een lang stuk gereedschap op de vlotterklep. Het kan nodig zijn de multicooker iets te laten afkoelen zodat alle druk kan ontsnappen.

Verzorging, reiniging en opslag

		Open het deksel voorzichtig en reinig vervolgens de vlotterklep, de omgeving en deksel voor het volgende gebruik.
De binnenpan zit vast aan het deksel als de multicooker wordt geopend.	Door afkoeling van de binnenpan kan zuiging ontstaan, waardoor de binnenpan aan het deksel vastkleeft.	Om het vacuüm op te heffen, zet u de snelschakelaar in de ontluchtingsstand .

Problemen oplossen

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijkereiden	Probeer dit
Er lekt stoom uit de zijkant van het deksel.	Geen afsluitring in het deksel.	Installeer een afdichtring.
	De afdichtring is beschadigd of niet goed gemonteerd.	Plaats de afdichtring terug.
	Voedselresten aan de afdichtring.	Verwijder de afdichtring en maak hem grondig schoon.
	Het deksel is niet goed gesloten.	Open en sluit het deksel.
	Het afdichtingsringrek is kromgetrokken of niet in het midden.	Verwijder de afdichtring van het deksel en controleer het afdichtingrek op krommingen of vervormingen. Neem contact op met de klantenservice .
	De binnenrand van de pot kan misvormd zijn.	Controleer op vervorming en contact Klantenservice .
De vlotter gaat niet omhoog.	Voedselresten op de vlotterklep of de siliconendop van de vlotterklep.	Haal de vlotterafsluiter uit het deksel en maak hem grondig schoon. Voer de eerste testrun uit om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met de klantenservice .
	Te weinig vloeistof in de binnenpan.	Controleer of de bodem van de binnenpan niet dichtschroeit. Voeg dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpan, afhankelijk van de grootte. 5.7 Liters: mL375 (1½ kopjes) 7.6 Liters: mL500 (2 kopjes)
	De siliconendop van de vlotterklep is beschadigd of ontbreekt.	Installeer of vervang de vlotterafsluiter en/of de siliconendop.
	Vlotterklep geblokkeerd door dekselvergrendeling.	Tik met een lang voorwerp op de vlotterklep. Als de vlotter niet zakt, schakelt u de multicooker uit. Neem contact op met de klantenservice .
	Geen hitte in de binnenpot.	Voer de eerste testrun uit om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met de klantenservice .
	De binnenpot kan beschadigd zijn.	Voer de eerste testrun uit om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met de klantenservice .

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijkereiden	Probeer dit
Er lekt of sist een beetje stoom uit het stoomventiel tijdens het koken	De snelkoppelingsschakelaar zit niet in de Afdichtingspositie.	Zet de snelschakelaar in de stand Verzegel positie. Voeg extra vloeistof toe aan de binnenpan.
	Multicooker regelt overdruk.	Dit is normaal; geen actie vereist.
	Te weinig vloeistof in de binnenpan.	Zorg ervoor dat er ten minste een minimum aan vloeistof in de binnenpan zit.
Het display blijft leeg na het aansluiten van het netsnoer.	Slechte stroomaansluiting of geen stroom	Controleer het stopcontact om er zeker van te zijn dat er stroom op staat. Controleer de voedingskabel op beschadiging. Neem contact op met de klantenservice als u schade vaststelt.
	De elektrische zekering van de Multicooker is doorgebrand.	Neem contact op met de klantenservice .

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijkereiden	Probeer dit	
Er gutst stoom uit de stoomontspanner als de snelontspanner schakelaar is in de Seal positie.	Niet genoeg vloeistof in de binnenpan.	Voeg dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpan, naar gelang van de grootte. 5.7 Liters: 375mL (1½ kopjes) 7.6 Liters: 500mL (2 kopjes)	
	Storing in de controle van de druksensor.	Neem contact op met de klantenservice .	
	De stoomaflaatklep zit niet goed op zijn plaats.	Zet de schakelaar voor stoomvrijgave op VENT en dan terug in de stand Afdichting .	
De foutcode verschijnt op het display en de multicooker piept continu.	C1 C3 C4 C6	Defecte sensor.	Neem contact op met de klantenservice .
	C7	Het verwarmingselement is defect.	Neem contact op met de klantenservice .
		Niet genoeg vloeistof. Het deksel van de snelkookpan wordt niet gebruikt voor snelkookfuncties.	Voeg dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpan, naar gelang van de grootte. 5.7 Liters: mL375 (1½ kopjes) 7.6 Liters: mL500 (2 kopjes) Doe het deksel erop en
	C8	Verkeerde binnenpot wordt gebruikt.	Gebruik voor de Pro alleen een roestvrijstalen binnenpan uit de Pro-serie met gemakkelijk vast te pakken handgrepen.
	Deksel	Het deksel staat niet in de juiste stand voor het gekozen programma.	Open en sluit het deksel. Gebruik geen deksel wanneer u Sauté gebruikt.
	Voedselverbrandi	Hoge temperatuur gedetecteerd op de bodem van de binnenpan; de multicooker verlaagt de temperatuur automatisch	Zetmeelafzetting op de bodem van de binnenpan kan de warmteafvoer geblokkeerd hebben. Zet de multicooker uit, laat de druk ontsnappen en inspecteer de bodem van
	PrSE	Er is druk opgebouwd tijdens een kookprogramma zonder druk.	Druk op Cancel en zet de schakelaar op VENT .

Alle andere onderhoudsbeurten moeten worden uitgevoerd door een erkende vertegenwoordiger.

Garantie

Voor garantie en reparatie kunt u terecht bij Kenners bv, de officiële importeur en partner van Instant Brands en al hun producten.

Contact Informatie

Instant Pot / Kenners bv
's-Gravenweg 332A
2911BK Nieuwerkern aan den IJssel

E-mail: info@instantpot.nl

Telefoon: **+31 (0)85 301 2306**

Recycling

Dit apparaat voldoet aan de WEEE-richtlijn 2012/19/EU betreffende de verwijdering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit (EMC) 2014/30/EU en de herzieningen daarvan, alsook de laagspanningsrichtlijn (LVD) 2014/35/EU en de herzieningen daarvan.

Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het op verantwoorde wijze te recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gebruik voor het inleveren van uw gebruikte apparaat de inlever- en inzamelsystemen of neem contact op met de klantenservice voor meer informatie over recycling en WEEE.



Garantie

Beperkte garantie

Kenners bv., een erkende distributeur van Instant Brands, Inc. en Instant Brands Inc. (gezamenlijk de "Onderneming") garanderen dat dit apparaat vrij is van defecten in vakmanschap en materiaal, bij normaal huishoudelijk gebruik, voor een periode van één (1) jaar vanaf de datum van oorspronkelijke aankoop. Deze beperkte garantie geldt alleen voor de oorspronkelijke koper en het gebruik van het apparaat in het Verenigd Koninkrijk. Deze garantie geldt niet voor gebruik van het apparaat buiten het Verenigd Koninkrijk.

Voor het verkrijgen van service onder deze Beperkte Garantie is een bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum en, indien gevraagd, het retourneren van uw apparaat vereist. Op voorwaarde dat het apparaat wordt gebruikt en onderhouden overeenkomstig de bij het apparaat geleverde schriftelijke instructies (die ook beschikbaar zijn op instantpot.co.uk), zal het Bedrijf, naar eigen goeddunken, ofwel (i) defecten in materialen en vakmanschap repareren; of (ii) het apparaat vervangen. In geval van vervanging van het apparaat, vervalt de Beperkte Garantie op het vervangende apparaat maanden 12 na de datum van oorspronkelijke aankoop door de consument.

Het Bedrijf is verantwoordelijk voor verzendkosten voor garantieservice volgens de Nederlandse Wetgeving.

Beperkingen en uitsluitingen

Elke wijziging of poging tot wijziging aan uw toestel kan de veilige werking van het toestel verstoren en kan leiden tot ernstig letsel en schade. Elke wijziging of poging tot wijziging aan uw toestel of een onderdeel ervan maakt de garantie ongeldig, tenzij deze wijziging(en) of aanpassing(en) uitdrukkelijk door de Onderneming werd(en) goedgekeurd.

Deze garantie dekt niet (1) normale slijtage; (2) schade die het gevolg is van nalatig, onredelijk of verkeerd gebruik van het toestel, onjuiste montage of demontage, gebruik in strijd met de bedieningsinstructies, verzuim van redelijk en noodzakelijk onderhoud, overmacht (zoals brand, overstroming, orkanen en tornado's), of reparatie of wijziging door wie dan ook, tenzij uitdrukkelijk opgedragen en goedgekeurd door de Maatschappij; en (3) reparaties waarbij uw toestel voor andere doeleinden dan normaal huishoudelijk gebruik is gebruikt en op een wijze die in strijd is met de gepubliceerde gebruikers- of bedieningsinstructies.

Garantie

Voor zover toegestaan door de toepasselijke wetgeving, zal de eventuele aansprakelijkheid van het Bedrijf voor een vermeend defect toestel of onderdeel daarvan beperkt zijn tot de reparatie of vervanging van het toestel of onderdeel daarvan, en zal deze niet meer bedragen dan de aankoopprijs van een vergelijkbaar vervangend toestel. Behalve als

uitdrukkelijk hierin voorzien en voor zover wettelijk toegestaan, (1) geeft de Onderneming geen garanties, voorwaarden of verklaringen, uitdrukkelijk of impliciet, gebruik, gewoonte of anderszins met betrekking tot het toestel of de onderdelen die onder deze garantie vallen en (2) is de Onderneming niet verantwoordelijk of aansprakelijk voor indirecte, incidentele of gevolgschade voortvloeiend uit of in verband met het gebruik of de prestaties van het toestel of schade met betrekking tot economisch verlies, verlies van eigendom, verlies van inkomsten of winst, verlies van genot of gebruik, kosten voor verwijdering, installatie of andere gevolgschade van welke aard of soort dan ook.

U kunt rechten en rechtsmiddelen hebben onder de toepasselijke wetten, die een aanvulling vormen op elk recht of rechtsmiddel dat beschikbaar kan zijn onder deze beperkte garantie.

Instant Pot™

Instant Brands Inc.

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

Gedistribueerd door

Kenners bv (Officiële Partner van Instant Brands)
's-Gravenweg 332A
2911BK Nieuwerkerk aan den IJssel

Contactinformatie

+31 (0)85 301 2306
info@instantpot.nl
instantpot.nl

Word lid van de officiële Instant Pot gemeenschap

www.facebook.com/InstantBrandsBenelux

 @instantpotNL

 @InstantPotNL

 @instantpotNL

Gemaakt in China

Copyright© 2021 Instant Brands™ Inc.
814-0104-91