

Instant Pot®

DUO CRISP™ + AIR FRYER

Multifunctionele snelkookpan en airfryer
7,6 Liter



Handleiding

- Belangrijke veiligheidsmaatregelen
- Productspecificaties
- Eerste installatie
- Product, onderdelen en accessoires
- Slimme programma-instellingen
- Reinigen voor het eerste gebruik
- Overzicht van drukregelingsfuncties
- Eerste testrun (watertest)
- Koken met de Duo Crisp
- Aanbevolen kooktijden
- Onderhoud, reiniging en opslag
- Oplossen van problemen
- Garantie
- Contact Informatie

Welkom in de wereld van instant koken

Bedankt dat u ons in uw keuken verwelkomde.

Omdat we zelf gezinnen hebben, hebben we de Instant Pot® Duo Crisp™ + Air Fryer ontwikkeld om zowel drukke gezinnen als professionals in staat te stellen gemakkelijker en in minder tijd gezonde, heerlijke maaltijden te bereiden.

We hebben samengewerkt met chef-koks, auteurs en bloggers om een verzameling recepten samen te stellen waarvan we hopen dat je ervan geniet!

Gelukkig koken,



Robert J. Wang
Oprichter en Chief Innovation Officer

Officieel vertegenwoordigd door:



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/

Inhoudsopgave

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	5
Instructies voedingskabel.....	12
Productspecificaties.....	12
Eerste installatie	13
Product, Onderdelen en Accessoires	14
Bedieningspaneel	20
Slimme programma-instellingen	22
Statusberichten	24
Reinigen voor het eerste gebruik	26
Overzicht van drukregelingsfuncties	29
Snelkookdeksel.....	29
Stoomknop	31
Stoomklep.....	31
Anti-Blokkeerschild.....	33
Afdichtingsring	34
Vlotterklep.....	35
Condensopvangbak.....	36
Inleiding tot snelkoken (onder druk)	38
Drukloos maken (Ontluchtingsmethoden)	40
Natuurlijke vrijlating (NR)	40
Snelontluchting (QR)	40
10-Minuten NR	42
Eerste testrun (watertest)	44
Slimme programma' voor hogedrukdeksel	45
Pressure cook (snelkoken) en Steam (stomen)	45

Inhoudsopgave

Sauté	49
Slow Cook.....	51
Sous Vide	52
Richtlijnen sous-vide koken.....	55
Slimme programma's voor airfryer deksel.....	56
Roast (roosteren)	61
Bake (bakken)	62
Broil (braden)	64
Dehydrate (drogen).....	65
Overzicht van het Smart-programma	67
Kooktijdschema	68
Verzorging, reiniging en opslag.....	70
Problemen oplossen	74
Garantie	80

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. LEES ALLE INSTRUCTIES, VEILIGHEIDSMATREGELEN EN WAARSCHUWINGEN, EVENALS DE INSTRUCTIES VOOR VEILIG GEBRUIK, VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT. HET NIET OPVOLGEN VAN DEZE VOORZORGSMAATREGELEN EN INSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT LETSEL EN/OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN.
2. Gebruik altijd een Instant Pot® roestvrijstalen binnenpan van de juiste maat wanneer u het deksel van de air fryer gebruikt. De Duo Crisp™ is alleen compatibel met de roestvrijstalen binnenpan. Gebruik de pan NIET met de keramische binnenpan met antiaanbaklaag. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot het plotseling vrijkomen van de inhoud en kan brandwonden of ander letsel en/of schade veroorzaken.
3. Gebruik het deksel van de Duo Crisp snelkookpan of het deksel van de Duo Crisp air fryer met de Duo Crisp snelkookpan basis. Gebruik van andere deksels kan letsel en/of schade veroorzaken.
4. Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen wanneer het in gebruik is. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
5. Plaats het apparaat niet in een verwarmde oven of op een verwarmd oppervlak.
6. Plaats het toestel niet op of in de nabijheid van een hete gas- of elektrische brander, of een verwarmde oven. Warmte van een externe bron zal het toestel beschadigen. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot letsel of materiële schade.



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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Knoei niet met een van de veiligheidsmechanismen, aangezien dit kan leiden tot letsel of schade aan eigendommen.

7. Verplaats het toestel niet als het onder druk staat
8. Gebruik het toestel niet voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is.
9. Dit apparaat kookt onder druk. Als de snelkookpan niet op de juiste wijze wordt gebruikt, kan dit leiden tot brandwonden. Zorg ervoor dat de pan goed gesloten is voordat u verhit. Raadpleeg het hoofdstuk **Overzicht van de functies van de snelkookpan**.
10. Open de snelkookpan nooit met geweld. Open de pan pas nadat u zich ervan heeft vergewist dat de inwendige druk volledig is weggefallen. Informatie over het ontluchten van de snelkookpan vindt u in de handleiding **Ontluchtingsmethoden**.
11. Gebruik de juiste warmtebron(nen) volgens de volgens **Slimme Programma's: zonder airfryer** en **Slimme Programma's: met airfryer**
12. Gebruik de snelkookpan nooit zonder water toe te voegen, omdat dit de pan ernstig zou beschadigen.
13. Vul de binnenpan niet verder dan -2/3 van de capaciteit zoals aangegeven op de binnenpan. Bij het koken van levensmiddelen die uitzetten tijdens koken, zoals rijst of gedehydrateerde groenten, de pan niet vullen tot meer dan -1/2 van de capaciteit zoals aangegeven op de binnenpan.
14. Na het koken van vlees met een vel (zoals ossentong), dat onder invloed van de druk kan opzwellen, mag u niet in het vlees prikken terwijl het vel opgezwollen is; u zou zich dan kunnen verbranden.
15. Het oppervlak van het verwarmingselement in de Instant Pot kooktoestel is na gebruik onderhevig aan restwarmte; raak het niet aan.
16. Controleer voor elk gebruik of de kleppen, de stoomafvoerpijp en het anti-blokkeersysteem niet verstopt zijn. Zie Onderhoud, reiniging en opslag.



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

17. Gebruik de snelkookpan in de snelkookstand nooit voor het frituren of ondiep bakken van gerechten.
18. Knoei niet aan een van de veiligheidssystemen buiten de de in de gebruiksaanwijzing vermelde onderhoudsvorschriften.
19. Correct onderhoud is aanbevolen voor en na elk gebruik:
 - a. Controleer de stoomklep, stoomaflaatpijp, anti-blokkering schild en vlotterklep op het snelkookdeksel op verstopping;

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- b. Controleer het verwarmingselement en het deksel op het deksel van de friteuse op vet en etensresten;
 - c. Voordat u de binnenpan in de multicooker plaatst, moet u ervoor zorgen dat beide onderdelen droog zijn en geen voedselresten bevatten;
 - d. Laat het toestel afkoelen tot kamertemperatuur alvorens het te reinigen of op te bergen.
20. Zie **Onderhoud, reiniging en opslag** voor meer informatie.
 21. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat slecht functioneert of op enigerlei wijze is beschadigd. Als het netsnoer beschadigd is, dient u contact op te nemen met **de klantenservice** op info@instantpot.nl of **+31 (0) 85 301 2306** voor verdere hulp.
 22. Alleen voor huishoudelijk gebruik. Niet bedoeld voor commercieel gebruik of gebruik buitenshuis.
 23. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen wier lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens een veilig gebruik van het apparaat in de weg staan, of door personen met beperkte kennis van het gebruik van een snelkookpan. Wanneer u dit apparaat in de buurt van deze personen gebruikt, dient u goed toezicht te houden.
 24. Bij het koken van deegachtig voedsel moet u voorzichtig zijn bij het verwijderen van het deksel om te voorkomen dat er voedsel wordt uitgeworpen.
 25. Gebruik dit apparaat niet voor ondiep of diep frituren of frituren onder druk met olie.



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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

26. Let erop dat bepaalde voedingsmiddelen zoals gestoofde appels, veenbessen, parelgort, havermout of andere granen, spliterwten, noedels, macaroni, rabarber of spaghetti kan schuimen, schuimen en de stoomafgifte verstoppen. Deze voedingsmiddelen mogen niet onder druk worden gekookt, tenzij zoals aangegeven in goedgekeurde Instant Pot recepten.
27. Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Er is een kort netsnoer aangebracht om de gevaren van vastgrijpen, verstrikt raken en struikelen te beperken.
 - Houd het apparaat en het lood uit de buurt van kinderen.
 - Leg de stroomkabel nooit over randen van tafels of toonbanken.
 - Gebruik nooit stopcontacten onder de toonbank, en gebruik nooit met een verlengsnoer.
28. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer 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. Om beschadiging van het netsnoer te voorkomen, nooit aan het netsnoer trekken.
29. Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het reinigt. Laat alle oppervlakken goed laten drogen alvorens ze te gebruiken of op te slaan. Zie **Onderhoud, reiniging en opslag**.
30. Het toestel is niet bestemd om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.



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

31. Zorg er altijd voor dat de afdichtingsring volledig in de groef aan de binnenzijde van het afdichtingsringrek is geplaatst.
Drukregelingskenmerken - Afdichtingsring voor informatie over het controleren van de afdichtingsring.
31. Voorkom morsen op de connector.
32. **LET OP** De kooktoestel en het deksel van de airfryer bevatten elektrische onderdelen. Om elektrische schokken te voorkomen mag u het netsnoer, de stekker, de kooktoestel of het deksel van de air fryer niet in water of een andere vloeistof

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- onderdempelen. Spoel de kooktoestel of het deksel van de airfryer niet af onder de kraan.
33. Uitsluitend bedoeld voor gebruik op een aanrecht. Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond. Niet op of in de buurt van een hete kookplaat plaatsen.
 34. **LET OP** Dek de ventilatieopeningen niet af als het deksel van de friteuse in werking is, en plaats het apparaat niet op iets dat kunnen de ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat blokkeren. Laat ten minste 13 cm ruimte rond het deksel van de air fryer wanneer deze in gebruik is. Het niet opvolgen van deze instructies zal een gelijkmatige bereiding verhinderen en kan schade aan het apparaat veroorzaken.
 35. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Doet u dit niet, dan kan dit leiden tot letsel.
 36. Wanneer u het deksel van de air fryer gebruikt, moet u de mand van de air fryer niet te vol doen. Overvulling kan ertoe leiden dat voedsel in contact komt met het verwarmingselement, wat kan leiden tot brand en/of persoonlijk letsel.



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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

37. Wanneer u het deksel van de air fryer gebruikt, moet u de mand van de air fryer niet te vol doen. Overvulling kan ertoe leiden dat voedsel in contact komt met het verwarmingselement, wat kan leiden tot brand en/of persoonlijk letsel.
38. Raak de accessoires niet aan tijdens of onmiddellijk na het koken. Om persoonlijk letsel te voorkomen:
- Gebruik altijd geschikte handbescherming bij het verwijderen van accessoires en bij het hanteren van de binnenpan.
 - Plaats hete accessoires altijd op een hittebestendig oppervlak of een kookplaat.
 - Plaats het deksel van de airfryer alleen op de bijgeleverde beschermplaat; niet op het aanrecht.
 - Wees uiterst voorzichtig bij het afvoeren van heet vet. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig letsel of schade aan eigendommen.
39. De interne temperatuur van het toestel kan tijdens het koken enkele honderden graden bereiken. Om persoonlijk letsel te voorkomen, plaats nooit onbeschermd handen in het toestel totdat het is afgekoeld tot kamertemperatuur.
40. **▲ LET OP** Wanneer het deksel van de friteuse in werking is, komt er hete lucht vrij via de ventilatieopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de ventilatieopeningen en wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van hete accessoires uit het apparaat. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot letsel of materiële schade.



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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

41. Mocht het apparaat tijdens het gebruik van het deksel van de air fryer zwarte rook uitstoten, druk dan op Annuleren en trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot het roken ophoudt voordat u het deksel verwijdert en maak het daarna grondig schoon. Voor verdere informatie, zie [Problemen oplossen](#).
42. Te grote voedingsmiddelen en/of metalen keukengerei mogen niet in de binnenpan of het frituurmandje worden geplaatst, aangezien dit brandgevaar en/of lichamelijk letsel kan veroorzaken.
43. Bewaar geen materialen in de kooktoestel of de binnenpan wanneer u deze niet gebruikt.
44. Plaats geen brandbare materialen in de kooktoestel of de binnenpan, zoals papier, karton, plastic, polystyreen of hout.
45. Gebruik de bijgeleverde accessoires niet in een magnetron, toasteroven, convector- of conventionele oven, of op een keramische kookplaat, elektrische kookplaat of gaskookplaat, of buitengrill.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

▲ WAARSCHUWING

Om letsel te voorkomen, dient u de gebruiksaanwijzing te lezen en te begrijpen voordat u dit apparaat in gebruik neemt.



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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken. Gebruik alleen een geaard stopcontact. De aarding NIET verwijderen. **GEBRUIK GEEN adapter. GEEN verlengsnoer gebruiken.** Het niet opvolgen van de instructies kan elektrische schokken en/of de dood tot gevolg hebben.

⚠ WAARSCHUWING

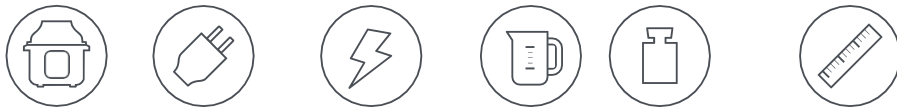
HET NIET OPVOLGEN VAN EEN VAN DE BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN EN BELANGRIJKE INSTRUCTIES VOOR VEILIG GEBRUIK IS VERKEERD GEBRUIK VAN UW TOESTEL, WAARDOOR UW GARANTIE KAN KOMEN TE VERVALLEN EN HET RISICO VAN ERNSTIG LETSEL ONTSTAAT.

Instructies voedingskabel

In overeenstemming met de veiligheidseisen is een korte voedingskabel voorzien om de gevaren als gevolg van vastgrijpen, verstrikt raken en struikelen te beperken.

Dit apparaat wordt geleverd met twee netsnoeren. Gebruik altijd het netsnoer dat overeenkomt met uw stopcontact. Om het risico van elektrische schokken te verminderen, dient u het netsnoer in een geaard en gemakkelijk toegankelijk stopcontact te steken.

Productspecificaties



Model: DUO CRISP AF 8	1500 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	8 Liter	10.06 kg	Met snelkookpan deksel: cm: 37.5 L × B 34.5 × H35.99 Met Air Fryer deksel: cm: 37.5 L × B 34.5 × H38.8
--------------------------	--------	----------------------	---------	----------	---

⚠ 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 schade en/of letsel.

Eerste installatie

- Lees alle **Veiligheidsvoorschriften** in deze gebruikershandleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt. Doet u dit niet, dan kan dit leiden tot materiële schade en/of persoonlijk letsel.
- Gebruik alleen het Instant Pot Duo Crisp snelkookdeksel en het airfryerdeksel met de Instant Pot Duo Crisp kooktoestel. Het gebruik van andere snelkookdeksels of airfryerdeksels kan letsel en/of schade veroorzaken.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en toebehoren van en rond het toestel.
- Plaats het toestel op een stabiele, vlakke ondergrond, uit de buurt van brandbaar materiaal en externe warmtebronnen.
- Laat ten minste cm13 ruimte rond het apparaat wanneer u het deksel van de air fryer gebruikt.
- Verwijder de veiligheidstickers niet van de deksels, noch het serienummer of het typeplaatje van de kooktoestel.
- Volg de instructies voor **Onderhoud, Reiniging en Opslag** om het toestel te wassen voordat u gaat koken.

⚠ LET OP

Plaats het toestel niet op een kookplaat.	Plaats niets op het toestel.	Blokkeer of bedek de stoomafslapklep niet op het deksel van de snelkookpan.	Blokkeer de luchtopeningen op het deksel van de friteuse niet.
--	-------------------------------------	--	---

Product, Onderdelen en Accessoires

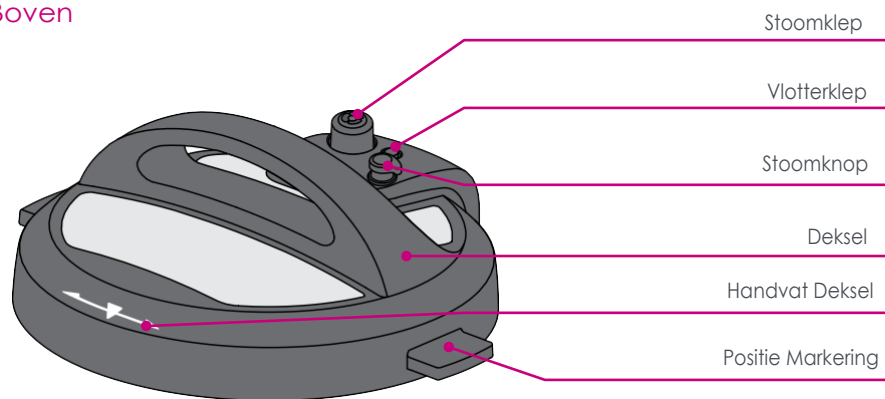
Duo Crisp + Air Fryer

Voordat u de Instant Pot Duo Crisp gebruikt, moet u controleren of alle onderdelen aanwezig zijn.

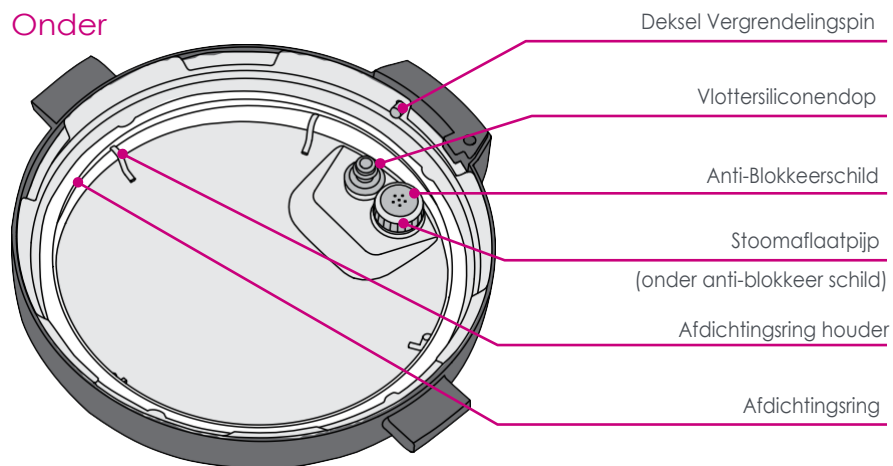
Snelkookdeksel

Gebruik de volgende programma's met het snelkookdeksel: **Pressure Cook** (snelkoken), **Sauté** (sauteren), **Slowcook** (langzaam koken), **Steam** (stomen), **Sous Vide**, **Delayed Start** (uitgestelde start) en **Keep Warm** (warmhouden). Deze programma's frituren niet.

Boven



Onder

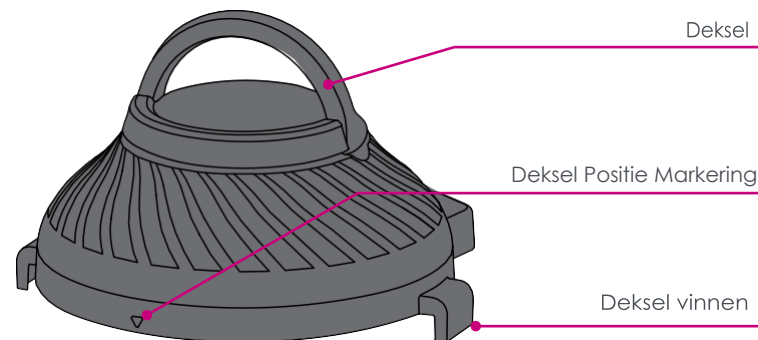


Product, Onderdelen en Accessoires

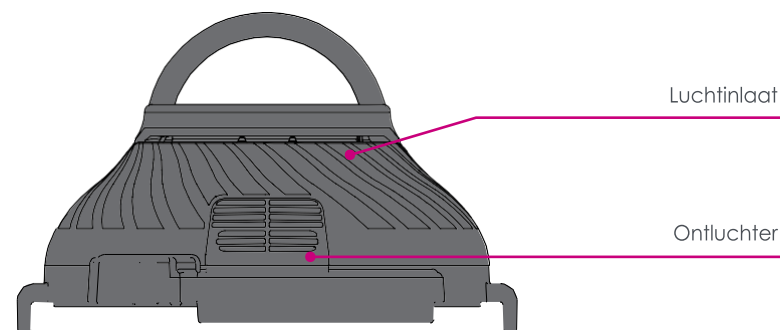
Air Fryer Deksel

Gebruik de volgende Slimme Programma's met het deksel van de air fryer: **Airfry** (luchtfrituren), **Roast** (roosteren), **Bake** (bakken), **Broil** (braden), **Dehydrate** (drogen).

Voor



Achter

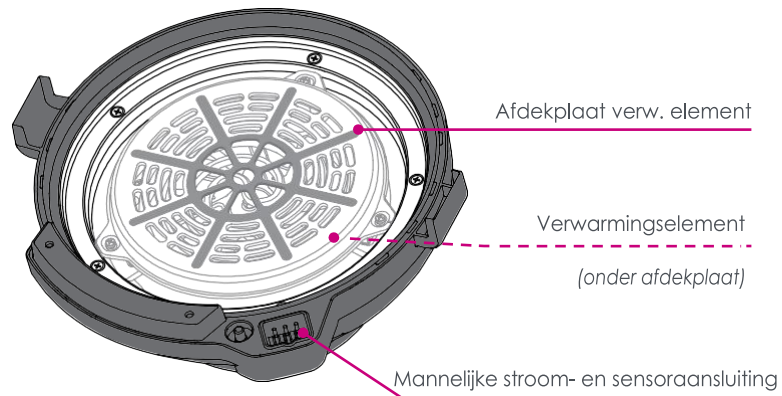


De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

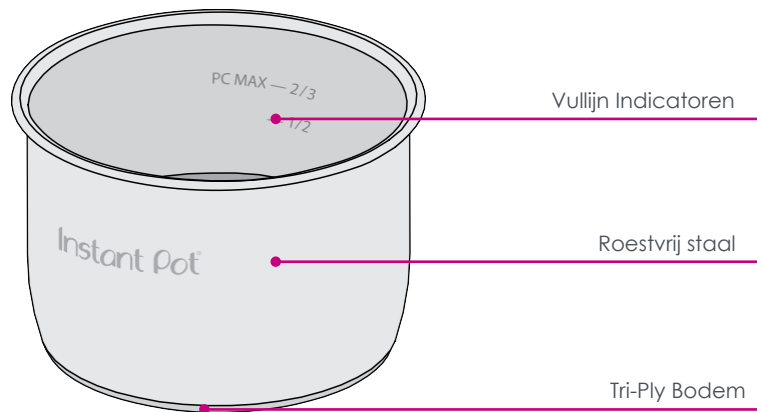
De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Product, Onderdelen en Accessoires

Interieur

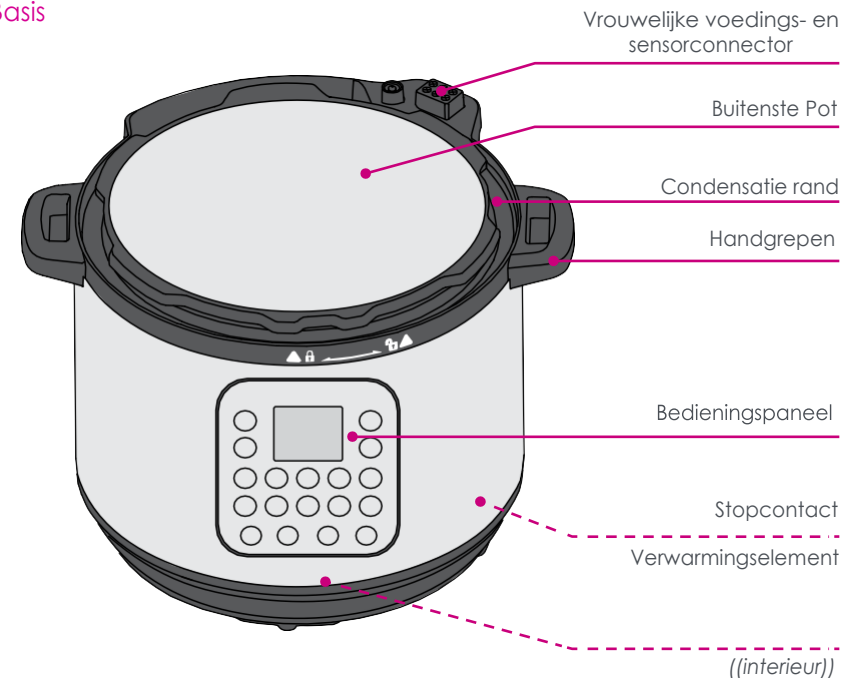


Binnenpan



Product, Onderdelen en Accessoires

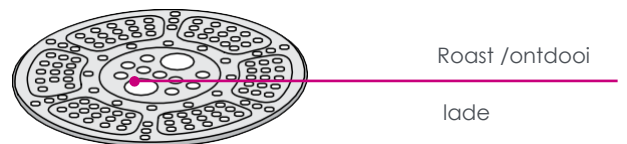
Toestel Basis



De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

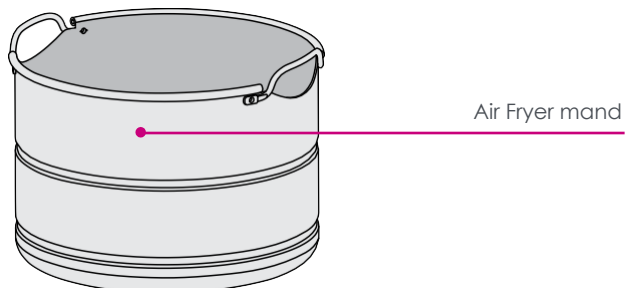
De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Product, Onderdelen en Accessoires

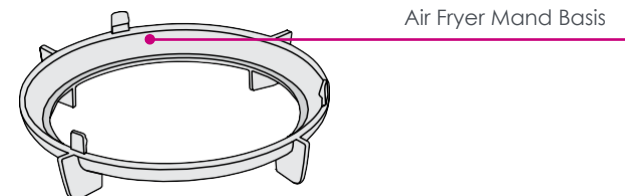


Roast /ontdooi

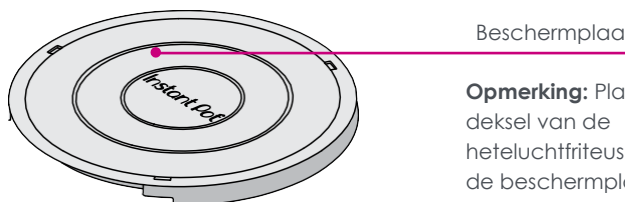
lade



Air Fryer mand

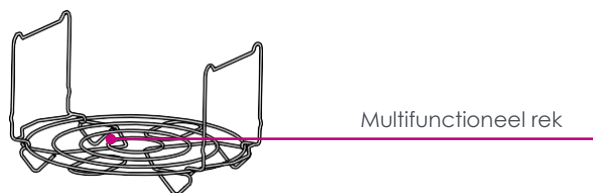


Air Fryer Mand Basis



Beschermplaat

Opmerking: Plaats het deksel van de heteluchtfriteuse altijd op de beschermplaat.



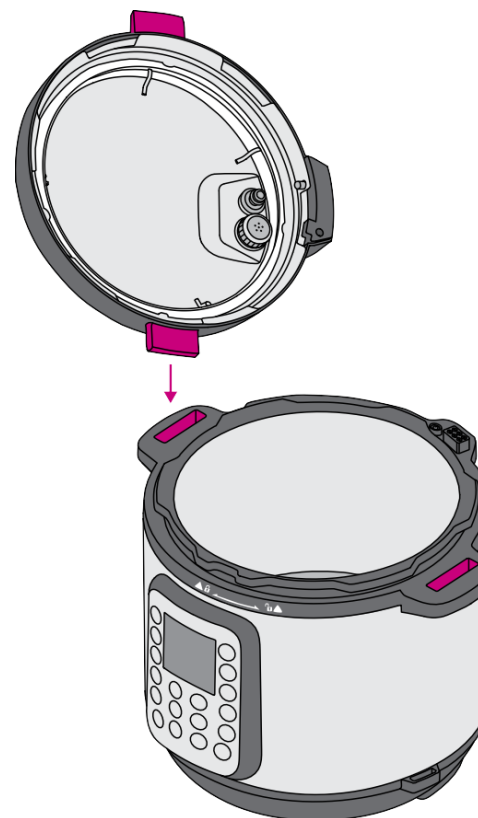
Multifunctioneel rek

Product, Onderdelen en Accessoires

AccessoiresDekselstaande positie

Is het u opgevallen dat de handgrepen van de kooktoestel een rechthoekige gleuf hebben? Houd uw werkblad droog na het optillen van het snelkookdeksel door de linker of rechter handgreep in de overeenkomstige gleuf van de kooktoestel te schuiven.

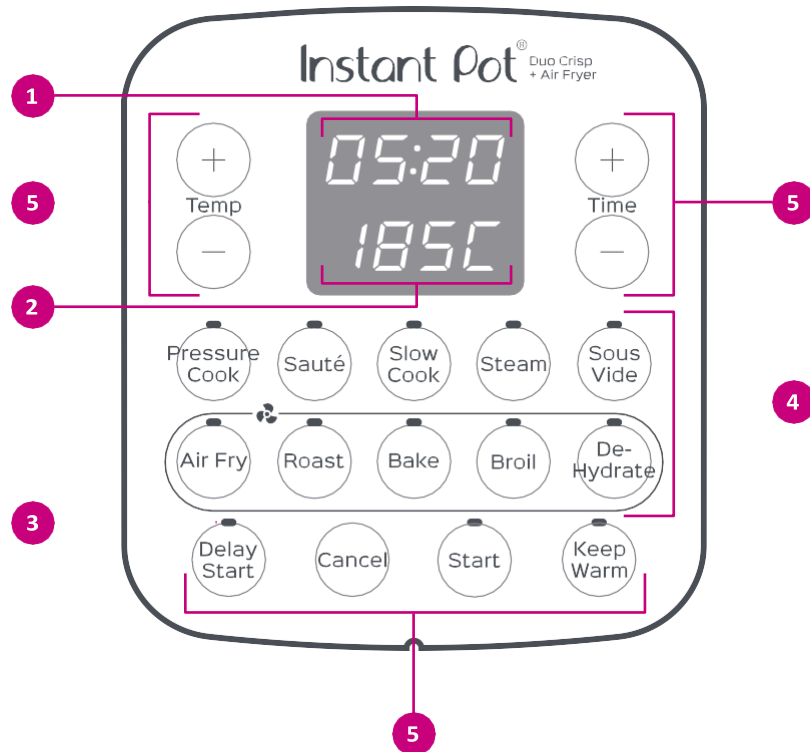
Zodra het deksel veilig op zijn plaats staat, kan de binnenpan gemakkelijk worden verwijderd



De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Bedieningspaneel



1

Tijd Weergave

De aftelklok geeft de kooktijd en de uitgestelde starttijd aan in uur-formaat (bv 05:20 is 5 uren, 20 minuten).

De timer telt af als hij in Keep Warm staat.

Bedieningspaneel

2

Temperatuur / druk weergave

Deksel voor snelkookpan: Display geeft Lo (Laag) of Hi (Hoog) druk- of temperatuurniveau aan.

Opmerking: Bij gebruik van het Slimme Sous Vide Programma geeft het display de temperatuur aan in °C (Celsius) of °F (Fahrenheit).

Air Fryer Deksel: Het display geeft de temperatuur aan in °C (Celsius) of °F (Fahrenheit).

3

LED-indicatoren

Licht op om het actieve Smart Programma en de geselecteerde instellingen aan te geven.

4

Slimme programma's

Snelkookdeksel:

- Pressure Cook (snelkoken)
- Sauté (sauteren)
- Slow Cook
- Steam (stomen)
- Sous Vide

Air Fryer Deksel:

- Air Fry (heteluchtfrituren)
- Roast (roosteren)
- Bake (bakken)
- Broil (braden)
- Dehydrate (dehydrateren)

5

Slimme programma-instellingen

- + / - Temp
- + / -
- Tijd
- Delayed Start (uitgestelde start)
- Keep Warm (warmhouden)
- Cancel (annuleren)
- Start

Slimme programma-instellingen

Annuleer en Standby modus	Druk op Cancel om een Smart Program op elk gewenst moment te stoppen. Het display keert terug naar de stand-bystand en geeft OFF aan.
Zet geluid aan/uit	In de Standby-modus houdt u + ingedrukt boven Tijd tot het display S ON (geluid aan) of S OFF (geluid uit) aangeeft. <i>Opmerking: Foutmeldingen kunnen niet worden onderdrukt.</i>
Stel de temperatuurschaal in: °C of °F	In Standby-stand houdt u + boven Temp ingedrukt tot het display °F (Fahrenheit) of °C (Celsius) weergeeft. De temperatuur wordt weergegeven in de aangegeven eenheid.
Stel een Delay Start timer in	<p>Delayed Start kan worden toegepast op de programma's Pressure Cook, Slow Cook en Steam</p> <p>Stel de startvertraging in op minimaal enkele minuten 10 tot maximaal enkele uren 24.</p> <ol style="list-style-type: none"> Selecteer een Smart Programme en pas de instellingen naar wens aan, en druk vervolgens op Delayed Start. <i>Opmerking: Als eenmaal Delayed Start is geselecteerd, is er geen manier om terug te keren naar de kookinstellingen. Om de instellingen van het Smart Programme aan te passen, drukt u op Cancel en voert u nieuwe selecties in.</i> Wanneer de timer knippert, gebruikt u de toetsen Time + / om de vertragingstijd in te stellen. Bijv. 02:00 geeft aan dat het koken na 2 uren zal beginnen. Druk nogmaals op Delay Start om over te schakelen naar het minuten veld en Volg dezelfde procedure als in de vorige stap. Druk op Start om te beginnen. De timer begint af te tellen. Wanneer de uitgestelde start 00:00 bereikt, begint het Slimme Programma. Op het display verschijnt Aan en het toestel begint met voorverwarmen.

Slimme programma-instellingen

Houdt voedsel automatisch warm na het koken	<p>Keep Warm is standaard ingeschakeld op de programma's Pressure Cook, Slow Cook en Steam.</p> <p>Om de automatische opwarming uit te schakelen, selecteert u een van toepassing Slim Programma en drukt u vervolgens op Keep Warm. De LED-indicator dimt om aan te geven dat de instelling is uitgeschakeld.</p>
Voedsel opwarmen of gedurende lange tijd warm houden	<p>Keep Warm kan worden ingesteld van minimaal enkele minuten 10 tot maximaal enkele uren 24.</p> <ol style="list-style-type: none"> Selecteer Keep Warm in Stand-by. Druk nogmaals op Warmhouden om te schakelen tussen Lo (Laag) en Hi (Hoge) temperatuur niveaus. Gebruik de - / + Tijd toetsen om een opwarm timer in te stellen. Druk op Start om te beginnen. Als het Keep Warm klaar is, geeft het display Einde aan.
Aangepaste temperaturen instellen en opslaan	<p>Geschikt voor Sous Vide, Air Fry, Roast, Bake, Broil en Dehydrate Smart programma's.</p> <ol style="list-style-type: none"> Selecteer een Smart Programma. Gebruik de - / + Temp knoppen om de temperatuur in °F of °C in te stellen. Druk op Start om het programma te starten en de temperatuur op te slaan. <p>De volgende keer dat het slimme programma wordt gekozen, wordt de nieuwe temperatuur weergegeven. Bij het frituren met lucht kan de kooktemperatuur op elk moment worden aangepast met de - / + Temp knoppen. Aanpassingen die na het begin van het koken worden gemaakt, worden niet opgeslagen.</p>
Reset individueel Smart Programma	<p>Terwijl het kooktoestel in de Standby-modus staat, houdt u één toets van het Slimme Programma ingedrukt tot het kooktoestel terugkeert naar de Standby-modus; het zal een pieptoon laten horen en OFF weergeven.</p> <p>Het drukniveau, de kooktijd en de temperatuur van het Slimme Programma worden teruggezet naar de fabrieksinstelling.</p>

Statusberichten



OFF

Geeft aan dat het toestel in stand-by staat.



On

Geeft aan dat het toestel in de voorverwarmingsmodus staat.



Lid

Kan erop wijzen dat het deksel ontbreekt, niet goed is vastgezet, of dat het verkeerde deksel wordt gebruikt voor het geselecteerde Smart-programma.

Display timer geeft een van de volgende dingen aan:

- Wanneer een Smart-programma loopt, telt de timer op het display af om de resterende kooktijd aan te geven in het Smart-programma.
- Als de Delayed Start is ingeschakeld, telt de displaytimer af totdat het Smart Program begint.
- Wanneer de functie Keep Warm is ingeschakeld, telt de timer op het display op om aan te geven hoelang het voedsel is opgewarmd.



Hot

Geeft aan dat het Slimme Sauté-programma de kooktemperatuur heeft bereikt en dat er voedsel in de binnenpan mag worden gedaan.



End

Geeft aan dat een Smart Programme is beëindigd en Keep Warm is uitgeschakeld.

Statusberichten

Duidt op oververhitting in de kookkamer.
Raadpleeg [Problemen oplossen](#).



E*

Geeft aan dat er een fout is opgetreden. Zie [Problemen oplossen](#).



Food
burn

Reinigen voor het eerste gebruik

Neem de binnenpan van de kooktoestel en was hem met heet water en afwasmiddel. Spoel na met warm, helder water en gebruik een zachte doek om de buitenkant van de binnenpan droog te maken.

Opmerking: De binnenpan is vaatwasmachinebestendig.

Veeg het verwarmingselement af met een zachte doek om er zeker van te zijn dat er geen verpakingsresten aanwezig zijn alvorens de binnenpan weer in de kooktoestel te plaatsen.

Opmerking: Controleer voor het koken altijd of het verwarmingselement schoon en droog is voordat u de binnenpan in de kooktoestel plaatst. Als u dit niet doet, kan de pan beschadigd raken.

De binnenpan is een integraal onderdeel van de productveiligheid. **Voedsel moet in de binnenpan worden geplaatst, en nooit direct in de kooktoestel.**

Vervang een vervormde of beschadigde binnenpan om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik bij het koken uitsluitend geautoriseerde Instant Pot binnenpannen die voor dit model zijn gemaakt.



⚠ LET OP

Om het risico van persoonlijk letsel en/of materiële schade, evenals schade aan het toestel te vermijden, mag u geen voedsel of vloeistof in de kooktoestel.

Reinigen voor het eerste gebruik

⚠ WAARSCHUWING

Vul de binnenpan niet hoger dan de PC MAX - 2/3 (Pressure Cooking Maximum), zoals aangegeven op de binnenpan.

Wees uiterst voorzichtig bij het koken en ontluichten van voedsel zoals gestoofde appels, veenbessen, parelgort, havermout, spliterwten, noedels, enz., aangezien deze voedingsmiddelen kunnen schuimen of spatten, en de stoomaflaatpijp en/of stoomklep verstoppen. Niet vullen de binnenpan hoger dan de - 1/2 lijn wanneer u deze gerechten bereidt.

Accessoires

Was de accessoires met warm water en afwasmiddel voordat u ze voor het eerst gebruikt, en daarna na elk gebruik. Spoel af met warm, helder water en gebruik een zachte doek om de accessoires te drogen.

Om het mandje in elkaar te zetten:

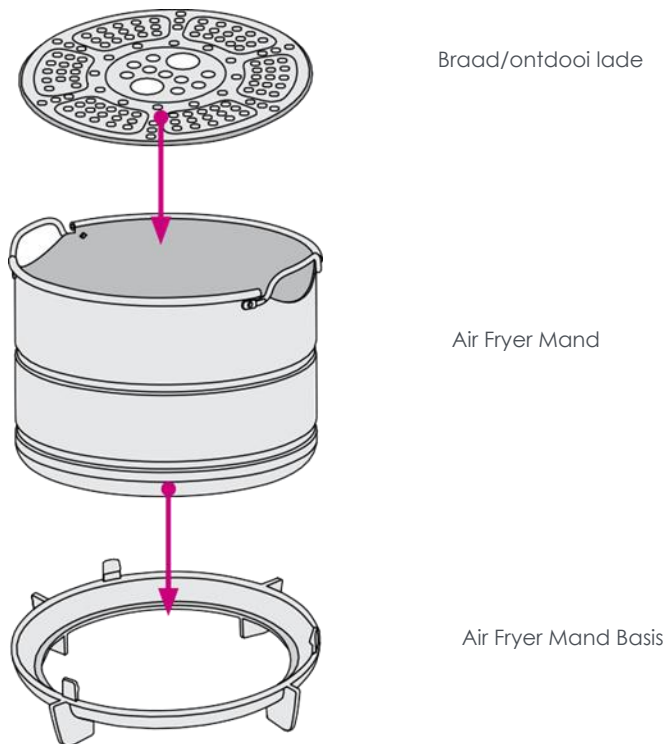
1. Plaats de mandbodem van de meerlagse air fryer mand op een stabiele ondergrond.
2. Plaats het frituurmandje op de basis en druk het stevig aan. De tanden op de basis moet in de groef aan de buitenkant van de mand vallen.
3. Om de braadslede gemakkelijk op te tillen en te plaatsen, houdt u de grote gaten in de midden van het dienblad met de vingers².
4. Plaats de braadslede in het mandje van de friteuse met meerdere niveaus en zorg ervoor dat de opstaande rand naar beneden gericht is.

Opmerking: Het mandje van de friteuse moet worden gebruikt met de roestvrijstalen binnenpan.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Reinigen voor het eerste gebruik



De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Overzicht van drukregelingsfuncties

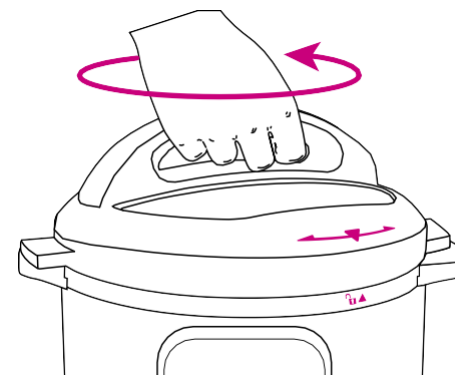
Deksel voor snelkookpan

Het meegeleverde roestvrijstalen deksel is noodzakelijk voor de meeste kookprocessen, en is essentieel voor snelkoken. Zorg er altijd voor dat u alleen het Duo Crisp snelkookdeksel gebruikt bij de Duo Crisp kookkooktoestel.

Als de stekker in het stopcontact zit, laat het toestel een rinkel horen wanneer het deksel wordt geopend en gesloten.

Open en verwijder het deksel

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 kooktoestel, vervolgens het deksel omhoog klappen en van de kooktoestel nemen.

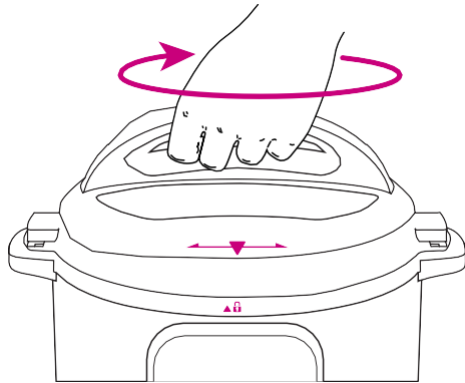


De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Overzicht van drukregelingsfuncties

Sluit het deksel

Het symbool op het ▼ deksel uitlijnen met het symbool ▲ op de kooktoestel en het deksel op de rails laten zakken. Draai het deksel met de wijzers van de klok mee totdat ▼ het symbool op het deksel gelijk staat met het symbool ▲ op de kooktoestel.



Het snelkookdeksel sluit automatisch af voor gemakkelijk koken onder druk, maar vergrendelt niet wanneer het gesloten is. Het deksel kan tijdens het voorverwarmen worden verwijderd, maar vergrendelt wanneer de snelkookpan onder druk is

Zie [Overzicht van drukregelingsfuncties - Vlotterklep](#) voor informatie over drukregeling en drukverlaging.



GEVAAR Probeer het deksel niet te verwijderen terwijl de vlotterklep omhoog staat.

Overzicht van drukregelingsfuncties



LET OP

Controleer het deksel altijd op beschadigingen en overmatige slijtage voordat u gaat koken.



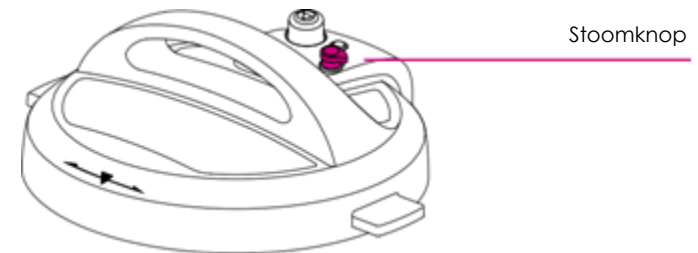
WAARSCHUWING

Gebruik alleen het Instant Pot Duo Crisp deksel met de Instant Pot Duo Crisp snelkookpan basis. Gebruik van andere snelkookpandeksel kan letsel en/of schade veroorzaken.

Knop voor snelle ontgrendeling

De stoomknop regelt de stoomklep, zodat de pan naar wens kan worden afgesloten en ontvlucht.

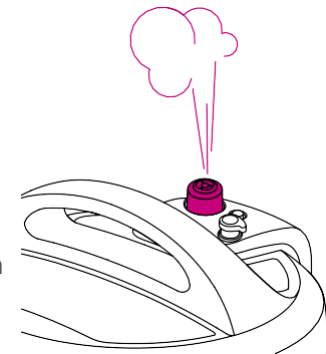
Raadpleeg [Drukloos maken \(Ontluchtingsmethodes\)](#) voor details over veilig drukloos maken.



Stoomklep

Het stoomventiel zit losjes op de stoomaflaatpijp. Wanneer de pan zijn druk verliest, komt er stoom uit de bovenkant van de stoomklep.

De stoomklep is een integraal onderdeel van de productveiligheid en noodzakelijk voor het koken onder druk. Hij moet vóór gebruik worden geïnstalleerd en regelmatig worden gereinigd.



De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Overzicht van drukregelingsfuncties

Verwijder de stoomklep

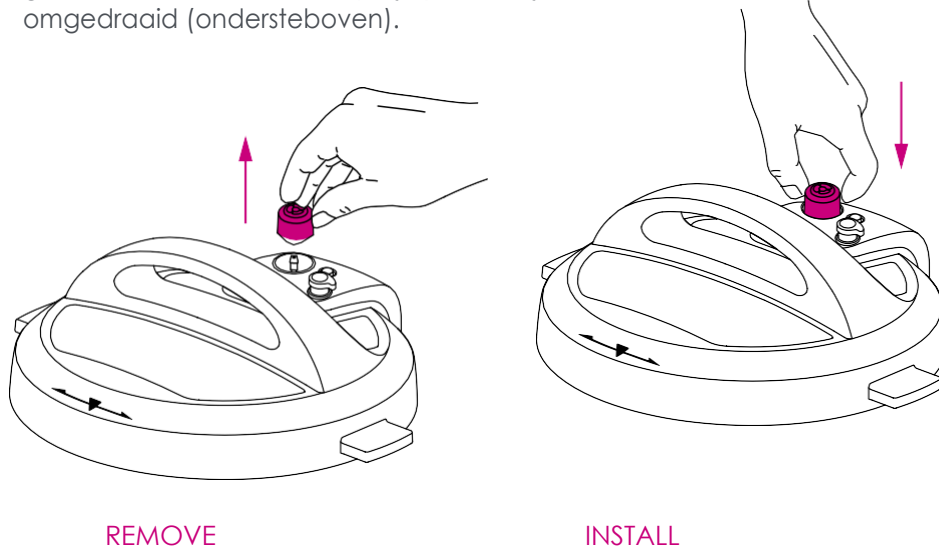
Trek de stoomklep omhoog en van de stoomaflaatpijp.

De stoomklep moet vóór gebruik worden geïnstalleerd en regelmatig worden gereinigd.

Installeer de stoomklep

Plaats de stoomklep op de stoomaflaatpijp en druk het stevig aan.

De stoomklep zit losjes op de stoomaflaatpijp wanneer deze correct is geïnstalleerd, maar moet op zijn plaats blijven wanneer het deksel wordt omgedraaid (ondersteboven).



WAARSCHUWING

De stoomklep niet bedekken of blokkeren.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Overzicht van drukregelingsfuncties

Anti-Blokkeerschild

Het antiblokkeersysteem voorkomt dat etensresten door de stoomafvoerbuï naar boven komen en helpt zo bij de drukregeling.

Als integraal onderdeel van de productveiligheid moet het antiblokkeersysteem vóór gebruik worden geïnstalleerd en regelmatig worden gereinigd.

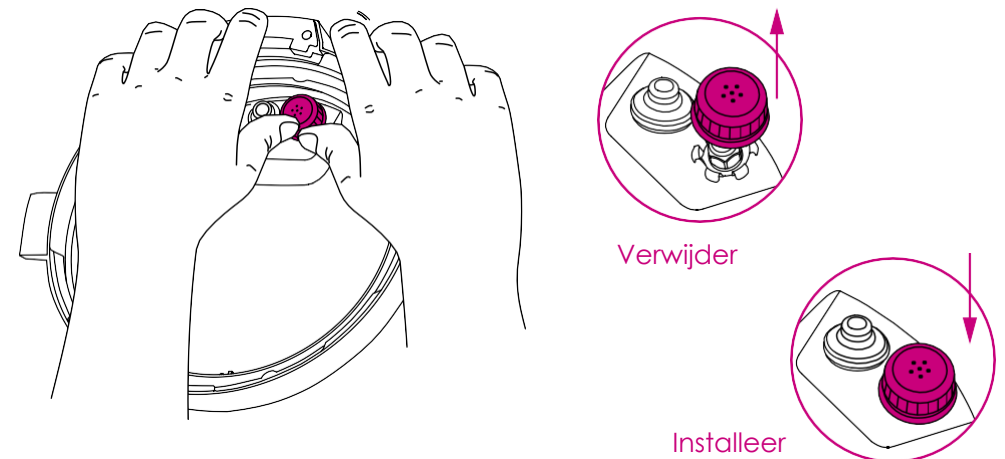
Verwijder het antiblokkeersysteem

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 antiblokkeersysteem

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

Probeer de snelkookpan niet te gebruiken zonder dat het anti-blokkeerschild is gemonteerd.



De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Overzicht van drukregelingsfuncties

Afdichtingsring

Wanneer het snelkookdeksel gesloten is, zorgt de afdichting aan de onderzijde van het deksel voor een luchtdichte afsluiting tussen het deksel en de kooktoestel.

De afdichting moet worden geïnstalleerd voordat het toestel wordt gebruikt en moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Bij gebruik van het toestel moet alleen de 1 afsluiting in het deksel worden aangebracht. Gebruik er één voor zoete gerechten en één voor hartige.

Dichtingsringen rekken uit na verloop van tijd bij normaal gebruik.

Als integraal onderdeel van de productveiligheid moet de afdichting om de 12-18 maanden of eerder worden vervangen indien uitrekking, vervorming of beschadiging wordt geconstateerd.

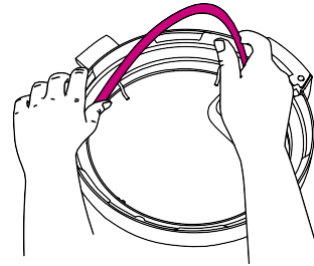
Verwijder de afdichting

Pak de rand van de silicone en trek aan de afdichting ring van achter het ronde roestvrijstalen afdichtingsringrek.

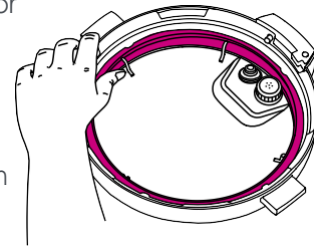
Als de afdichting is verwijderd, controleert u of het rekje goed vastzit, gecentreerd is en over de hele lengte van het deksel even hoog is. Probeer een vervormd afdichtingsringrek niet te repareren.

Plaats de afdichting over het afdichtingrek en druk hem op zijn plaats. Druk goed aan zodat er geen plooien ontstaan.

Wanneer de afdichting correct is geïnstalleerd, zit hij goed vast achter het afdichtingrek en mag hij er niet uitvallen wanneer het deksel wordt omgedraaid



Verwijderen



Plaatsen

Directe tip: Silicone is poreus, dus het kan sterke aroma's en bepaalde smaken absorberen. Houd extra afdichtingen bij de hand om de overdracht van die aroma's en smaken tussen gerechten te beperken. Bezoek [onze winkel](#) om uw kookkunsten een kleurcode te geven.

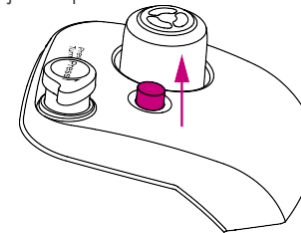
Overzicht van drukregelingsfuncties



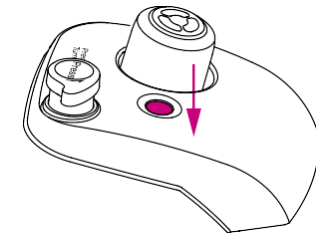
Controleer voor het koken altijd op insnijdingen, vervormingen en correcte plaatsing van de afdichting. Niet Gebruik geen uitgerekte of beschadigde afdichting. Gebruik alleen goedgekeurde Instant Pot afsluitingen. Als u deze instructies niet opvolgt, kan er voedsel uitlopen, wat kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.

Vlotterklep

De vlotterklep geeft een visuele indicatie van de druk in de pan en verschijnt in posities 2.



Onder druk



Drukloos

De vlotterklep is zichtbaar boven het oppervlak van het deksel.

De vlotterklep is neergelaten en de bovenkant is gelijk met het deksel.



Terwijl de vlotterklep omhoog staat, verkeert de inhoud van het toestel onder hoge druk. **Probeer het deksel niet te verwijderen.** Alle druk **moet** worden afgelaten, en de vlotterklep moet **omlaag** staan. Raadpleeg [Drukloos maken \(Ontluchtingsmethoden\)](#) voor informatie over het aflaten van druk. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot materiële schade en/of persoonlijk letsel.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

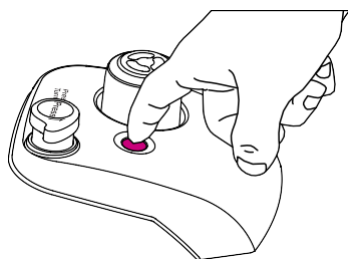
Overzicht van drukregelingsfuncties

Verwijder de vlotterklep van het deksel

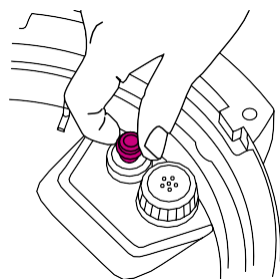
Plaats een vinger op de platte bovenkant van de vlotterklep en draai vervolgens het deksel om. Maak het siliconen kapje los van de onderkant van de vlotterklep.

Verwijder de vlotterklep uit de bovenkant van het deksel. Gooi de vlotterklep niet weg of siliconen kap.

Boven



Bodem



Installeer de vlotterklep

Laat het smalle uiteinde van de vlotterklep in de opening voor de vlotterklep boven in het deksel vallen. Plaats een vinger op de platte bovenkant van de vlotterklep en draai het deksel om. Bevestig het siliconen kapje stevig aan de onderkant van de vlotterklep.

Probeer de snelkookpan niet te gebruiken zonder de vlotterklep en/of siliconen dop goed in het snelkookdeksel gemonteerd.

Condensopvangbak

De condensopvangbak bevindt zich aan de achterkant van de kookplaat en verzamelt overloopvocht van de condensatie rand. Het moet worden geïnstalleerd voordat

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

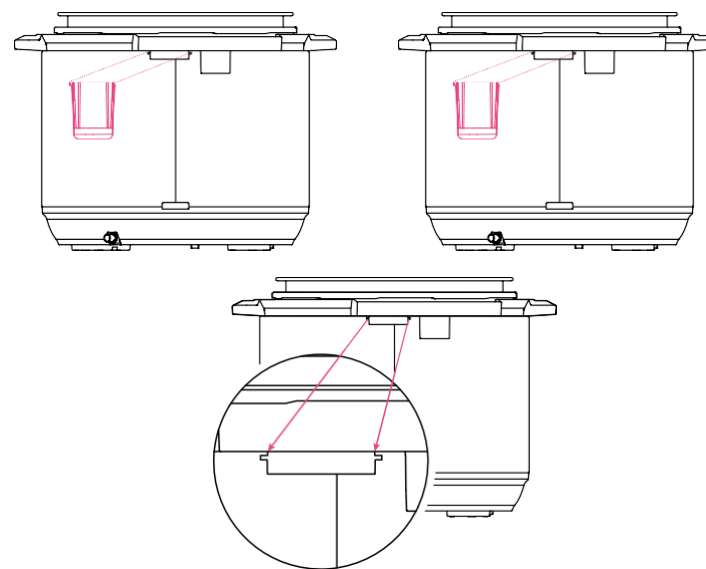
Overzicht van drukregelingsfuncties

Verwijder de condensopvangbak

Trek de condensopvangbak van de kooktoestel af; niet naar beneden trekken. Let op de lipjes op de kooktoestel en de groeven op de condensopvangbak.

Installeer de condensopvangbak

Breng de groeven op de condensopvangbak op één lijn met de lipjes op de achterkant van de panbasis en schuif de condensopvangbak op zijn plaats.



De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Inleiding tot snelkoken (onder druk)

Bij koken onder druk wordt stoom gebruikt om het kookpunt van water te verhogen tot boven 100°C / 212°F. Deze energiezuinige kookmethode is de snelste manier om een verscheidenheid aan uw favoriete maaltijden grondig te bereiden.

Snelkookpannen doorlopen fasen 3 bij het koken onder druk:

1. Voorverwarming en drukregeling

Nadat u klaar bent met het invoeren van uw selecties drukt u op Start om te beginnen. Op het display verschijnt On om aan te geven dat het voorverwarmen is begonnen. Terwijl de pan voorverwarmt, verdampt de vloeistof in de binnenpan, waardoor stoom ontstaat. Zodra er voldoende stoom in de binnenpan is gevormd, springt het vlotterklep naar boven en sluit het deksel van de pan, zodat u veilig onder druk kunt koken.

Wanneer de vlotterklep omhoog komt, sluit het siliconen kapje dat aan de onderkant van de vlotterklep (aan de onderkant van het deksel) is bevestigd, de stoom in de kookkamer (de binnenpan) af en laat de druk nog verder oplopen. Een hogere druk betekent een hogere kooktemperatuur.

Het is normaal dat er tijdens het voorverwarmen wat stoom ontsnapt via de vlotterklep, maar als u stoom ziet ontsnappen langs de zijkanten van het deksel, druk dan op Annuleren en raadpleeg het hoofdstuk [Problemen oplossen](#).

Opmerking: De tijd die uw toestel nodig heeft om op druk te komen, wordt bepaald door een aantal factoren, waaronder het voedsel en het vloeistofvolume.



WAARSCHUWING De binnenpan moet altijd worden gebruikt bij snelkoken of frituren. Plaats **NOOIT** voedsel of vloeistof in de bodem van het toestel. Het niet opvolgen van deze instructies zal leiden tot beschadiging van het kooktoestel.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Inleiding tot snelkoken (onder druk)

2. Koken

Nadat het vlotterklep omhoog komt, heeft de pan een paar minuten nodig om druk op te bouwen. Wanneer de vereiste druk is bereikt, begint het koken. Het display schakelt over van Aan naar de aftelklok voor het koken, weergegeven in het formaat HH:MM (uren : minuten).

Instellingen van Slimme Programma's (bijv. kooktijd, temperatuur en/of drukniveau, en of Keep Warm automatisch aangaat of niet) kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Zie [Instellingen Slimme Programma's](#) voor meer informatie.

3. Depressurisatie

Volg na het koken onder druk de instructies van het recept voor het laten ontsnappen van de druk in de pan.

Indien de automatische warmhoudfunctie is ingeschakeld nadat het koken is beëindigd, telt de timer op vanaf 00:00 om de verstreken tijd aan te geven tot maximaal 10 uur. Zo niet, dan keert het toestel terug naar Stand-by en geeft Einde aan.

Opmerking: De pan koelt en drukt sneller af wanneer de automatische warmhoudfunctie is uitgeschakeld.

Zie [De kookplaat drukloos maken \(Ontluchtingsmethoden\)](#) voor informatie over het drukloos maken na het koken.



GEVAAR Terwijl de vlotterklep omhoog staat, staat de inhoud van het toestel onder extreme druk. Probeer het deksel niet te verwijderen terwijl de vlotterklep nog omhoog staat. Alle druk moet weg zijn, en de vlotterklep moet omlaag zijn voordat u probeert het deksel te verwijderen. Probeer nooit het deksel met geweld te openen. Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot materiële schade en/of persoonlijk letsel.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Drukloos maken (Ontluchtingsmethoden)

Volg altijd de instructies van het recept voor het drukloos maken van de pan.

Wanneer het kooktoestel volledig drukloos is, zakt het vlotterklep in het deksel zoals aangegeven in [Overzicht van drukregelingskenmerken – Vlotterklep](#)

Natuurlijke vrijlating (NR)

Laat de stoomknop in de bovenste stand staan. Wanneer de temperatuur in de pan daalt, wordt de pan na verloop van tijd op natuurlijke wijze drukloos.

De ontluchtingstijd varieert naar gelang van het volume en het soort voedsel en vloeistof. Wanneer de kookplaat volledig drukloos is, de vlotterklep valt in het deksel.



SEAL positie

Snelkoppeling (QR)

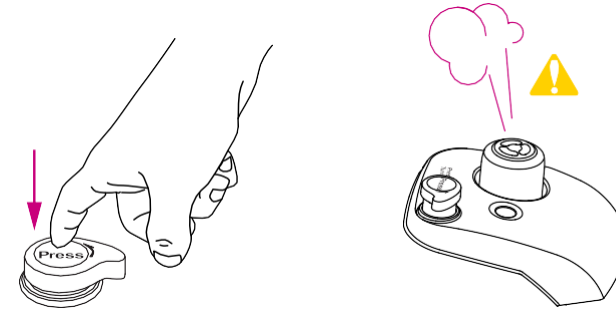
OPMERKING

Gebruik NR om de pan drukloos te maken na het koken van voedsel met een hoog zetmeelgehalte (bv. soepen, stoofpotjes, chili's, pasta, havermout en congee) of na het koken van voedsel dat bij het koken uitzet (bijvoorbeeld bonen en granen).

Druk de stoomknop naar beneden totdat deze vastklikt en vergrendelt in de ontluchtingsstand. Wanneer deze knop wordt ingedrukt, komt er een stroom stoom vrij via de bovenkant van de stoomontspanner.

Opmerking: Stoom kan variëren in ondoorzichtigheid, maar is altijd luid!

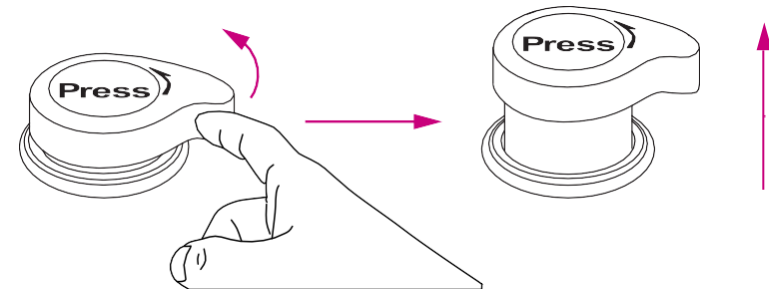
Drukloos maken (Ontluchtingsmethoden)



LET OP

De stoom die uit de stoomklep komt, is heet. Plaats geen handen, gezicht of andere blootgestelde huid over de stoomklep wanneer u de druk laat ontsnappen.

Indien tijdens het ontlichten voortdurend spatten ontstaan, de pan weer op Afsluiten zetten door de stoomknop in te drukken. De knop springt weer omhoog om aan te geven dat de pan verzegeld is en stopt het ontluchtingsproces. Wacht enkele minuten alvorens opnieuw te proberen QR. Als het blijft spetteren, gebruikt u NR om de resterende druk veilig te laten ontsnappen.



Drukloos maken (Ontluchtingsmethoden)

OPMERKING

Gebruik QR niet bij het koken van voedsel met veel zetmeel (bijv. stoofpotten, chili's, pasta en congee) of wanneer

koken van voedsel dat uitzet wanneer het wordt gekookt (bv. bonen en granen). Gebruik QR niet bij het koken van voedsel met veel zetmeel (bijv. stoofpotten, chili's, pasta en congee) of wanneer koken van voedsel dat uitzet wanneer het wordt gekookt (bv. bonen en granen).

10-Minuten NR

Laat de snelsluis gedurende 10 minuten na het koken in de verzegelde stand staan en druk de snelsluis vervolgens omlaag tot hij vastklikt en vergrendelt in de ontluuchtingsstand. Wanneer de knop wordt ingedrukt, komt er een stroom stoom vrij via de bovenkant van de stoomontspanner.

Indien er tijdens het ontluuchten voortdurend spatten ontstaan, de pan weer op Afsluiten zetten door op de stoomknop te drukken. Wacht nog een paar minuten voordat u weer probeert te QR-en. Indien het spatten aanhoudt, NR gebruiken om de resterende druk veilig af te blazen.

GEVAAR

Terwijl de vlotterklep omhoog staat, wordt de inhoud van het toestel onder extreme druk. Probeer het deksel niet te verwijderen terwijl de vlotterklep nog omhoog staat. Alle druk moet weg zijn, en de vlotterklep moet omlaag zijn voordat u het deksel probeert te verwijderen. Probeer nooit het deksel met geweld te openen. Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot materiële schade en/of persoonlijk letsel.

WAARSCHUWING

Leun niet voorover en raak de stoomklep niet aan.

Plaats geen onbeschermdde huid over de stoomklep.

De stoomklep niet afdekken of blokkeren.

Volg deze stappen om vertrouwd te raken met uw Instant Pot Duo Crisp + Air Fryer.

Eerste testrun (watertest)

Opmerking: Zorg er altijd voor dat u de roestvrijstalen binnenpan gebruikt wanneer u lucht frituurt. Plaats NOOIT voedsel of vloeistof in de kooktoestel.

Totale testtijd: Ongeveer minuten20

1. Verwijder de binnenpan van de kooktoestel.
2. Voeg mL750 water toe aan de binnenpan.
3. Plaats de binnenpan in de kooktoestel.
4. Sluit het juiste netsnoer voor uw stopcontact aan op de basis van het kooktoestel, steek vervolgens de stekker in een toegankelijk stopcontact. Het display geeft OFF aan.
5. Plaats en sluit het deksel zoals beschreven in [Functies voor drukregeling - Deksel voor snelkoken](#).
6. Druk op Snelkoken om het Snelkookprogramma te selecteren.
7. Gebruik de toetsen + / - Tijd om de kooktijd in minuten5 (00:05) in te stellen.
Opmerking: Kooktijdaanpassingen worden opgeslagen in het Smart Programme wanneer het koken begint.
8. Druk op Keep Warm om de automatische Warmhoudinstelling uit te schakelen.
9. Druk op Start om te beginnen. Op het display verschijnt On om aan te geven dat het toestel begonnen is met voorverwarmen.
Opmerking: Om te begrijpen hoe koken onder druk werkt, lees [Inleiding tot koken onder druk](#) terwijl de pan opwarmt.
10. De vlotterklep gaat omhoog wanneer de pan onder druk is gekomen. Na enkele minuten bereikt de pan de gewenste druk en begint het koken. Het display schakelt over van Aan naar het aftellen van de kooktijd.
11. Wanneer het Slimme Programma is voltooid, geeft het display Einde aan.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Eerste testrun (watertest)

12. Druk de snelsluiters naar beneden totdat deze vastklikt in de ontluchtingsstand. De stoom komt onder druk vrij via de bovenkant van de stoomklep.
13. De vlotterklep zakt wanneer de druk volledig is weggefallen.
14. Open en verwijder het deksel zoals beschreven in Drukregelfuncties-Snelkookdeksel.
15. Neem de binnenpan voorzichtig uit de kooktoestel, gooi het water weg en droog de binnenpan grondig af.

Je bent klaar om te beginnen koken!

Slimme programma's voor hogedrukdeksel

Of u nu een beginnende kok bent of een culinaire expert, de Duo Crisp + Air Fryer biedt slimme programma's om u snel aan het koken te krijgen!

Al het ovenbestendige kookgerei is veilig voor gebruik in de binnenpan, en de bijgeleverde frituuraccessoires hebben meerdere niveaus om aan uw kookbehoeften te voldoen.

Controleer altijd zorgvuldig uw Instant Pot snelkookdeksel, binnenpan en kooktoestel om er zeker van te zijn dat ze schoon zijn en in goede staat verkeren alvorens ze te gebruiken.

Snelkoken en stomen

De programma's Pressure Cook en Steam Smart zijn programma's voor koken onder druk. Door stoom onder druk te gebruiken, wordt uw gerecht gelijkmatig en diep gaar, voor voorspelbaar lekkere resultaten, elke keer weer.

De Duo Crisp heeft 2 drukniveaus waaruit u kunt kiezen:

Drukniveau	Voorgesteld gebruik	Standaard kooktijd	Bereik kooktijd
Lo (Laag) 5,8-7,2 psi (35-55 kPa)	Vis en zeevruchten, zachte groenten, rijst	Druk koken: 00:35	00:00-04:00
Hi (Hoog) 10,2-11,6 psi (65-85 kPa)	Eieren, vlees, gevogelte, wortels en andere harde groenten, haver, bonen, granen, beenderbouillon, chili	Stoom: 00:30	

Omdat het drukk niveau de temperatuur regelt, resulteert een hogere druk in een hogere kooktemperatuur.

Vloeistoffen voor snelkoken moeten op waterbasis zijn, zoals bouillon, bouillon, soep of sap. Als u soep uit blik, gecondenseerd of op basis van room gebruikt, moet u water toevoegen zoals hieronder staat aangegeven.



LET OP De binnenpan zal na het koken heet zijn. Gebruik altijd geschikte hittebescherming bij het hanteren van een hete binnenpan.

Slimme programma's voor hogedrukdeksel

Directe tip: Door het multifunctionele rek te gebruiken, worden uw etenswaren gestoomd en niet gekookt. Dit zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling, voorkomt

voorkomt dat voedingsstoffen in het kookvocht terechtkomen en dat voedsel op de bodem van de binnenpan verschroeit.

Instant Pot Maat	Minimum vloeistof voor koken onder druk*
8 Liter	2 kopjes / mL500



LET OP Om schroei- of brandwonden te voorkomen, moet u voorzichtig zijn wanneer u kookt met meer dan mL60 olie, op olie gebaseerde sauzen, gecondenseerde soepen op roombasis en dikke sauzen. Voeg geschikte vloeistof toe om sauzen te verdunnen. Vermijd recepten die meer dan mL60 olie of vet bevatten.


Slimme programma's voor hogedrukdeksel

1. Plaats het stoomrek op de bodem van de binnenpan.
2. Voeg volgens uw recept vloeistof toe aan de binnenpan en plaats vervolgens de ingrediënten op het stoomrek.
Opmerking: Koude of bevroren levensmiddelen hebben meer tijd nodig om stoom te produceren en vertragen de druk. Voor de snelste resultaten ontdooit u bevroren ingrediënten vóór het koken.
Opmerking: Wanneer u bonen of granen kookt, raadpleeg dan de **verhoudingen tussen granen en water** voor de beste resultaten.
3. Plaats de binnenpan in de kooktoestel.
4. Sluit het juiste netsnoer voor uw stopcontact aan op de basis van het kooktoestel, steek vervolgens de stekker in een toegankelijk stopcontact. Het display geeft OFF aan.
5. Plaats en sluit het deksel zoals beschreven in **Functies voor drukregeling - Deksel voor snelkoken**.
6. Druk op Drukkoken of Stoom om het slimme programma te selecteren.
7. U kunt de standaard kooktijd selecteren, of de + / - Tijd toetsen gebruiken om een aangepaste kooktijd te creëren.
Opmerking: Aanpassingen aan de kooktijd en het drukniveau worden opgeslagen wanneer u op Start drukt.
8. Druk nogmaals op dezelfde Smart Program-knop om te wisselen tussen Lo (lage) en Hi (hoge) drukniveaus.
9. Druk op Keep Warm om de automatische Warmhouden-instelling naar wens uit of in te schakelen. Zie "**Voedsel na het koken automatisch Keep Warm**" voor meer informatie.
10. Druk op Start om te beginnen. Op het display verschijnt On om aan te geven dat het toestel begonnen is met voorverwarmen.
11. Als de modus Keep Warm is ingeschakeld wanneer het Slim-programma is voltooid, telt het toestel op om de verstreken tijd aan te geven. Is dit niet het geval, dan schakelt het toestel over op de Standby-modus en verschijnt op het display Einde.

Volg de aanwijzingen van het recept om de juiste ontluchtingsmethode te kiezen. Raadpleeg **Het toestel drukloos maken (Ontluchtingsmethodes)**.

Slimme programma's voor hogedrukdeksel

 **GEVAAR** Terwijl de vlotterklep omhoog staat, wordt de inhoud van het toestel onder extreme druk. Probeer het deksel niet te verwijderen terwijl de vlotterklep nog omhoog staat. Alle druk moet weg zijn, en de vlotterklep moet omlaag zijn voordat u het deksel probeert te verwijderen. Probeer nooit het deksel met geweld te openen. Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot materiële schade en/of persoonlijk letsel.

 WAARSCHUWING	
Vul de binnenpan niet hoger dan de PC MAX - 2/3 lijn zoals aangegeven op de binnenpan.	Kook altijd met de binnenpan op zijn plaats. Giet geen voedsel of vloeistof in de kooktoestel.
Wanneer u voedsel kookt dat uitzet (b.v. rijst, bonen, pasta), vul de binnenpan dan niet hoger dan de - 1/2 lijn zoals aangegeven op de binnenpan.	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 de binnenpan vervolgens in de kooktoestel te plaatsen.

Slimme programma's voor hogedrukdeksel

Sauté

Het Slimme Sauté-programma is vergelijkbaar met het gebruik van een koekenpan, bakplaat of flat-top grill. Gebruik Sauté om vloeistoffen te laten sudderen, inkoken en indikken, om maaltijden te roerbakken, en om groenten te karamelliseren en vlees dicht te schroeien voor of na het koken.

Het aanbraden van vlees en groenten vóór het snelkoken is de perfecte manier om de smaak te versterken, en met ontglazen kunt u uw recepten extra diepte geven. Zie [De binnenpan ontglazen](#) voor meer informatie.

Temperatuur Niveau	Voorgesteld gebruik	Standaard kooktijd	Bereik kooktijd
Lo (Laag)	Laat sudderen, inkoken, indikken en karamelliseren	00:30	00:01-00:30
Hi (Hoog)	Pan dichtschroeien, roerbakken, sauteren en bruin bakken		

De instellingen Delayed Start en Keep Warm zijn niet beschikbaar voor het Sauté-programma.

1. Zorg ervoor dat de binnenpan op zijn plaats staat in de kooktoestel. Gebruik geen deksel.
2. Sluit het juiste netsnoer voor uw stopcontact aan op de basis van het kooktoestel, steek vervolgens de stekker in een toegankelijk stopcontact. Het display geeft OFF aan.
3. Druk op Sauté om het Slimme Sauté Programma te selecteren.
4. U kunt de standaard kooktijd kiezen, of de + / - Tijdtoetsen gebruiken om een aangepaste kooktijd te kiezen.
5. Druk nogmaals op Sauté om te wisselen tussen Lo (Laag) en Hi (Hoog) temperaturniveau.

Slimme programma's voor hogedrukdeksel

6. Druk op Start om te beginnen. Op het display verschijnt On om aan te geven dat het toestel begonnen is met voorverwarmen.
7. Wanneer het display overschakelt van Aan naar Heet, heeft het de gewenste temperatuur bereikt.
Opmerking: Voeg de ingrediënten aan de binnenpan toe volgens uw recept. Als de receptingrediënten worden toegevoegd voordat het bericht Heet verschijnt, kan het zijn dat het helemaal niet verschijnt. Dit is normaal.
8. Als het Slimme Programma is voltooid, geeft het display Einde aan.
Opmerking: Als de ingrediënten vóór het verstrijken van de tijd tot de gewenste "gaarheid" zijn gesauteerd, drukt u op Annuleren om het Slim programma te beëindigen.

De binnenpan ontglazen (koken onder druk na sauteren)

Wanneer het Slim Sauté-programma klaar is, haalt u de etenswaren voorzichtig uit de binnenpan en voegt u koude vloeistof (bijv. sap, azijn, bouillon, wijn, enz.) toe aan het hete oppervlak.

Gebruik een houten of siliconen schraper om alles wat aan de bodem van de binnenpan vastzit los te maken, en voeg zo nodig vloeistof toe.

Dit vocht zit boordevol smaak en kan worden gebruikt als basis voor jus en sauzen. Indien gewenst kunt u het Slimme Sauté-programma gebruiken om het vocht voor het afblussen verder te verminderen.



LET OP

Het Slimme Sauté-programma bereikt hoge temperaturen. Als het niet wordt gecontroleerd, kan het voedsel aanbranden op deze instelling. Gebruik het deksel niet en laat uw toestel niet onbeheerd achter wanneer u Sauté gebruikt.

Slimme programma's voor hogedrukdeksel

Slow Cook

Het Slow Cook Smart-programma is vergelijkbaar met het kookproces van traditionele slowcookers, en is compatibel met elk standaard slowcookerrecept. Volg de aanwijzingen in het recept voor langzaam koken.

Temperatuur Niveau	Voorgesteld gebruik	Standaard kooktijd	Bereik kooktijd
Lo (Laag)	De hele dag koken. Stel in op minimaal 06:00 uur voor de beste resultaten	06:00	00:30-24:00
Hi (Hoog)	Sneller langzaam garen		

1. Voeg voedsel en vloeibare ingrediënten toe aan de binnenpan.
2. Plaats de binnenpan in de kooktoestel.
3. Sluit het juiste netsnoer voor uw stopcontact aan op de basis van het kooktoestel, steek vervolgens de stekker in een toegankelijk stopcontact. Het display geeft OFF aan.
4. Plaats en sluit het deksel zoals beschreven in **Drukregelingskenmerken - Deksel voor snelkoken** of gebruik een glazen deksel met een ontluchtingsgaatje.
5. Druk de snelontgrendelingsknop naar beneden tot hij vastklikt en vergrendelt in de Vent-stand.
6. Druk op Slow Cook om het Slow Cook Smart Programma te selecteren.
7. U kunt de standaard kooktijd kiezen, of de + / - Tijdtoetsen gebruiken om een aangepaste kooktijd te kiezen.
8. Druk nogmaals op Slow Cook om te wisselen tussen Lo (laag) en Hi (hoog) temperatuurniveau.
Opmerking: Aanpassingen aan de kooktijd en het temperatuurniveau worden opgeslagen wanneer u op Start drukt.

Slimme programma's voor hogedrukdeksel

9. Druk desgewenst op Keep Warm om de automatische Warmhouden-instelling uit of aan te zetten.
10. Druk op Start om te beginnen. De kookwekker begint onmiddellijk af te tellen.
11. Als de modus Keep Warm is ingeschakeld wanneer het Slim-programma is voltooid, telt het toestel op om de verstreken tijd aan te geven. Is dit niet het geval, dan schakelt het toestel over op de Standby-modus en verschijnt op het display Einde.

Opmerking: De vlotterklep mag tijdens het langzaam koken niet omhoog komen. Het deksel is tijdens het kookproces afneembaar voor gemakkelijke toegang. Als de vlotterklep stijgt, zorg er dan voor dat de stoomknop in de ontluchtingsstand staat. Zie [Ontluchten van het toestel \(Ontluchtingsmethoden\)](#).

Sous Vide

Sous Vide koken brengt vacuüm geseald voedsel op een zeer nauwkeurige temperatuur en houdt die temperatuur gedurende een lange periode vast om een hoge kwaliteit en constant heerlijke resultaten te bereiken.

Standaard temperatuur	Temperatuurbereik	Voorgesteld gebruik	Standaard kooktijd	Bereik kooktijd
56°C	21°C-93°C	Raadpleeg de richtlijnen voor sous-vide koken voor meer informatie.	03:00	00:30-99:30

Wat je nodig hebt:

- Tangen
- Thermometer
- Luchtdichte of vacuüm verzegelde voedselzakjes
- Optioneel: Vacuüm sealer

Slimme programma's voor hogedrukdeksel

1. Vul de binnenpan met warm water tot -1/2 streep, zoals aangegeven op de binnenpan.
2. Plaats de binnenpan in de kooktoestel.
3. Sluit het juiste netsnoer voor uw stopcontact aan op de basis van het kooktoestel, steek vervolgens de stekker in een toegankelijk stopcontact. Het display geeft OFF aan.
4. Plaats en sluit het deksel zoals beschreven in [Drukregelfuncties-Drukcookdeksel](#).

Opmerking: De snelschakelaar staat automatisch op Afsluiten wanneer het deksel gesloten is. Voor Sous Vide maakt het niet uit of de snelschakelaar op Afsluiten of Ventileren staat.

Opmerking: Het snelkookdeksel is niet noodzakelijk bij sous vide koken, maar wordt wel aanbevolen voor een optimale temperatuurregeling.

5. Druk op Sous Vide om het Slimme Sous Vide Programma te selecteren.
6. Gebruik de toetsen + / - Temp om de temperatuur in te stellen in stappen van 1°C / 1°F.
7. Gebruik de toetsen + / - Tijd om de kooktijd in stappen van minuten in te stellen 15.

Opmerking: Aanpassingen aan de kooktijd en temperatuur worden opgeslagen wanneer u op Start drukt.

8. Druk op Start om te beginnen. Op het display verschijnt On om aan te geven dat het toestel begonnen is met voorverwarmen.
9. Terwijl de pan opwarmt, kruidt u het voedsel naar wens. Zie [Ingrediënten en Kruidenrijen](#).
Scheid afzonderlijke porties voedsel in afzonderlijke zakjes; verwijder zoveel mogelijk lucht en sluit ze vervolgens goed af.
10. De cooker piept zodra de watertemperatuur is bereikt. Verwijder het deksel en dompel de verzegelde zakjes in het warme water. De inhoud van de zakjes moet ondergedompeld zijn, maar de afsluiting moet boven de waterlijn blijven.

Slimme programma's voor hogedrukdeksel



LET OP

Overvul de binnenpan niet. Zorg ervoor dat de totale inhoud (water- en voedselzakken) laat u ten minste 5 cm ruimte tussen de rand van de binnenpan en de

waterlijn.

11. Plaats en sluit het deksel zoals beschreven in [Functies voor drukregeling](#) - Deksel voor snelkoken.

Opmerking: Controleer voor kooktijden van meer dan 4 uur het waterpeil regelmatig om te controleren of de inhoud van de zakjes onder water blijft. Voeg indien nodig verwarmd water toe aan de binnenpan.

12. Na afloop geeft het display Einde aan. Open de pan en haal de zakjes voorzichtig uit het water.
13. Haal de inhoud uit de zakjes en gebruik een thermometer om de gaarheid te controleren. Volg een recept of raadpleeg de [richtlijnen voor sous-vide koken](#)

Achteruitschroeien

Het vlees na het bakken dichtschroeien in plaats van ervoor, is een geweldige manier om de smaken te versterken.

Haal het vlees na het sous vide koken uit het kookzakje en dep het voorzichtig droog. Schroei het daarna lichtjes dicht in de binnenpan met het Slimme Sauté-programma, of gebruik een pan, fakkel of grill.

Ingrediënten en kruiden

- Gebruik verse ingrediënten van hoge kwaliteit wanneer u sous vide kookt om ervoor te zorgen
- de best mogelijke smaak.
- Wanneer u zout gebruikt, is het beter minder te gebruiken dan u normaal zou doen, vooral bij vlees, gevogelte en vis. Voeg in plaats daarvan zout naar smaak toe na het koken.
- Gebruik knoflookpoeder in plaats van rauwe knoflook. Rauwe knoflook kan bitter en overheersend worden wanneer het sous vide wordt gekookt. Zuiver en hoogwaardig knoflookpoeder geeft de beste resultaten.

Slimme programma's voor hogedrukdeksel

Opmerking: Gebruik geen knoflookzout in plaats van knoflookpoeder!

Gekookt voedsel bewaren

Als uw gerecht niet onmiddellijk wordt geconsumeerd, dompel de zakjes dan in ijswater om de temperatuur snel te laten dalen, en bewaar ze in de koelkast tot ze klaar zijn om te worden geconsumeerd.

Richtlijnen voor sous-vide koken

Voedsel	Aanbevolen dikte	Verwachte gaarheid	Kooktemperatuur	Minimum kooktijd	Maximale kooktijd
Rund- en lamsvlees					
Zachte stukken: Tenderloin, cutlets, sirloin, rib-eye, rump, T-bone, chops	2-5 cm	Rare	50°C	1 uur	4 uren
		Medium-rare	54°C	1.5 uren	4 uren
Moeilijkere sneden: Blade, chuck, schouder, schenkels, wild vlees	4-6 cm	Medium	60°C	1.5 uren	4 uren
		Medium-well	63°C	1.5 uren	4 uren
Gevogelte					
Kipfilet	3-5 cm	Zacht en sappig	63°C	1.5 uren	4 uren
		Traditioneel firma	69°C	1 uur	4 uren
Kippendij	3-5 cm	Sappig en mals	74°C	1 uur	4 uren
		Uit het bot mals	74°C	4 uren	8 uren
Kippenpoot	5-7 cm	Sappig en mals	74°C	2 uren	7 uren
Eendenborst	3-5 cm	Zacht en sappig	64°C	2 uren	4 uren
Varkensvlees					
Buik	3-6 cm	Traditioneel firma	82°C	10 uren	22 uren
Ribben	2-3 cm	Uit het bot mals	59°C	10 uren	22 uren

Slimme programma's voor airfryer deksel

Voedsel	Aanbevolen dikte	Verwachte gaarheid	Kooktemperatuur	Minimum kooktijd	Maximale kooktijd
Koteletten	2-4 cm	Roze en sappig	57°C	1 uur	4 uren
		Door en door wit en sappig	64°C	1 uur	4 uren
Vis en zeevruchten					
Vis	2-3 cm	Zacht en boterachtig	43°C	10 minuten	30 minuten
		Doorschijnend / begint te schilferen	46°C	20 minuten	45 minuten
		Medium-rare	52°C	20 minuten	45 minuten
		Medium, droog	54°C	20 minuten	45 minuten
		Goed doorbakken, kruimelig	57°C	20 minuten	45 minuten
Garnaal	-	Traditioneel firma	60°C	30 minuten	45 minuten
Kreeftenstaart	-	Zacht en boterachtig	60°C	1 uur	1 uur
Jakobsschelpen	-	Zacht en boterachtig	60°C	30 minuten	30 minuten
Eieren					
Eieren	Groot/ Extra Groot	Runny	60°C	-	45 minuten
		Zacht gekookt	62°C	-	45 minuten
		Medium gekookt	65°C	-	1 uur
		Hard gekookt	73.9°C	-	1 uur
Groenten en fruit					
Vruchten	-	-	83.9°C	15 minuten	2 uren
Groenten	-	-	83.9°C	45 minuten	2.5 uren

Kooktijd en temperaturen zijn slechts aanbevelingen. Raadpleeg altijd een betrouwbaar recept.

Slimme programma's voor airfryer deksel

De Duo Crisp + Air Fryer maakt gebruik van een snelle luchtcirculatie om voedsel krokant te maken of te garen, waardoor uw maaltijden de rijke, krokante smaak van frituren krijgen, met weinig tot geen olie.

Er zijn een paar manieren om het deksel van de air fryer te gebruiken om te frituren:

1. Geef uw gerecht een knapperig gouden afwerking na het koken met de Pressure Cook, Slow Cook, Steam of Sous Vide Slimme Programma's.
2. Laat uw gerecht volledig garen met het deksel van de airfryer, met de slimme programma's Air Fry, Roast, Bake of Broil.

De binnenpan moet altijd gebruikt worden bij het luchtfrituren. Voor de beste resultaten gebruikt u het bijgeleverde mandje, dat meerdere niveaus heeft om aan uw kookbehoeften te voldoen. Al het ovenbestendige kookgerei is veilig om te gebruiken of direct in uw binnenpan te frituren.

Delayed Start en Keep Warm zijn niet beschikbaar voor gebruik met Smart Programmes voor frituren met lucht.

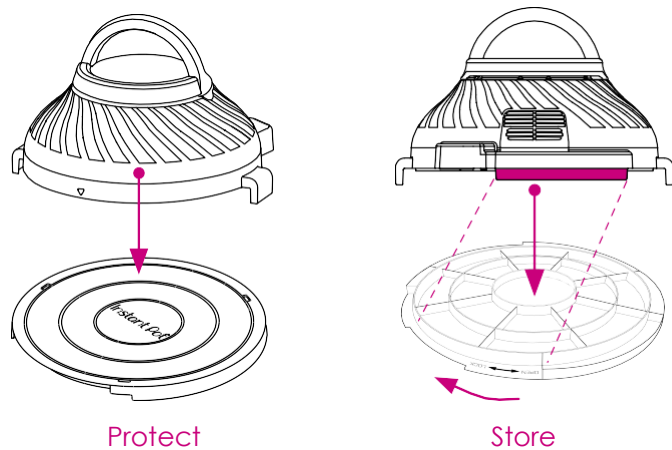
OPMERKING Zorg ervoor dat het mandje van de friteuse met meerdere niveaus en de braadslede niet vol zitten. De lucht moet kunnen circuleren vrij rond voedsel items.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Het deksel van de Air Fryer

Plaats het deksel van de air fryer altijd op het meegeleverde beschermingskussen nadat u het van de Instant Pot kooktoestel heeft genomen. Laat het deksel van de air fryer niet rusten op het aanrecht of op de stroomkabel.

Om het deksel van de air fryer op te bergen, draait u het beschermingskussen om zodat de gegroefde kant naar boven wijst. Lijn de achterkant van het deksel van de friteuse uit met OPEN op het beschermingskussen en draai het deksel van de friteuse vervolgens met de klok mee in de LOCK-stand.



Air Fry

Frituren aan de lucht is een geweldige manier om met weinig olie veel smaak naar boven te brengen.

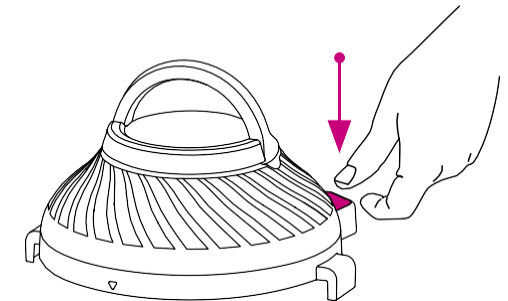
Standaard temperatuur	Temperatuurbereik	Voorgesteld gebruik	Standaard kooktijd	Bereik kooktijd
204°C	82°C-204°C	Verse of bevroren patat, kippenvleugels, garnalen,	00:18	00:01-01:00

1. Plaats het voedsel in het mandje met meerdere niveaus, ovenvast kookgerei of rechtstreeks in de binnenpan, volgens uw recept.

Opmerking: Zie *Reinigen voor het eerste gebruik - Accessoires* voor details over de montage.

2. Als u een accessoire gebruikt, plaatst u het accessoire in de binnenpan.
3. Plaats de binnenpan in de kooktoestel.
4. Sluit het juiste netsnoer voor uw stopcontact aan op de basis van het kooktoestel, steek vervolgens de stekker in een toegankelijk stopcontact. Het display geeft OFF aan.
5. Breng de vinnen van het deksel in lijn met de sleuven in de handgrepen van de kooktoestel en laat het deksel zakken tot er een jingle klinkt.

Opmerking: Druk het deksel iets naar beneden om ervoor te zorgen dat de connector van de dekselsensor contact maakt met de connector van de bodemsensor.



6. Druk op Air Fry om het Air Fry Smart Programma te selecteren.
7. Gebruik de toetsen + / - Temp om de temperatuur in te stellen in stappen van 1°C / 5°F.
8. Gebruik de toetsen + / - Tijd om de kooktijd in te stellen.

Opmerking: Aanpassingen aan de kooktijd en temperatuur worden opgeslagen wanneer u op Start drukt.

9. Druk op Start om te beginnen. Op het display verschijnt On om aan te geven dat het toestel begonnen is met voorverwarmen.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

10. Wanneer de pan de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat On over op de kook afteltimer.
11. Halverwege de kookcyclus geeft het display aan: turn Food.
12. Til het air fryer deksel van de Instant Pot kooktoestel en plaats het op de beschermende pad voorzien.

Opmerking: Als u het deksel optilt, wordt het koken automatisch enkele minuten onderbroken³. Na enkele minuten stopt 3het programma en gaat het deksel van de air fryer in de stand-by modus.

13. Draai uw voedsel voorzichtig om.
14. Sluit het deksel zoals beschreven in stap 5.

Opmerking: Sommige voedingsmiddelen hoeven niet te worden gekeerd. Als het deksel niet wordt verwijderd na het keren van voedsel verschijnt, wordt er na enkele seconden¹⁰ gekookt.

15. Wanneer er nog 1 minuut (00:01) over is, telt de timer de resterende kooktijd in seconden af.
16. Als het Slimme Programma klaar is, geeft het deksel een pieptoon en verschijnt Einde op het display.

Opmerking: Het deksel van de air fryer piept na minuten⁵, minuten²⁰ en minuten⁶⁰om u eraan te herinneren dat het koken klaar is.



LET OP Om persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen, mag het deksel alleen op het meegeleverde beschermingskussen worden gelegd.



WAARSCHUWING Overvul de binnenpan of de accessoires niet. Om gevaar voor brand, beschadiging of persoonlijk letsel te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat de voedselinhoud niet in contact komt met het verwarmingselement of de elementafdekking.



WAARSCHUWING Als de sensorconnectoren op het deksel van de friteuse en op de kooktoestel niet volledig zijn aangesloten, zal het display C9 aangeven. Het niet correct aansluiten kan leiden tot beschadiging van het kooktoestel.

Standaard temperatuur	Temperatuurbereik	Voorgesteld gebruik	Standaard kooktijd	Bereik kooktijd
193°C	82°C-204°C	Rundvlees, lam, varkensvlees, gevogelte, groenten, geschulpte aardappelen en meer	00:40	00:01-01:00

1. Doe het voedsel in het mandje met meerdere niveaus, ovenbestendig kookgerei of rechtstreeks in de binnenpan, afhankelijk van uw recept.

Opmerking: Zie [Reinigen voor het eerste gebruik-Accessoires](#) voor details over de montage.

2. Als u een accessoire gebruikt, plaatst u het accessoire in de binnenpan.
3. Plaats de binnenpan in de kooktoestel.
4. Sluit het juiste netsnoer voor uw stopcontact aan op de basis van het kooktoestel, steek vervolgens de stekker in een toegankelijk stopcontact. Het display geeft OFF aan.
5. Breng de vinnen van het deksel in lijn met de sleuven in de handgrepen van de kooktoestel en laat het deksel zakken tot er een jingle klinkt.

Opmerking: Druk het deksel iets naar beneden om ervoor te zorgen dat de connector van de dekselsensor contact maakt met de connector van de bodemsensor.

6. Druk op Braden om het Smart Roast programma te selecteren.
7. Gebruik de toetsen + / - Temp om de temperatuur in te stellen in stappen van 1°C / 5°F.
8. Gebruik de toetsen + / - Tijd om de kooktijd in te stellen.

Opmerking: Aanpassingen aan de kooktijd en temperatuur worden opgeslagen wanneer u op Start drukt.

9. Druk op Start om te beginnen. Op het display verschijnt On om aan te geven dat het toestel begonnen is met voorverwarmen.

Geroosterd

10. Wanneer de pan de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat On over op de kook afteltimer.
11. Halverwege de kookcyclus geeft het display aan: Turn Food.
12. Til het air fryer deksel van de Instant Pot kooktoestel en plaats het op de beschermende pad voorzien.

Opmerking: Als u het deksel optilt, wordt het koken automatisch onderbroken.

13. Draai uw voedsel voorzichtig om.

Opmerking: Sommige gerechten hoeven niet te worden gekeerd. Als het deksel niet wordt verwijderd nadat de kookindicator verschijnt, gaat het koken na enkele seconden 10 door.

14. Sluit het deksel zoals beschreven in stap 5.
15. Wanneer er nog 1 minuut (00:01) over is, telt de timer de resterende kooktijd in seconden af.
16. Als het Slimme Programma klaar is, geeft het deksel een pieptoon en verschijnt Einde op het display.

Bake

Net als een kleine oven kan het Bake Smart programma worden gebruikt om decadente brownies, luchtige taarten en nog veel meer te maken.

U kunt bakken met het bakmandje op meerdere niveaus of met een ovenvaste ovenschaal, zoals een springvorm.

- Als u bakt in het mandje met meerdere niveaus van de airfryer, raadpleeg dan **Reinigen voor het eerste gebruik - Accessoires** voor details over de montage. Bekleed de binnenruimte met aluminiumfolie of vetvrij papier en giet het mengsel erin. Plaats het mandje van de air fryer in de binnenpan.
- Als u een ovenschaal gebruikt, plaatst u het multifunctionele rek op de bodem van de binnenpan en vervolgens plaatst u de ovenschaal op het rek in de binnenpan.

Opmerking: Laat ongeveer cm2.5 ruimte rond alle zijden van de bakvorm, zodat de warmte gelijkmatig kan circuleren.

Dek de ovenschaal niet af, tenzij dit in het recept is aangegeven.

Standaard temperatuur	Temperatuurbereik	Voorgesteld gebruik	Standaard kooktijd	Bereik kooktijd
185°C	82°C-204°C	Lichte en luchtige cakejes, gebak en broodjes	00:30	00:01-01:00

1. Plaats de binnenpan in de kooktoestel.
2. Sluit het juiste netsnoer voor uw stopcontact aan op de basis van het kooktoestel, steek vervolgens de stekker in een toegankelijk stopcontact. Het display geeft OFF aan.
3. Breng de vinnen van het deksel in lijn met de sleuven in de handgrepen van de kooktoestel en laat het deksel zakken tot er een jingle klinkt.

Opmerking: Druk het deksel iets naar beneden om ervoor te zorgen dat de connector van de dekselsensor contact maakt met de connector van de bodemsensor.

4. Druk op Bake om het Slim programma Bake (bakken) te selecteren.
5. Gebruik de toetsen + / - Temp om de temperatuur in stappen van 1°C in te stellen.
6. Gebruik de toetsen + / - Tijd om de kooktijd in te stellen.

Opmerking: Aanpassingen aan de kooktijd en temperatuur worden opgeslagen wanneer u op Start drukt.

7. Druk op Start om te beginnen. Op het display verschijnt On om aan te geven dat het toestel begonnen is met voorverwarmen.
8. Wanneer de pan de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat On over op de kook afteltimer.
9. Wanneer er nog 1 minuut (00:01) over is, telt de timer de resterende kooktijd in seconden af.
10. Als het Slimme Programma klaar is, geeft het deksel een pieptoon en verschijnt Einde op het display.

Broil (braden)

Bij braden wordt voedsel direct van boven naar beneden verhit, en gebraden voedsel heeft het voordeel dat het dicht bij het element geplaatst.

Standaard temperatuur	Temperatuurbereik	Voorgesteld gebruik	Standaard kooktijd	Bereik kooktijd
204°C	Niet verstelbaar	Smelt kaas op Franse uiensoep of nacho's	00:08	00:01-00:40

1. Plaats het voedsel op de bakplaat in het mandje met meerdere niveaus van de airfryer. Zorg ervoor dat u het mandje niet te vol doet, omdat het in contact kan komen met het deksel van de air fryer en schade kan veroorzaken.

Opmerking: Zie [Reinigen voor het eerste gebruik - Accessoires](#) voor details over de montage.

2. Plaats het mandje van de air fryer in de binnenpan.
3. Plaats de binnenpan in de kooktoestel.
4. Sluit het juiste netsnoer voor uw stopcontact aan op de basis van het kooktoestel, steek vervolgens de stekker in een toegankelijk stopcontact. Het display geeft OFF aan.
5. Breng de vinnen van het deksel in lijn met de sleuven in de handgrepen van de kooktoestel en laat het deksel zakken tot er een jingle klinkt.

Opmerking: Druk het deksel iets naar beneden om ervoor te zorgen dat de connector van de dekselsensor contact maakt met de connector van de bodemsensor.

6. Druk op Broil om het Broil Smart Programma te selecteren.
7. Gebruik de toetsen + / - Tijd om de kooktijd in te stellen.

Opmerking: Aanpassingen aan de kooktijd worden opgeslagen wanneer u op Start drukt. De temperatuur is niet instelbaar.

8. Druk op Start om te beginnen. De kookwekker begint onmiddellijk af te tellen.
 9. Wanneer er nog 1 minuut (00:01) over is, telt de timer de resterende kooktijd in seconden af.

10. Als het Slimme Programma klaar is, geeft het deksel een pieptoon en verschijnt Einde op het display.

Dehydrate (drogen)

Het Dehydrate Smart-programma past gedurende lange tijd een lage warmte toe om voedsel veilig te drogen.

Volg altijd een betrouwbaar recept bij het drogen van vlees.

OPMERKING Zorg ervoor dat het mandje van de friteuse met meerdere niveaus en de braadslede niet vol zitten. De lucht moet kunnen circuleren vrij rond voedsel items.

Standaard temperatuur	Temperatuurbereik	Voorgesteld gebruik	Standaard kooktijd	Bereik kooktijd
52°C	41°C-74°C	Maak fruitleer, gedroogde groenten	07:00	01:00-72:00

1. Leg het voedsel op de bodem van het mandje met meerdere niveaus en eventueel ook op de broil/ drooglade.

Opmerking: Zie [Reinigen voor het eerste gebruik - Accessoires](#) voor details over de montage.

2. Plaats het mandje van de air fryer in de binnenpan.
3. Plaats de binnenpan in de kooktoestel.
4. Sluit het netsnoer aan op een 220-240 V stroombron. Het toestel gaat naar de Stand-by modus en het display geeft OFF aan.
5. Breng de vinnen van het deksel in lijn met de sleuven in de handgrepen van de kooktoestel en laat het deksel zakken tot er een jingle klinkt.

Opmerking: Druk het deksel iets naar beneden om ervoor te zorgen dat de connector van de dekselsensor contact maakt met de connector van de bodemsensor.

Slimme programma's voor airfryer deksel

6. Druk op Dehydrate om het Slim programma Dehydrate te selecteren.
7. Gebruik de toetsen + / - Temp om de temperatuur in te stellen in stappen van 1°C / 5°F.
8. Gebruik de toetsen + / - Tijd om de kooktijd in 5stappen van een minuut in te stellen.

Opmerking: Aanpassingen aan de kooktijd en temperatuur worden opgeslagen wanneer u op Start drukt.

9. Druk op Start om te beginnen. De kookwekker begint onmiddellijk af te tellen.
10. Als er nog een minuut1 over is, telt de timer de resterende kooktijd in seconden af.
11. Als het Slimme Programma klaar is, geeft het deksel een piepton en verschijnt Einde op het display.

Overzicht van het Smart-programma

Slim programma	Stand. tijd	Tijd Bereik	Standaard druk / temperatuur	Druk / Temperatuur Range	Deksel vereist
Pressure Cooking	00:35	00:00-04:00	Hi (Hoog)	Lo (Laag) / Hi (Hoog)	Deksel voor snelkoken
Sauté	00:30	00:01-00:30	Hi (Hoog)	Lo (Laag) / Hi (Hoog)	
Slow Cook	06:00	00:30-24:00	Lo (Laag)	Lo (Laag) / Hi (Hoog)	
Steam	00:30	00:00-04:00	Hi (Hoog)	Lo (Laag) / Hi (Hoog)	
Sous Vide	03:00	00:30-99:30	56°C	22-93°C	Air Fryer Deksel
Air Fry	00:18	00:01-01:00	204°C	82-204°C	
Roast	00:40	00:01-01:00	193°C	82-205°C	
Broil	00:08	00:01-00:40	204°C	Niet verstelbaar	
Bake	00:30	00:01-01:00	185°C	82-204°C	
Dehydrate	07:00	01:00-72:00	52°C	41-74°C	

Kooktijd schema

Voedsel	Hoeveelheid	Instelling	Kooktijd*	Kooktemperatuur*
Chips (bevroren)	450 g	Air Fry	18-20 minuten	205°C
	680 g		22-24 minuten	
Chips (vers)	450 g	Air Fry	20-22 minuten	205°C
	680 g		24-26 minuten	
Garnaal	300 naar g400	Air Fry	7-10 minuten	205°C
Een kwart kip	350 naar g450	Geroosterd	37-39 minuten	205°C
Chicken Wings	8 aan stukken10	Frituren / Roosteren	17-19 minuten	196°C
Steak	350 naar g450	Geroosterd	Medium-rare: 12 minuten	205°C
			Medium: 14 minuten	
			Medium-well: 16 minuten	
Varkensribbetjes	1000 naar g1500	Stap 1: Snelkoken	15-20 minuten	Hi (Hoog)
		Stap 2: Braden	15-20 minuten	205°C
Bloemkool	250 naar g300	Frituren / Roosteren	11-13 minuten	205°C
Asperges	18 aan stukken22	Frituren / Roosteren	3-5 minuten	205°C
Cake	250 g (halve cakemix)	Bake	28-30 minuten	182°C
Cupcakes	250 g	Bake	15-18 minuten	177°C
Nachos	Elk bedrag	Broil	5-7 minuten	205°C

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

Voor een volledige lijst van kooktijden, zie onze website.

Kooktijd schema

Verhouding graan/water

Rijst & Graan	Verhouding graan : water
Witte of bruine rijst	1:1
Quinoa	1 : 3/4
Havermout	1:3
Risotto	1 : 2- voeg extra wijn naar smaak toe
Porridge	1:10

Verzorging, reiniging en opslag

Maak uw Instant Pot Duo Crisp + Air Fryer na elk gebruik schoon.

Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat de Duo Crisp afkoelen tot kamertemperatuur voordat u hem schoonmaakt.

Laat alle oppervlakken goed drogen voor gebruik en opslag.

Deel	Instructie	Methode
Accessoires <ul style="list-style-type: none"> Multifunctioneel rek Beschermend kussen en opberghoes Air Fryer mand met meerdere niveaus Air Fryer Mand Basis Braad/ontdooi lade 	<ul style="list-style-type: none"> Na elk gebruik wassen. Gebruik nooit agressieve chemische reinigingsmiddelen, poeders of schuursponsjes voor accessoires. U kunt de bakplaat en/of het mandje van de airfryer eventueel inspuiten met anti-aanbak spray voordat u het voedsel toevoegt, zodat u het gemakkelijker kunt schoonmaken. Voor de vaatwasser, plaats op het bovenste rek. Haal het mandje van de friteuse uit elkaar voordat u het schoonmaakt. 	Vaatwasmachinebestendig* en met de hand afwasbaar
Snelkookpan deksel en onderdelen <ul style="list-style-type: none"> Handgreep voor stoomvrijgave Anti-Blokkenschild Condensatie Collector Afdichtingsring Vlotterklep Siliconen kap 	<ul style="list-style-type: none"> Na elk gebruik afwassen met heet water en afwasmiddel en aan de lucht laten drogen, of op het bovenste rek van de afwasmachine plaatsen. Verwijder alle onderdelen van het deksel vóór het afwassen. Leeg de condensopvangbak en spoel hem uit na elk gebruik. Als de stoomklep en het anti-blokkeringsschild verwijderd zijn, reinigt u de binnenkant van de stoomaflaatpijp 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 schoonmaken het deksel omgekeerd op de kooktoestel bewaren. Bewaar de afsluitring in een goed geventileerde ruimte om achtergebleven geuren van sterk gearomatiseerde maaltijden te verminderen. Om geuren te elimineren, voeg een kopje 1 (250 mL) water en een kopje 1 (250 mL) witte azijn toe aan de binnenpan en laat de pan 5-10 minuten onder druk koken, daarna QR druk. 	

Onderdeel	Instructie	Methode
-----------	------------	---------

Verzorging, reiniging en opslag

Binnenpan	<ul style="list-style-type: none"> Zware vlekken door hard water kunnen met een met azijn bevochtigde spons en wat schrobbers worden verwijderd. Als er taai of aangebrande etensresten op de bodem liggen, laat u die een paar uur in heet water weken om ze gemakkelijk schoon te maken. Na elk gebruik wassen. Zorg ervoor dat alle buitenoppervlakken droog zijn voordat u ze in de kookplaat plaatst. 	Vaatwasmachinebestendig* en met de hand afwasbaar
-----------	---	---

**Er kan enige verkleuring optreden na het wassen in de wasmachine, maar dit is niet van invloed op de veiligheid of de prestaties van het kooktoestel.*

Verzorging, reiniging en opslag

Deel	Instructie	Methode
Air Fryer Deksel	<ul style="list-style-type: none"> Laat het deksel van de Air Fryer afkoelen tot kamertemperatuur, reinig dan het verwarmingselement en de omgeving met een zachte, vochtige doek of spons. Zorg ervoor dat er geen voedselresten en/of vetspatten op zitten. Veeg de buitenkant schoon met een zachte vochtige doek of spons. Verwijder de afdekking van het element niet. Spoel de kooktoestel niet af en dompel hem niet onder in water. 	Alleen vochtige doek
Stroomkabel	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik een nauwelijks vochtige doek om deeltjes van het netsnoer te vegen. Spoel het netsnoer niet af en dompel het niet onder in water. 	
Toestel Basis	<ul style="list-style-type: none"> Veeg de binnenkant van de buitenpot en de condensrand af met een nauwelijks vochtige doek en laat ze aan de lucht drogen. Reinig de bodem van de pan en het bedieningspaneel met een zachte, nauwelijks vochtige doek of spons. Spoel de kooktoestel niet af en dompel hem niet onder in water. 	

Opmerking: Om aangebakken vet en etensresten van accessoires en het deksel van de Air Fryer te verwijderen, sprayt u met een mengsel van zuiveringszout en azijn en veegt u het schoon met een vochtige doek. Bij hardnekkige vlekken laat u het mengsel enkele minuten op de vlek inwerken alvorens het schoon te schrobben.

Verzorging, reiniging en opslag

⚠ WAARSCHUWING				
Dompel het toestel niet onder in water of een andere vloeistof. Spoel het apparaat niet af onder de kraan.	Zorg ervoor dat het verwarmings element te allen tijde droog blijft.	Dompel het netsnoer nooit onder. Maak de pennen van het netsnoer niet nat.	Zonder de juiste reiniging kunnen voedsel- en vetspatten zich rond het verwarming selement ophopen, met rook- en brandgevaar tot gevolg, en persoonlijk letsel.	Als u rook ruikt, druk dan op Annuleren en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Zodra het apparaat is afgekoeld, verwijdert u etensresten of vet met een zachte doek en een mild afwasmiddel.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Het deksel van de friteuse zit op zijn plaats maar gaat niet aan	De verbinding tussen het deksel van de air fryer en de snelkookkooktoestel zit los of is verbroken.	Controleer of het deksel van de Air Fryer goed op de snelkookkooktoestel zit.
	Slechte stroomaansluiting of geen stroom.	Controleer of de voedingskabel van de snelkookpan-bodem goed is aangesloten. Controleer of de voedingskabel stevig in de kooktoestel is gestoken.
	De zekering is doorgebrand.	Neem contact op met de klantenservice .
	Microschakelaar is vuil vet of beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice .
Er komt zwarte rook uit het deksel van de friteuse.	Gebruik een olie met een laag rookpunt.	Annuleer het Smart-programma, trek de stekker uit het stopcontact en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur. Kies een neutrale olie met een hoog rookpunt, zoals raapzaad, avocado, sojaboon, saffloer of rijstzemelen.
	Etenresaten op de bodem van de binnenpan of rond het element op het deksel van de airfryer.	Annuleer het Smart-programma, trek de stekker uit het stopcontact en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur. Verwijder alle toebehoren uit de binnenpan en maak de binnenpan, het deksel van de airfryer en alle toebehoren grondig schoon.
	Storing in het apparaat.	Neem contact op met de klantenservice .
Er komt witte rook uit het deksel van de friteuse.	Het koken van voedsel met een hoog vetgehalte, zoals spek, worstjes en hamburgers.	Vermijd het frituren van voedsel met een hoog vetgehalte. Controleer de binnenpan op overtollige olie en/of vet en verwijder dit zo nodig voorzichtig voordat u gaat frituren.
	Het eten is vochtig.	Als het water in het voedsel verdampt, verandert het in stoom en ontsnapt het uit de pan. Dep vochtige ingrediënten droog voordat u ze aan de lucht frituurt.
	De kruiden op het eten zijn veranderd.	Wees voorzichtig met het kruiden van voedsel. Bespuit groenten en vlees voordat u de kruiden toevoegt, zodat ze zich aan de ingrediënten hechten.

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
	Dichtingsring niet goed gemonteerd.	Plaats de afdichting terug en zorg ervoor dat hij goed achter het afdichtingrek zit.

Problemen oplossen

Moeilijkheden om het deksel van de snelkookpan te sluiten	Vlotterklep in de hoogste stand.	Druk de vlotterklep zachtjes naar beneden met een lang gebruiksvoorwerp.
	De inhoud van de pan is nog heet.	Druk de stoomknop in totdat deze vastklikt in de ventilatiestand (VENT) en laat vervolgens het deksel langzaam op de kooktoestel zakken, zodat de warmte kan ontsnappen.

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Moeilijkheden om het deksel van de snelkookpan te openen	Druk in de pan.	Laat de druk af volgens het recept; open alleen het deksel nadat de vlotterklep is gezakt.
	Vlotterklep zit vast in de hoogste stand door etensresten of -resten.	Zorg ervoor dat de stoom volledig vrijkomt door de druk snel te laten ontsnappen en druk vervolgens voorzichtig op de vlotterklep met een lang stuk gereedschap. Open het deksel voorzichtig en reinig de vlotterklep grondig, omgeving en deksel vóór het volgende gebruik.
<div style="background-color: #ff9900; padding: 5px; display: inline-block;">⚠ WAARSCHUWING</div> De inhoud kan onder druk staan; probeer het deksel niet open te forceren om brandwonden te voorkomen.		
Binnenpan zit vast aan snelkookdeksel wanneer het toestel wordt geopend	Afkoeling van de binnenpan kan zuiging veroorzaken, waardoor de binnenpan aan het deksel vastkleeft.	Om het vacuüm te ontgrendelen, drukt u de stoomknop omlaag tot hij vastklikt in de Vent-stand.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Stoom lekt uit de zijkant van het deksel	Geen afdichtring in deksel.	Breng de afdichtring aan.
	Dichtingsring beschadigd of niet juist geïnstalleerd.	Vervang de afdichtring.
	Voedselresten aan de afdichtring.	Verwijder de afdichtring en maak hem grondig schoon.
	Deksel niet goed dicht.	Open, en sluit dan het deksel.
	Dichtingsring rek is vervormd of niet in het midden.	Verwijder de afdichtring van het deksel, controleer het rek van de afdichtring op krommingen of scheeffrekken. Neem contact op met de klantenservice .
	De binnenrand van de pot kan misvormd zijn.	Controleer op vervorming en neem contact op met de klantenservice .
Vlotterklep gaat niet omhoog	Voedselresten op vlotterklep of siliconendop van vlotterklep.	Verwijder de vlotterklep van het deksel en maak hem grondig schoon. Voer een eerste testrun uit om de werking te controleren. Noteer de bevindingen en neem contact op met de klantendienst .
	Te weinig vloeistof in de binnenpan.	Controleer of de bodem van de binnenpan niet dichtschroeit. Voeg mL500 (2 kopjes) van een dun kookvocht toe aan de binnenpan
	Het siliconendopje van de vlotterklep is beschadigd of ontbreekt.	Plaats een siliconendop of vervang de vlotterklep volledig.
	Vlotterklep geblokkeerd door dekselvergrendeling.	Tik op de vlotterklep met een lang stuk gereedschap. Als de vlotterklep niet valt, druk op Cancel en neem contact op met de Klantenservice .

Problemen oplossen

Probleem	Magelijke reden	Oplossing
Lichte stoomlekkage/sissend van stoomklep tijdens kookcyclus	Knop voor snelsluiting niet in Afdichtingspositie.	Flick snelkoppeling knop om ervoor te zorgen dat het in de afdichting positie.
	De kookplaat regelt de overdruk.	Dit is normaal. Geen actie nodig.
Er spuit stoom uit de stoomklep wanneer de knop voor snelle ontkoppeling in de stand Seal staat	Niet genoeg vloeistof in de binnenpan.	Voeg 500ml dun kookvocht toe aan de binnenpan.
	Storing in de controle van de druksensor.	Neem contact op met de klantenservice .
	Stoomklep zit niet goed vast.	Flick snelkoppeling knop om ervoor te zorgen dat het in de afdichting positie.
Display blijft leeg na het aansluiten van het netsnoer	Slechte stroomaansluiting of geen stroom.	Controleer de voedingskabel op beschadiging. Neem contact op met de klantendienst als u schade vaststelt. Controleer het stopcontact om er zeker van te zijn dat er stroom op staat.
	De elektrische zekering van het toestel is doorgebrand.	Neem contact op met de klantenservice .
Af en toe een klikkend 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 binnenpan is nat.	Veeg de buitenkant van de binnenpan schoon. Zorg ervoor dat het verwarmingselement droog is alvorens de binnenpan in de kooktoestel te plaatsen.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing	
Foutcode verschijnt op display en toestel piept ononderbroken	C1 C2 C6 C6H C6L	Defecte sensor.	Neem contact op met de klantenservice .
	C5	De temperatuur is te hoog omdat de binnenpan niet in de kooktoestel is geplaatst.	Druk op Annuleren en wacht tot het verwarmingselement is afgekoeld; controleer of er zich geen vreemde voorwerpen in de kooktoestel bevinden; plaats de binnenpan in de kooktoestel of zet hem op een andere plaats en voer de opdrachten opnieuw uit.
		Temperatuur is te hoog omdat er geen water in de binnenpan zit.	Voeg mL500 van een dun kookvocht toe aan de binnenpan
	C7 of NoPr	Niet genoeg vloeistof.	Begin met het toevoegen van 2 kopjes (500 mL) van een dun kookvocht vloeistof in de binnenpan. Voeg meer vloeistof toe als dat nodig is.
		Snelontgrendelknop staat in de Vent positie.	Klik op de stoomknop om te zorgen dat hij in de sluitstand staat.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing	
Foutcode verschijnt op display en toestel piept ononderbroken	C9	De sensor connectoren op het deksel van de Air Fryer en de kooktoestel maken geen volledig contact.	Druk het deksel iets naar beneden om ervoor te zorgen dat de vrouwelijke connector van de dekselsensor contact maakt met de mannelijke connector van de basissensor.
	Deksel	Deksel staat niet in de juiste positie voor het gekozen programma.	Open en sluit het deksel. Gebruik geen deksel bij gebruik Sauté.
	Brandwond / Voedselverbranding	Hoge temperatuur wordt gedetecteerd op de bodem van de binnenpan; de pan verlaagt de temperatuur automatisch om oververhitting te voorkomen.	Zetmeelafzetting op de bodem van de binnenpan kan de warmteafvoer geblokkeerd hebben. Zet de pan uit, laat de druk volgens het recept ontsnappen en controleer de bodem van de binnenpan.
	PrSE	Er is druk opgebouwd tijdens een kookprogramma zonder druk.	Druk de snelontgrendelingsknop naar beneden tot hij vastklikt in de Vent positie.

Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsmonteur.

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 de Benelux.

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 bediend 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 12 maanden na de datum van oorspronkelijke aankoop door de consument. De Onderneming is niet verantwoordelijk voor de verzendkosten voor garantieservice.

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 apparaat, onjuiste montage of demontage, gebruik in strijd met de bedieningsinstructies, het niet verstrekken 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 geautoriseerd door het Bedrijf; en (3) reparaties waarbij uw toestel wordt gebruikt voor ander dan normaal huishoudelijk gebruik en op een wijze die in strijd is met gepubliceerde gebruikers- of bedieningsinstructies.

Voor zover toegestaan door de toepasselijke wetgeving, zal de eventuele aansprakelijkheid van het Bedrijf voor een vermeend defect toestel of onderdeel beperkt zijn tot de reparatie of vervanging van het toestel of onderdeel daarvan, en zal de aansprakelijkheid niet meer bedragen dan de aankoopprijs van een vergelijkbaar vervangend toestel. Behalve zoals uitdrukkelijk hierin bepaald en voor zover wettelijk toegestaan, (1) geeft de Onderneming geen garanties, voorwaarden of verklaringen, uitdrukkelijk of impliciet, gebruik, gewoonte van de handel 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, bijkomende 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.

Garantie

Service

- Uw naam, e-mailadres of telefoonnummer.
- Een kopie van het originele aankoopbewijs met ordernummer, model en serienummer.
- Een beschrijving van het defect aan het product, indien mogelijk met inbegrip van foto's of videobeelden.

Contact Informatie

Instantpot.nl / Kenners bv

's-Gravenweg 332a
2911BK Nieuwerkerk aan den IJssel
Email: info@instantpot.nl

Telefoon: *31 (0) 085 301 2306

Deze garantie is voor het laatst bijgewerkt op 1 september 2019 voor alle producten verkocht vanaf [1 november 2019]. Als uw product wordt geleverd met onze oudere garantieversie, wordt uw garantie nog steeds gehonoreerd.

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 het duurzame 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.



Instant Pot®

Instant Brands Inc.
11-300 Earl Grey Dr., Suite
Ottawa383, Ontario
K2T 1C1
Canada

Officieel vertegenwoordigd door:



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/

Gemaakt in China

Copyright © Instant2020 Brands™ Inc