

get started

INSTANT POT®
5.7L MULTICOOKER
GEBRUIKERSHANDLEIDING

Instant®

Welkom bij uw nieuwe Instant Pot®!

Welkom in de wereld van Instant Chefs at home. We zijn enthousiast om u te helpen met uw Instant Brands culinaire reis!

Wij hopen dat u verliefd wordt op uw Instant Pot en er nog jarenlang plezier van zult hebben in uw keuken.



Scan om te beginnen!!

Om uw kookervaring met Instant zo eenvoudig mogelijk te maken, hebben we 4 eenvoudige stappen met instructievideo's gemaakt om u te begeleiden. Scan de QR-code en volg de stappen om in een mum van tijd een Instant Chef te worden!

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

Download Instant Connect™

App voor toegang tot meer dan 1000 recepten!

Apple (iOS)



Android



Facebook



Bezoek onze actieve Facebook groep met 10.000 leden die je graag helpen en van inspiratie voorzien.

Youtube



Bezoek ons Youtube kanaal voor inspiratie en nuttige instructievideo's

INHOUD

Belangrijke voorzorgsmaatregelen	2
Wat zit er in de doos?	7
Gebruik van uw Instant Pot	9
Eerste gebruik	12
Over snelkoken	20
Snelkoken	21
Sauté (sauteren)	23
Langzaam koken	25
Blijf warm	26
Uitgestelde start	27
Tijd klok	30
Favorieten	30
Schoonmaak	31
Probleemoplossing	32
Foutcodes	34
Vervangende onderdelen	35
Meer informatie	36
Garantie	37



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

⚠️ WARNING

Als u de veiligheidsinstructies niet opvolgt, kan dit leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen en kan uw garantie ongeldig worden.

LEES ALLE INSTRUCTIES

Lees alle instructies, inclusief de onderstaande Veiligheidsinformatie, voordat u uw nieuwe apparaat gebruikt. Bewaar deze handleiding ter referentie.

Plaatsing

- **Plaats** het apparaat alleen op een aanrecht. Gebruik het apparaat altijd op een stabiel, niet-brandbaar, vlak oppervlak.
- **Zorg** ervoor dat alle onderdelen droog zijn en vrij van etensresten voordat u ze op de koelkast plaatst. de binnenpan op de kookplaat.
- Plaats het apparaat of het netsnoer **NIET** op of in de buurt van een gas- of elektrisch fornuis of oven. **Gebruik het apparaat NOOIT op uw fornuis.**
- Gebruik het apparaat **NIET** in de buurt van water, een externe warmtebron of of vlam.
- **NIET** buiten gebruiken. Uit direct zonlicht houden.
- **NIET** op iets plaatsen dat de ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat kan blokkeren.

Algemeen gebruik

De uitneembare binnenpan is extreem heet tijdens gebruik en kan extreem zwaar zijn als deze vol met ingrediënten zit.

- **GEBRUIK** ovenwanten bij het hanteren van de binnenpan en accessoires verwijderen.
- **Plaats** hete accessoires op een hittebestendig oppervlak of een kookplaat. Wees voorzichtig bij het optillen van de kookpot van de kookplaat om brandwonden te voorkomen.
- **Wees** uiterst voorzichtig als de kookpot heet voedsel, hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- **Gebruik** uitsluitend het deksel van de Instant Pot dat bij de basis van dit kooktoestel is geleverd. Het gebruik van andere deksels voor snelkookpannen kan leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.

⚠ WARNING

Als u de veiligheidsinstructies niet opvolgt, kan dit leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen en kan uw garantie ongeldig worden.

- Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de uitneembare binnenpan is geïnstalleerd.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat of accessoires **NIET** aan tijdens of direct na het koken, omdat ze heet zullen zijn. Gebruik de zijhandgrepen van het apparaat alleen om het te dragen of te verplaatsen.
- Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren of om onder druk te frituren met olie.
- Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is en wees uiterst voorzichtig bij het weggooien van heet vet.
- Laat kinderen of personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens dit apparaat **NIET** bedienen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- Laat het apparaat **NIET** onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.

Snelkoken

Dit apparaat kookt onder druk. Laat het apparaat op natuurlijke wijze ontlichten of laat alle overtollige druk ontsnappen voordat u het opent.

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brandwonden, persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.

- **ZORG** ervoor dat de stoomafvoerklep goed is geïnstalleerd.
- **ZORG** ervoor dat het snelkookdeksel wordt gebruikt bij snelkoken.
- **ZORG** ervoor dat het apparaat uit staat als er stoom uit het stoomapparaat ontsnapt .ontluchtingsventiel en/of vlotterventiel in een constante stroom gedurende langer dan 3 minuten. Als er stoom ontsnapt uit de zijanten van het deksel, zet het apparaat dan uit. Zodra de stoom stopt, de druk is afgelaten en de kookplaat is afgekoeld, controleer dan zorgvuldig of de afdichtring goed is geïnstalleerd.
- **ZORG** ervoor dat de afdichtring in goede staat is en goed is geïnstalleerd.
- **ZORG** ervoor dat de stoomontluchtingsventiel, stoomontluchtingsbuis, anti-blokkeersysteem Beschermap en vlotterklep tegen verstoppingen vóór gebruik.
- Verwijder het deksel van de snelkookpan **NIET** met onbeschermden handen.

⚠ WARNING

Als u de veiligheidsinstructies niet opvolgt, kan dit leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen en kan uw garantie ongeldig worden.

- Probeer **NIET** het deksel van de Instant Pot-kookplaat met geweld los te maken.
- Verplaats het apparaat **NIET** als het onder druk staat.
- De stoomafvoerklep en/of vlotter **NIET** afdekken of blokkeren klep met een doek of andere voorwerpen.
- Probeer het apparaat **NIET** te openen voordat de druk is afgelaten, en alle interne druk is vrijgelaten. Als u het apparaat probeert te openen terwijl het nog onder druk staat, kan dit leiden tot plotselinge vrijlating van hete inhoud en kan dit brandwonden, persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen veroorzaken.
- Plaats uw gezicht, handen of blootgestelde huid **NIET** boven de stoomcabine. Ontluchtingsventiel of vlotterventiel wanneer het apparaat in werking is of restdruk heeft, en leun niet over het apparaat wanneer het deksel verwijderen.

Te veel vullen tijdens snelkoken

Als u de stoompijp en de klep te vol vult, kan dit het risico van verstopping van de stoomafvoerleiding en -klep met zich meebrengen, waardoor er overmatige druk ontstaat.

- Vul de binnenpan **NIET** verder dan de lijn met het label 'PC MAX' 'Maximale PC-vulling'.
- Vul de binnenpan **NIET** verder dan de lijn met het label '1/2' wanneer het koken van voedsel dat uitzet tijdens het koken, zoals rijst en gedroogde bonen of gedroogde groenten.
- Wees u ervan bewust dat bepaalde voedingsmiddelen, zoals appelmoes, veenbessen, parelgort, havermost of andere granen, spliterwten, noedels, macaroni, rabarbar of spaghetti kan schuimen, sputteren en de afvoer verstopen stoomafvoerpijp en -klep. Vul de binnenpan **NIET** te ver de lijn met het label '1/2' bij het koken van deze gerechten.
- Plaats **GEEN** te grote voedingsmiddelen in de binnenpan, omdat deze kan brandgevaar, persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen veroorzaken.

Accessoires

- **Gebruik** alleen accessoires of hulpstukken die door InstantPotmerken. Het gebruik van onderdelen, accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant aanbevolen kan een risico op elektrische schokken veroorzaken schokken of ander persoonlijk letsel, brand en/of schade aan eigendommen.

⚠ WARNING

Als u de veiligheidsinstructies niet opvolgt, kan dit leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen en kan uw garantie ongeldig worden.

- **Gebruik** alleen een goedgekeurde Instant Pot-binnenpan om het risico op drukverlies te verminderen.
- **Vervang** de afdichtring alleen een goedgekeurde Instant Pot afdichtring via www.instantpot.nl om persoonlijk letsel, schade aan eigendommen en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Gebruik de meegeleverde accessoires **NIET** in een magnetron, broodroosteroven, convectie- of conventionele oven, op een keramische, elektrische of gaskookplaat of met een buitengrill.

Onderhoud en opslag

- **Laat** het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het schoonmaakt of opslag.
- Bewaar **GEEN** andere materialen dan de binnenpan in de basis van de kookplaat wanneer u deze niet gebruikt.
- Plaats **GEEN** brandbare materialen op de basis van het kooktoestel, zoals papier, karton, plastic, piepschuim of hout.

Netsnoer

Een kort netsnoer wordt gebruikt om de gevaren van grijpen, verstriking of struikelen te verminderen. **WAARSCHUWING:** Warm gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken.

- **Houd** het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen.
- Laat het netsnoer **NIET** over de randen van tafels of aanrechten hangen.
- Laat het netsnoer **NIET** in aanraking komen met hete oppervlakken of open vuur, inclusief een kookplaat.
- **GEBRUIK GEEN** stopcontacten onder het aanrecht.

Dit apparaat heeft een 3-polige aardingsstekker. Om het risico op een elektrische schok te verminderen:

- Sluit het netsnoer **ALLEEN** aan op een geaard stopcontact.
- Verwijder de aardingspen van de stekker **NIET**.
- Gebruik het apparaat **NIET** met verlengsnoeren, stroomomvormers of adapters, tijdschakelaars of aparte afstandsbedieningssystemen.

Als het apparaat een afneembaar netsnoer heeft:

- Sluit bij het aansluiten altijd eerst het netsnoer aan op het apparaat en vervolgens op de stekker. Steek de stekker in het stopcontact.

⚠ WARNING

Elektrische waarschuwingen

De kookplaatbasis bevat elektrische componenten die een gevaar voor elektrische schokken vormen. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot elektrische schokken en/of de dood.

Ter bescherming tegen elektrische schokken:

- Om de verbinding te verbreken, selecteert u **Cancel** (annuleren) en haalt u de stekker uit het stopcontact. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, en ook voordat u onderdelen of accessoires toevoegt of verwijdert, en voordat u het schoonmaakt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker vast en trekt u deze uit het stopcontact. Trek **NOOIT** aan het netsnoer.
- Controleer het apparaat en het netsnoer regelmatig op tekenen van schade of rafelen.
- Gebruik het apparaat **NIET** als het netsnoer of de stekker kapot is beschadigd is, of nadat het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze is gevallen of beschadigd. Voor hulp kunt u contact opnemen met Customer Care via e-mail op info@instantpot.nl of telefonisch op: +31 (0)85 301 2306
- Probeer **NIET** om onderdelen van het apparaat te repareren, vervangen of wijzigen het apparaat, omdat dit elektrische schokken of ander persoonlijk letsel, brand en/of schade aan eigendommen kan veroorzaken en de garantie ongeldig maakt. Voor hulp kunt u contact opnemen met de klantenservice via e-mail op info@instantpot.nl of telefonisch op: +31 (0)85 301 2306
- Knoei **NIET** met de veiligheidsmechanismen, omdat dit tot schade kan leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.
- Doe **GEEN** vloeistof of voedsel van welke aard dan ook in de kookplaat zonder de binnenste kookpot.
- Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat **NIET** onder in water of een andere vloeistof.
- Maak het apparaat **NIET** schoon door het onder de kraan af te spoelen.
- Gebruik het apparaat **NIET** in andere elektrische systemen dan 220- 240V ~ 50/60Hz.

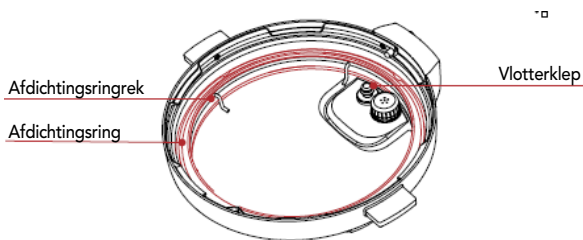
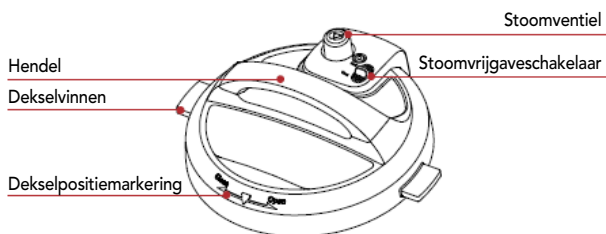
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

⚠ WARNING

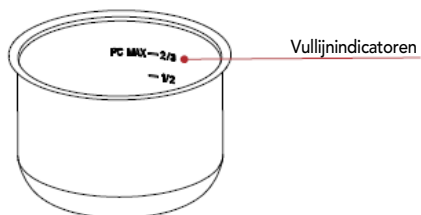
Als u de veiligheidsinstructies niet opvolgt, kan dit leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen en kan uw garantie ongeldig worden.

WAT ZIT ER IN DE DOOS?

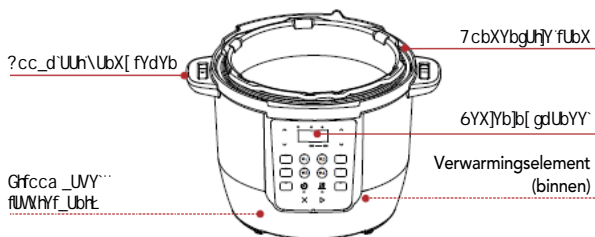
Deksel



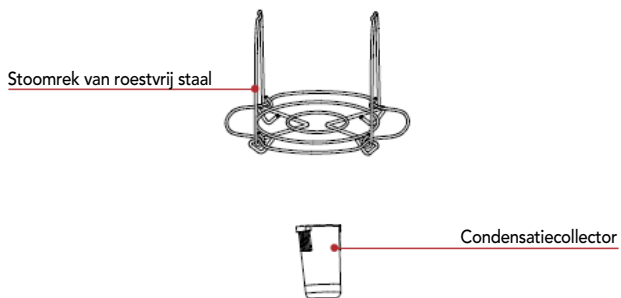
Roestvrijstalen binnenpan



Kookplaatbasis



Onderdelen+accessoires



Illustraties dienen uitsluitend ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product.

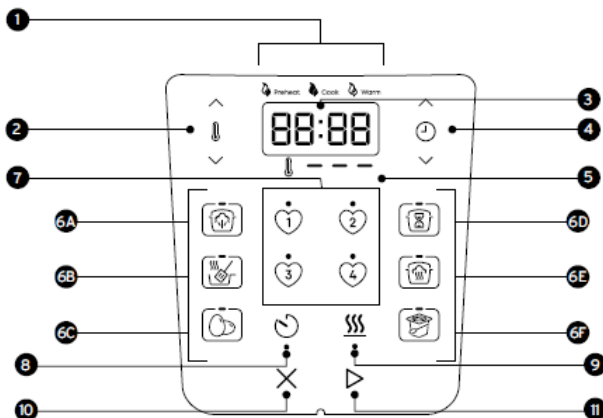
Vergeet niet te recyclen!

Recycle alles wat gerecycled kan worden in de buurt waar u woont.

GEBRUIK VAN UW INSTANT POT

Bedieningspaneel

We hebben het bedieningspaneel van de Instant Pot zo ontworpen dat het eenvoudig te gebruiken en goed af te lezen is.



1. Geleide kookindicator
 - Kookfasen zijn actief wanneer verlicht
2. Temperatuurregelaars
3. Statusweergave
 - Temperature (temperatuur)
 - Kooktijd
 - Uitgestelde starttijd
 - Warmhoudtijd
 - Statusberichten
4. Tijdcontroles
5. Temperatuurniveaulampjes
6. Smart Programma knoppen
Het brandende lampje geeft het actieve programma aan
 - 6A. **Snelkoken** (onder druk)
 - 6B. **Sauteren**
 - 6C. **Eieren**
 - 6D. **Slowcooking**
 - 6E. **Stoom**
 - 6F. **Yoghurt**
7. Favorietenknoppen
 - Licht geeft aan actief
8. Startuitstel (delay start)
 - Licht geeft aan **On** (aan)
9. Warm houden (keep warm)
 - Licht geeft aan **On** (aan)
10. Annuleren (cancel)
11. Beginnen



Statusberichten

Het bedieningspaneel toont informatie die u nodig hebt bij het gebruik van uw Instant Pot.



OFF	Het apparaat is uitgeschakeld
OFF gedimd	Het apparaat staat in de energiebesparende standby-modus
On	Voorverwarmmodus
End	Smart Program beëindigd / warm houden is uitgeschakeld
Lid	Deksel niet goed vastgezet of ontbreekt
05:20	Tijd <ul style="list-style-type: none">• Smart Program: resterende kooktijd• Startuistel: tijd otdat het Smart Program start• Warmhouden: tijd die het eten heeft opgewarmd
Hot	Sauté (sauteren) Smart Program is klaar om voedsel toe te voegen
Food burn	Oververhitting; zie Problemen oplossen op pagina 30
Not Set	Favorietenprogramma is niet opgeslagen
E*	Fout; zie Foutcodes op pagina 32

Het Sound on (geluid aan)-/Sound off (geluid uit)

Zet geluid aan

Houd in de stand-bymodus de knoppen **Startuitstel**  en **Warmhouden**  ingedrukt totdat op het display **S On** (aan) verschijnt.

Zet geluid uit

Houd in de stand-bymodus de knoppen **Startuitstel**  en **Warmhouden**  ingedrukt totdat op het display **S Off** (uit) verschijnt.

Hoorbare veiligheidswaarschuwingen (pieptonen) kunnen niet worden uitgeschakeld.


Smart Programs terugzetten naar de oorspronkelijke instellingen

Individuele slimme programma's opnieuw instellen

- Houd, terwijl de kookplaat in de stand-bymodus of kookinstellingsmodus staat, één slim programma ingedrukt totdat de kookplaat piept.

*De kooktijd en **Temperature** (temperatuur) van het Smart-programma worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.*

Alle slimme programma's resetten

- Houd, terwijl de kookplaat in de stand-bymodus staat, **Annuleren**  ingedrukt totdat de kookplaat piept.

Alle kooktijden en temperaturen van het Smart-programma worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen en alle favoriete instellingen worden gewist.

EERSTE GEBRUIK

Schoonmaken voor gebruik

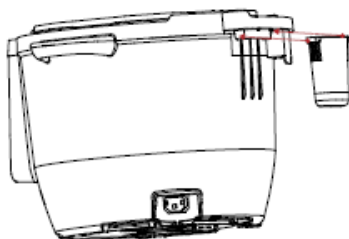
1. Was de binnenpan met heet water en afwasmiddel. Spoel en gebruik een zachte doek om de buitenkant te drogen. Of je kunt de binnenpan in de vaatwasser wassen.
2. Veeg het verwarmingselement in de onderkant van het kooktoestel schoon met een zachte doek om er zeker van te zijn dat er geen verpakingsdeeltjes achterblijven.

De condensopvangbak plaatsen

De condensopvangbak zit aan de achterkant van de kookplaat en verzamelt overtollig vocht van de condensrand. Deze moet voor het koken worden geplaatst en na elk gebruik worden geleegd en uitgespoeld.

Condensatiecollector installeren

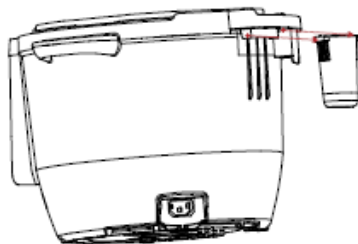
- Lijn de groeven op de condensopvangbak uit met de lipjes aan de achterkant van de kookplaat en schuif de condensopvangbak op zijn plaats.



Verwijder de condensatiecollector

- Trek de condensopvangbak weg van de onderkant van het fornuis; naar beneden trekken.

Let op de lipjes op de onderkant van het fornuis en de groeven op de condensafvoer verzamelaar.



Gebruik van de afdichtring

Wanneer het deksel van de snelkookpan gesloten is, zorgt de afdichtring aan de onderkant van het deksel voor een luchtdichte afsluiting tussen het deksel en de onderkant van de pan.

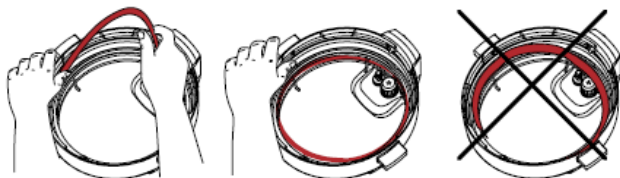
- De afdichtring is voorgemonteerd op het deksel van de multicooker, maar u kunt controleren elke keer dat u gaat koken of het apparaat goed vastzit.
- U dient de afdichtring na elk gebruik schoon te maken.
- Afdichtringen rekken na verloop van tijd uit bij normaal gebruik. Om uw product veilig, vervang de afdichtring elke 12 tot 18 maanden. Vervang de onderdelen zo snel mogelijk als u merkt dat ze uitgerekt, vervormd of beschadigd zijn.

⚠ WARNING

Als u de veiligheidsinstructies niet opvolgt, kan dit leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen en kan uw garantie ongeldig worden.

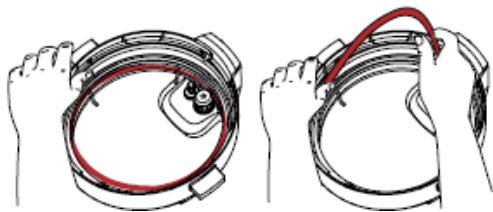
De afdichtring installeren

1. Plaats de afdichtring over het afdichtringrek en druk deze in plaats. Druk stevig aan om ervoor te zorgen dat er geen plooiën ontstaan.
2. De afsluitring moet goed vastzitten en mag er niet uitvallen als het deksel erop zit. wordt omgedraaid



Verwijder de afdichtring

1. Pak de rand van de afdichtring vast en trek deze achter de afdichtringrek.
2. Controleer het rek om er zeker van te zijn dat het goed vastzit, gecentreerd is en gelijkmatig is geplaatst. hoogte helemaal rondom het deksel. Als het rek voor de afdichtring is als het vervormd is, probeer het dan niet te repareren.



Steek de stekker in het stopcontact

Wanneer u uw Instant Pot wilt gebruiken, steekt u de stekker in het stopcontact aan de achterkant van de kookplaat en steekt u de stekker in een stopcontact.

Proefdraaien

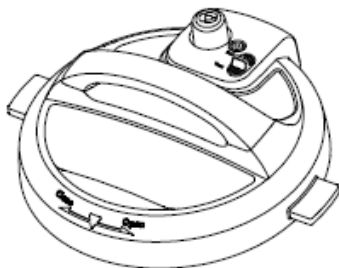
Het testen van uw nieuwe Instant Pot is een goede manier om vertrouwd te raken met de werking van het apparaat voordat u daadwerkelijk een maaltijd gaat koken.

Om een testrun uit te voeren:

1. Volg de instructies voor snelkoken op pagina 21.
2. Gebruik 700 ml water, maar geen voedsel.
3. Stel de kooktijd in op 5 minuten.
4. Gooi na het koken het resterende water weg.
5. Was en droog de binnenpan.

Nu bent u klaar om een maaltijd te koken in uw Instant Pot!

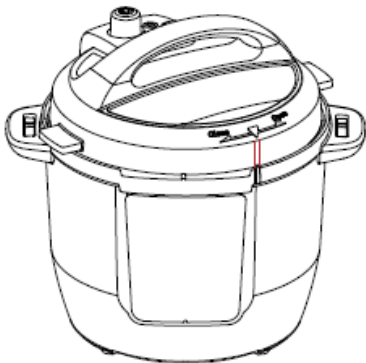
Het deksel gebruiken



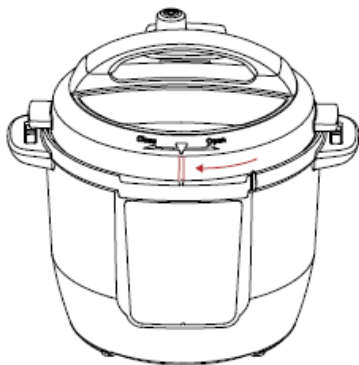
U gebruikt het snelkookdeksel voor de meeste kookprogramma's en alle snelkookprogramma's. Gebruik altijd het snelkookdeksel dat bij deze InstantPot-kookplaatbasis is geleverd.

Sluit en vergrendel het deksel

1. Lijn de ▼ op het deksel uit met het ◻ symbool aan de rechterkant van de Bedieningspaneel op de onderkant van het fornuis en laat het deksel op de rail zakken.



2. Draai het deksel met de klok mee tot dat het ▼ symbool op het deksel op één lijn staat met de dubbele lijnen boven het bedieningspaneel op de onderkant van het fornuis.



Open het deksel

1. Draai de dekselgreep om het symbool op het deksel uit te lijnen met de symbool aan de rechterkant van het bedieningspaneel op de onderkant van het fornuis.



2. Til het deksel omhoog en van de kookplaat af.

Hoe stoom af te voeren

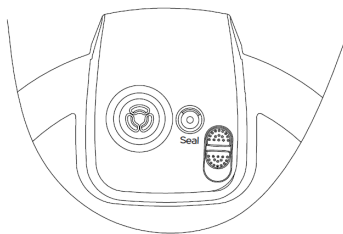
Je Instant Pot kan stoom op 2 verschillende manieren vrijgeven. Gebruik degene die het beste past bij het soort voedsel dat je kookt.

Natuurlijke stoomafgifte (Natural Release)

Laat geleidelijk stoom vrij (tot 40 minuten of langer) nadat het koken is gestopt.

Te gebruiken voor: Gerechten die kunnen sudderen, zoals stoofschotels, chili, pasta, haverhout, bonen en granen.

1. Laat de stoomschakelaar na het koken in de Dicht (**Seal**) stand staan totdat alle stoom is verdwenen de druk wordt losgelaten.



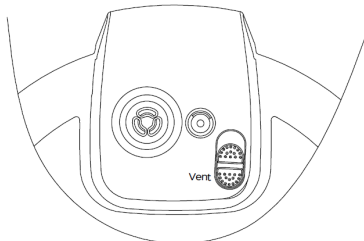
2. De vlotterklep zakt in het deksel zodra alle stoom is ontsnapt.
3. Nadat de stoom is vrijgekomen, draait u het deksel tegen de klok in en verwijdert u het.

Snelle stoomafgifte (Quick Release)

Laat snel stoom ontsnappen nadat u op de stoomknop drukt.

Te gebruiken voor: Voedsel dat de neiging heeft te gaar te worden, zoals groenten en zeevruchten.

1. Zet na het koken de stoomschakelaar op de ontluchtingsstand (**Vent**) en wacht tot alle druk is verdwenen.



2. De vlotterklep zakt in het deksel zodra alle stoom is ontsnapt.
3. Nadat de stoom is vrijgekomen, draait u het deksel tegen de klok in en verwijdert u het.

U kunt de handgreep verticaal in de kookbasis plaatsen, zodat u de pan eenvoudig kunt opbergen.

⚠ CAUTION

Let op bij snelkoken

Dit apparaat gebruikt druk om te koken. Laat het apparaat alle overtollige druk en stoom aflaten voordat u het deksel opent. Het openen van het deksel voordat de druk is afgelaten, kan leiden tot brandwonden, persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen. Lees meer in het gedeelte 'Belangrijke veiligheidsmaatregelen'.

OVER SNELKOKEN

Bij snelkoken wordt stoom onder druk gebruikt om voedsel snel en gelijkmatig te koken, waardoor u voedsel veel sneller kunt koken dan normaal. Bij snelkoken doorloopt de Instant Pot 3 fasen.

Stap 1: Voorverwarmen

- Terwijl de multicooker voorverwarmt, verwarmt hij de vloeistof omstoom. Zodra er genoeg druk is opgebouwd, gaat de vlotterklep omhoog. Het deksel klikt vast en de multicooker is klaar om te beginnen met koken.

Stap 2: Koken

- Wanneer de multicooker de gewenste druk heeft bereikt, begint het koken begint en zorgt ervoor dat het drukniveau tijdens het koken constant blijft.

Zie de instructies voor het Smart Program vanaf pagina 21 voor meer informatie.

Stap 3: Stoom vrijgeven

- Wanneer het eten klaar is met koken, staat de multicooker nog steeds onder druk en is zeer heet. Ontluchten laat de druk ontsnappen en verlaagt de temperatuur. Wanneer de druk volledig ontsnapt is kunt u het deksel veilig verwijderen.

Zie 'Hoe stoom af te voeren' op pagina 18.

Vloeistof gebruiken om stoom te creëren

Voor snelkoken is vloeistof in de binnenpan nodig om de benodigde stoom te produceren. Dit zijn de minimale hoeveelheden die u nodig hebt:









Minimale vloeistof voor snelkoken*

- 355 ml

**Tenzij anders vermeld in het recept.*

Vloeistoffen voor snelkoken moeten op waterbasis zijn, zoals bouillon, fond, soep of sap. Als u soep uit blik, gecondenseerde soep of soep op roombasis gebruikt, voegt u water toe zoals hierboven aangegeven.

MAAK JEZELF VERTROUWD MET DE ICONEN

Snelkoken (onder druk)	Sauteren	Slow Cook	Stoom	Eieren	Yoghurt	Uitgestelde Start	Warmhouden
							

SNELKOKEN

Vier van de slimme programma's maken gebruik van druk om voedsel te koken: Snelkoken, Rijst, Stomen en Eieren.

Kies uit deze instellingen in de Smart Programs die gebruik maken van snelkoken.

Slim programma	Standaard kooktijd	Min kooktijd	Max kooktijd
 Snelkoken	10 minuten (00:10)	0 minuten (00:00)	4 uur (04:00)
 Stoom	10 minuten (00:10)	0 minuten (00:00)	4 uur (04:00)
 Eieren	5 minuten (00:05)	0 minuten (00:00)	1 uur (01:00)

Andere instellingen

- Warmhouden staat standaard op On (aan).
- Uitgestelde start is beschikbaar

Hoe je snel kunt koken



Vorbereiding

Snijd, hak, kruid of marineer uw ingrediënten volgens uw recept.

Preheating (voorverwarmen)

1. Plaats de binnenpan in de panbasis.
2. Voeg vloeistof toe aan de kookpan.

Zie 'Vloeistof gebruiken om stoom te creëren op pagina 20.

3. Voeg de voorbereide ingrediënten toe aan de kookpan.
4. Plaats het deksel op de kookpan en zorg ervoor dat het goed vastzit.
Zie 'Sluit en vergrendel het deksel' op pagina 16.
5. Kies een **Slim programma** voor het koken en druk op de bijbehorende knop op het bedieningspaneel.
6. De standaard kooktijd knippert. Druk op de tijd omhoog en omlaag pijlen om de kooktijd aan te passen.
7. De Warmhoudeninstelling staat standaard **On** (aan). Druk nogmaals op warm houden  om het **Off** (uit) te zetten.
8. Druk op **Start**  en Het voorverwarmstatuslampje brandt, het display toont **On** (aan) de Instant Pot bouwt druk op.

Het kan 10-15 minuten duren om de drukinstelling voor koken te bereiken. Diepvriesproducten verlengen de voorverwarmtijd.

Kok

1. Zodra de druk hoog genoeg is, begint uw Instant Pot met koken.
2. De kookwekker begint af te tellen.
3. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken.

U kunt op elk gewenst moment op annuleren drukken om een slim programma te stoppen.

*U kunt de kooktijd of -temperatuur op elk gewenst moment tijdens het voorverwarmen of koken wijzigen door op de pijltjestoetsen **tijd** of **temperatuur omhoog** / **omlaag** te drukken om de tijd of temperatuur te verhogen of te verlagen. Druk vervolgens op **Start** om te bevestigen.*

Stoom afgeven

- Kies de stoommethode die het beste bij uw recept past.

Zie 'Hoe stoom af te voeren' op pagina 18 voor meer informatie.

Sauteren)

Gebruik sauteren in plaats van een koekenpan of steelpan. Sauteren kan de smaken van uw eten verdiepen, of sauzen laten sudderen, dikker maken of inkoken.

Kies uit de volgende instellingen in het sauteren smart-programma:

Standaard klok Tijd	Min. klok tijd	Max. Klok tijd	Standaardkeuze	Keuzes
30 minuten (00:30)	1 minuut (00:01)	1 uur (01:00)	Hoog	Low (laag) Medium High (hoog)

Andere instellingen


- **Keep Warm** (warm houden) is niet beschikbaar.
- Uitgestelde start is niet beschikbaar.

Hoe te sauteren

Vorbereiding

Snijd, hak, kruid of marineer uw ingrediënten volgens uw recept.

Preheating (voorverwarmen)

1. Plaats de binnenpan in de panbasis.
2. Voeg olie toe aan de kookpan.
3. Druk op  **Sauté** (sauteren) op het bedieningspaneel.
4. De standaardtemperatuur knippert. Druk op Temp **Up** en **Down** pijlen om te kiezen tussen **Lage**, **Gemiddelde** of **Hoge Temperature** (temperatuur).
5. De standaard kooktijd knippert. Druk op de Time **Up** en **Down** pijlen om de kooktijd aan te passen.
6. Druk op **Start** . Het display toont **On** (aan) en het statuslampje toont **Preheating** (voorverwarmen).

Kok

1. Wanneer het display Hot aangeeft, voegt u de bereide ingrediënten toe.
Op het display verschijnt 3 seconden lang Hot, daarna geeft het statuslampje Cook aan.
2. Het display begint met het aftellen van de tijd.
3. Wanneer de timer afloopt, verschijnt op het display **Einde**.
4. Druk op **Cancel** (annuleren) ⊗ als u wilt stoppen met koken voordat de timer afloopt.

*U kunt de kooktijd of **Temperature** (temperatuur) op elk gewenst moment tijdens het voorverwarmen of koken wijzigen door op de pijltjestoetsen Tijd of **Temperature** (temperatuur) omhoog/omlaag te drukken om de tijd of **Temperature** (temperatuur) te verhogen of te verlagen. Druk vervolgens op Start ⊕ om te bevestigen.*

Sauteren vóór snelkoken of langzaam koken

Vaak wilt u voedsel eerst sauteren om het te bruinen voordat u het verder kookt.

1. Roerbak ingrediënten.
2. Druk op **Cancel** (annuleren) ⊗.
U kunt nu de binnenpan deglaceren voordat u overschakelt naar de snelkookpan of slowcooker (zie 'Deglaceren' hieronder).
3. Selecteer het slimme programma dat u wilt gebruiken om te koken.

Deglaceren

Deglaceren is het proces waarbij een vloeistof aan een hete pan wordt toegevoegd, waardoor alle heerlijke, gekarameliseerde stukjes die aan de bodem vastzitten, loskomen.

1. Haal het voedsel uit de binnenpan.
2. Voeg water, bouillon of wijn toe, afhankelijk van het recept.
3. Gebruik een houten lepel of een siliconen spatel om vastgekoekt voedsel los te maken van de bodem van de pan.

LANGZAAM KOKEN

Met Slow Cook kunt u uw favoriete sudder- en stoofrecepten maken zoals in een traditionele slowcooker, maar dan met nauwkeurige controle. Dit programma gebruikt geen druk om voedsel te koken, dus u wilt de stoomafgifte instellen op Vent. U kunt ook een glazen deksel met een ventilatiegat gebruiken in plaats van het deksel van de cooker.

Kies uit de volgende instellingen in het Slow Cook Smart-programma:

Standaard klok Tijd	Min. klok tijd	Max. Klok tijd	Standaardkeuze	Keuzes
6 uur (06:00)	30 minuten (00:30)	24 uur (24:00)	Hoog	Low (laag) Medium High (hoog)

Andere instellingen

Warmhouden staat standaard op **On** (aan).

Uitgestelde start is beschikbaar.

Hoe langzaam te koken


Vorbereiding

Snijd, hak, kruid of marineer uw ingrediënten volgens uw recept.

Kok

1. Plaats de binnenpan in de panbasis.
2. Voeg de ingrediënten toe aan de kookpan.
3. Plaats het deksel op de kookpan en zorg ervoor dat het goed vastzit.

Zie 'Sluit en vergrendel het deksel' op pagina 16.

4. Zet de stoomschakelaar op **Ontluchten**.
5. Druk op  **Slow Cook** op het bedieningspaneel.
6. De standaardtemperatuur knippert. Druk op **Temperatuur** omhoog of omlaag pijlen om te kiezen tussen **High** (hoge), **Medium** (gemiddeld) of **Low** (lage) Temperatuur.

- De standaard kooktijd knippert. Druk op de **Tijd omhoog** en **omlaag** pijlen om de kooktijd aan te passen.
- De **Warm houden**-instelling staat standaard **On** (aan). Druk nogmaals op Warm houden **SSS** om het uit te schakelen.
- Druk op **Start** (⏻). Het display geeft **On** (aan) weer. Het kookstatuslampje brandt nu.

*U kunt de kooktijd of temperatuur op elk gewenst moment tijdens het voorverwarmen of koken wijzigen door op de pijltjestoetsen **Tijd of Temperatuur omhoog/omlaag** te drukken om de **Tijd of Temperatuur** te verhogen of te verlagen. Druk vervolgens op **Start** (⏻) om te bevestigen.*

Blijf warm

Wanneer het koken voltooid is, toont het display **End** als warm houden **SSS** is uitgeschakeld. Als dat niet het geval is, begint de timer te tellen van **00:00** tot 10 uur (**10:00**).

SSS Warmhouden

De Warmhouden-instelling gaat automatisch aan na het koken op alle Smart Programs behalve Sauteren. U kunt Warmhouden ook gebruiken om eten op te warmen.

Na het koken warm houden

- Wanneer het automatisch verwarmen begint, geeft de timer de verstreken tijd weer, tot 10 uur.
- Om het automatisch verwarmen uit te schakelen (tijdens het koken of tijdens het koken) automatisch verwarmen), druk op Warm houden **SSS** of Annuleren (⊗) en het lampje boven de knop gaat uit.

Opnieuw opwarmen warm houden)

Met de warmhoudfunctie kunt u gerechten opwarmen of warm houden totdat u ze serveert.

- Druk in de stand-bymodus op Warm houden. **SSS**.
- Druk op de Temp-pijltjes omhoog/omlaag om **Low** (laag), **Medium** of **Hoog** te selecteren temperatuurniveau.
- Druk op de **pijltjes omhoog/omlaag** om de timer aan te passen.
- Druk op **Start** (⏻). Het **Warmhouden**-statuslampje brandt en de timer start aftellen.

U kunt de kooktijd of kooktemperatuur wijzigen door op de pijltjes omhoog/omlaag voor Tijd of **Temperature** (temperatuur) te drukken en op Start te drukken.





Standaard klok Tijd	Min. klok tijd	Max. Klok tijd	Standaardkeuze	Keuzes
10 uur 10:00	30 minuten 00:30	24 uur 24:00	Hoog	Low (laag) Medium High (hoog)

UITGESTELDE START

U kunt een timer voor uitgestelde start instellen op minimaal 10 minuten en maximaal 24 uur, in stappen van 10 minuten (de standaardinstelling is 8 uur).

*Uitgestelde start is niet beschikbaar bij het **Sauté** (sauteren) Smart-programma.*

Stel het begin van het koken uit

1. Selecteer een slim programma, pas de instellingen naar wens aan en druk vervolgens op **Uitgestelde start** .
*Zodra Delay Start is geselecteerd, is er geen manier om terug te keren naar de kookinstellingen. Om de Smart Program-instellingen aan te passen, drukt u op **Cancel** (annuleren) en voert u nieuwe selecties in.*
2. Druk op de pijlen Tijd **omhoog** en Tijd **omlaag** om de vertraging te selecteren.
3. Druk op **Start** . De timer telt af.
*Als u van gedachten verandert en besluit om de uitgestelde start niet te gebruiken, drukt u op **Cancel** (annuleren)  voordat u op Start  drukt.*
4. Wanneer de uitgestelde start eindigt, start het Smart-programma automatisch.



YOGHURT MAKEN

Met uw Instant Pot kunt u eenvoudig heerlijke, gefermenteerde zuivel- en plantaardige yoghurt maken.

Proces	Standaardkok Tijd	Standaard Temperatuur	Aangepaste Tijd Bereik
Pasteuriseren	3 minuten (00:03)	High (hoog)	n.v.t.
Fermenteren (zuivel)	8 uur (08:00)	Low (laag)	n.v.t.
Fermenteren (niet-zuivel, op maat)	8 uur (08:00) (verstelbaar)	Low (instelbaar)	Minimaal 30 minuten (00:30) Maximaal 99 uur, 30 minuten (99:30)

Let op: Automatisch warmhouden en Uitgestelde start zijn niet beschikbaar.

Hoe maak je yoghurt

Pasteuriseren van melk

1. Voeg melk toe aan de binnenpan en plaats de binnenpan in de onderkant van het fornuis.
2. Plaats het deksel op de kookplaat en vergrendel het deksel.
3. Druk op  **Yoghurt** op het bedieningspaneel. De standaardtemperatuur is gemarkeerd.
4. Druk op de Temp-pijltjes omhoog/omlaag om **High** (hoge) temperatuur te selecteren display zal **BOIL** weergeven. U kunt de kooktijd niet aanpassen.
5. Druk op **Start** om te beginnen. Het display toont **On** (aan).
6. Wanneer de pasteurisatie voltooid is, verschijnt op het display **End**.

Let op: melk moet een minimumtemperatuur van 161°F / 72°C bereiken om pasteurisatie te laten plaatsvinden


Cultuur/starter toevoegen

1. Laat de gepasteuriseerde melk afkoelen tot 43°C .
2. Voeg een startercultuur toe aan de melk volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Als u gewone yoghurt als starter gebruikt, zorg er dan voor dat deze een actieve cultuur bevat. Voeg 2 eetlepels (30 ml) yoghurt toe aan 3,7 liter melk of volg een vertrouwd recept.

3. Plaats het deksel en sluit het.

Gisten

1. Druk op  Yoghurt.
2. Druk op de Temp-pijltjes omhoog/omlaag om laag of gemiddeld te selecteren, afhankelijk van aan uw recept. Display geeft 8 uur (08:00) aan.
3. Gebruik de pijltjestoetsen **omhoog/omlaag** om de fermentatietijd indien nodig aan te passen.
4. Op het display ziet u de timer aftellen van de ingestelde tijd tot 00:00.
5. Wanneer de fermentatie voltooid is, piept de kookwekker en verschijnt het volgende scherm: toont **End** (einde).

Een langere fermentatieperiode zorgt voor een meer pittige yoghurt.

6. Laat de yoghurt afkoelen.
7. Zet het 12–24 uur in de koelkast zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.



Hoeveel moet ik verdienen?


Instant Pot-formaat	Minimaal melkvolume	Maximaal melkvolume
5,7 liter	1000 ml	3,8 liter

TIMER

Ook als u uw Instant Pot niet gebruikt om te koken, kunt u een timer instellen op minimaal 1 minuut of maximaal 1 uur (de standaardinstelling is 10 minuten).

Stel een timer in (zonder te koken)

1. Wanneer de berichtenbalk **Off (uit)** weergeeft, drukt u op **Uitgestelde start** .
2. Druk op de pijlen **Omhoog** en **Omlaag** om de timertijd te selecteren.
3. Druk op **Start**  om de timer te starten.

*U kunt de timer op elk gewenst moment annuleren door op **Annuleren**  te drukken.*

FAVORIETEN

U kunt 4 aangepaste programma's instellen en opslaan als favorieten, zodat u met één druk op de knop toegang hebt tot recepten.

Recepten opslaan als favorieten


1. Selecteer een slim programma en stel het in op basis van uw recept.
2. Wanneer u tevreden bent met de instellingen, raakt u een Favorieten-knop aan en houdt u deze vast. toets langer dan 3 seconden ingedrukt om het programma op te slaan. Het display toont **Set** (ingesteld) in het Favorieten nummer. De Favorieten Knopindicatielampjes.

Uw op maat gemaakte programma is klaar voor gebruik wanneer u maar wilt.

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

Favoriete recepten gebruiken

Voor een Snelkoken of Slow Cook favorietprogramma voegt u uw ingrediënten toe aan de binnenpan voordat u deze voorverwarmt. Voor een **Sauteren** favorietprogramma wacht u met het toevoegen van voedsel totdat het display **Hot (heet)** weergeeft.

- Raak de Favorieten-toets aan die u wilt gebruiken. Het display toont de kookinstellingen voor die Favoriet. Favorietenknop-indicatorlampjes. Druk op **Start**  om te beginnen met koken.

*Als u op een Favorieten-toets drukt die niet als Favoriet is opgeslagen, knippert het display 3 keer **Not Set** en keert terug naar het vorige scherm.*

SCHOONMAKEN

Maak uw Instant Pot schoon na elk gebruik. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen afkoelen tot kamertemperatuur voordat u ze schoonmaakt. Zorg ervoor dat alle oppervlakken droog zijn voordat u ze gebruikt of opbergt.

Deel	Reinigingsinstructies
Accessoires <ul style="list-style-type: none">• Stoomrek• Condensatie Verzamelaar	<ul style="list-style-type: none">• Na elk gebruik wassen.• Was met de hand af met warm water en een milde afwasmiddel of was in vaatwasser, bovenste rek.• Gebruik nooit agressieve chemische reinigingsmiddelen, poeders of schuurmiddelen pads op accessoires.• Leeg en spoel de condensatiecollector na elk gebruik.
Deksel en onderdelen <ul style="list-style-type: none">• Anti-Block Schild• Afdichtring• Stoom Ontluchtingsventiel• Vlotterklep• Siliconen dop	<ul style="list-style-type: none">• Was het met de hand af met heet water en een milde afwaszeep of was het in vaatwasser, bovenste rek.• Verwijder alle kleine onderdelen van het deksel voor het wassen.• Reinig de binnenkant van de stoomafvoerbuiss om verstoppingen te voorkomen, met de stoomventiel en antiblokkeerschild verwijderd.• Om water uit het deksel te laten lopen na het afwassen, pakt u de dekselgreep vast en houdt u het deksel verticaal boven een gootsteen, en draait u het vervolgens helemaal om.• Berg het deksel na het schoonmaken ondersteboven op de onderkant van het fornuis op.• Bewaar de afdichtringen in een goed geventileerde ruimte om geurtjes te verspreiden.• Om geurtjes uit de afdichtring te verwijderen, voegt u 250 ml water en 250 ml witte azijn toe aan de binnenkant van de kookpot en laat u de snelkookpan 5-10 minuten draaien, waarna u de snelle stoomafvoer gebruikt.
Binnenpan	<ul style="list-style-type: none">• Na elk gebruik wassen.• Met de hand afwassen met heet water en een milde afwasmiddel of in de vaatwasser*• Vlekken van kalkaanslag moeten mogelijk worden weggeveegd met een zachte doek.• Voor hardnekkige of verbrande etensresten, laat u het een paar uur weken in heet water. uren voor het schoonmaken.• Droog alle buitenoppervlakken voordat u ze in de kookplaat plaatst.
Stroomkabel	<ul style="list-style-type: none">• Gebruik een lichtvochtige doek om eventuele deeltjes van het snoer te vegen. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het snoer schoonmaakt.
Kooktoestel	<ul style="list-style-type: none">• Veeg de binnenkant van het kooktoestel en de condensrand af met een lichtvochtige doek en laat ze aan de lucht drogen• Maak de buitenkant van het kooktoestel en het bedieningspaneel schoon met een zachte, nauwelijks vochtige doek of spons

**Er kan enige verkleuring optreden na het wassen in de machine, maar dit heeft geen invloed op de veiligheid of prestaties van het kooktoestel.*

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Deksel sluit moeilijk.	Afdichtring niet goed gemonteerd.	Plaats de afdichtring terug en zorg ervoor dat deze goed vastzit achter het afdichtringrek.
	De inhoud van de pan is nog heet.	Zet de stoomschakelaar op Ontluchten en laat het deksel op de onderkant van de pan zakken.
Deksel opent moeizaam	Druk in de pan.	Laat de druk los volgens recept; deksel pas openen als vlotterventiel is gezakt.
Binnenpan blijft aan deksel plakken bij openen van kooktoestel	Door het afkoelen van de binnenpan kan er zuiging ontstaan, waardoor de binnenpan aan het deksel vastplakt.	Om het vacuüm te laten ontsnappen, stelt u stoomvrijgave in op OPEN.
Er lekt stoom uit de zijkant van het deksel	Geen afdichtring in het deksel.	Afdichtring monteren.
	Afdichtring beschadigd of niet goed gemonteerd.	Vervang de afdichtring.
	Voedselresten die aan de afdichtring vastzitten.	Verwijder de afdichtring en maak deze grondig schoon.
	Deksel niet goed gesloten.	Open en sluit het deksel.
	Het rek van de afdichtring is kromgetrokken of niet in het midden.	Verwijder de afdichtring van het deksel en controleer het afdichtringrek op knikken of kromtrekken. Neem contact op met de klantenservice.
	De rand van de binnenkant van de kookpot kan vervormd zijn.	Als de binnenpan vervormd is, vervang de pan dan. NIET GEBRUIKEN. Neem contact op met de klantenservice.
Kleine stoomlekkage/ sissend geluid uit de stoomafvoeropening tijdens de kookcyclus	Kooktoestel reguleert overdruk.	Dit is normaal; er is geen actie vereist.
Er komt stoom uit de stoomontluchtingsopening als de stoomontluchtingschakelaar in de afsluitstand staat	Storing in de regeling van de druksensor.	Neem contact op met de klantenservice.
	Interne stoomventiel zit niet goed.	Verplaats de stoomontluchtingsschakelaar snel naar open (Vent) en dan terug naar gesloten (Close) om er zeker van te zijn dat de stoomafsluitventiel goed zit

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het display blijft leeg nadat het netsnoer is aangesloten	Slechte stroomverbinding of geen stroom.	Controleer het netsnoer op schade. Als er schade wordt opgemerkt, neem dan contact op met klantenservice. Controleer of het stopcontact stroom krijgt.
	De zekering van het fornuis 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 drukplaat bij temperatuurveranderingen.	Dit is normaal; er is geen actie nodig.
	De bodem van de binnenpot is nat.	Veeg de buitenkant van de binnenpot schoon. Zorg ervoor dat het verwarmingselement droog is voordat u de binnenpot in de kookplaat plaatst.
Foutcode verschijnt op het display en de kookplaat piept voortdurend	Er is een probleem met het fornuis.	Zie Foutcodes op pagina 32.

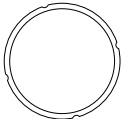





FOUTCODES

Als het bedieningspaneel een foutcode uit deze lijst weergeeft, is er een probleem met de Instant Pot. Dit zijn de acties die u moet ondernemen om het probleem op te lossen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
C1 of C6H	Defecte sensor of drukschakelaar.	Neem contact op met klantenservice.
C7	Het verwarmingselement is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
	Niet genoeg vloeistof.	Voeg dunne, op water gebaseerde vloeistof toe aan de binnenpan van de kookpot: 375 ml.
	De snelontgrendelingsknop staat in de ventilatiestand.	Controleer of de schakelaar voor stoomontluchting dicht staat.
Deksel Fout/ Open deksel	Het deksel staat niet in de juiste positie voor het geselecteerde programma.	Open en sluit het deksel. Gebruik geen deksel als u Sauteren) gebruikt.
Voedselverbranding	Er wordt een hoge temperatuur gedetecteerd op de bodem van de binnenpan. Het kooktoestel verlaagt de temperatuur automatisch om oververhitting te voorkomen.	Zetmeelafzettingen op de bodem van de binnenpan kunnen de warmteafvoer blokkeren. Zet de pan uit, laat de druk ontsnappen volgens het recept en inspecteer de bodem van de binnenpan.
PrSE	Er is druk opgebouwd tijdens het Sautéeren kookprogramma.	Zet de stoomontluchtingsschakelaar op open (Vent).

VERVANGENDE ONDERDELEN

Wij bieden originele vervangende onderdelen voor uw Instant Pot Rio Chef Series, als u ze nodig hebt. Ga naar www.instantpot.co.uk om te bestellen.

	Deel	Onderdeelnummer
	Afdichtringen (2 stuks)	211-0005-01
	Roestvrijstalen binnenpot	212-0401-01
	Glazen deksel	213-0201-01
	Vlotterklep	310-0009-01
	Stoomventiel	310-0066-01
	Anti-Blokkeer Schild	310-0006-01

MEER INFORMATIE

Er wacht een hele wereld aan informatie en hulp over Instant Cooking op u. Hier zijn enkele van de meest behulpzame bronnen.

Neem contact op met Consumer Care

<https://www.instantpot.nl/service/contact/>
info@instantpot.nl

Download de Instant Connect™ -app

Ontdek begeleid koken en recepten
Beschikbaar in iOS- en Android-appstores

Kooktabellen en meer recepten

<https://instantpot.nl/recepten/>

Instructievideo's, tips en meer

<https://www.instantpot.nl/>

Vervangende onderdelen en accessoires

<https://www.instantpot.nl/accessoires>

Sluit je aan bij de community



Productspecificaties

Model	Volume	Wattage	Vermogen
DUPC601BKEU	5,7 liter	1000 W	220-240V ~ 50/60Hz

GARANTIE

Bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum en, indien gevraagd, retournering van uw apparaat is vereist om service te verkrijgen onder deze beperkte garantie. Mits dit apparaat wordt bediend en onderhouden in overeenstemming met de schriftelijke instructies die bij het apparaat zijn meegeleverd (die ook beschikbaar zijn op instantbrands.co.uk), zal het bedrijf, naar eigen goeddunken, hetzij: (i) defecten in materialen en vakmanschap repareren; of (ii) het apparaat vervangen. In het geval dat het apparaat wordt vervangen, vervalt de beperkte garantie op het vervangende apparaat 24 maanden vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de consument

Het bedrijf is niet verantwoordelijk voor de verzendkosten voor garantieservice.

Beperkingen en uitsluitingen

Elke wijziging of poging tot wijziging aan uw apparaat kan de veilige werking van het apparaat verstoren en kan leiden tot ernstig letsel en schade. Elke wijziging of poging tot wijziging aan uw apparaat of een onderdeel daarvan maakt de garantie ongeldig, tenzij dergelijke wijziging(en) of verandering(en) uitdrukkelijk door het Bedrijf zijn geautoriseerd.

Deze garantie dekt niet (1) normale slijtage; (2) schade als gevolg van nalatig, onredelijk of verkeerd gebruik van het apparaat, onjuiste montage of demontage, gebruik in strijd met de gebruiksaanwijzing, het niet uitvoeren 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 apparaat wordt gebruikt voor andere dan normale huishoudelijke doeleinden en op een manier die in strijd is met de gepubliceerde gebruikers- of bedieningsinstructies.

Voor zover toegestaan door de toepasselijke wetgeving, is de aansprakelijkheid van het Bedrijf, indien van toepassing, voor een vermeend defect apparaat of onderdeel beperkt tot reparatie of vervanging van het apparaat of onderdeel daarvan, en zal deze niet hoger zijn dan de aankoopprijs van een vergelijkbaar vervangend apparaat.

Behalve zoals hierin uitdrukkelijk is bepaald en voor zover toegestaan door de wet, (1) geeft het Bedrijf geen garanties, voorwaarden of verklaringen, expliciet of impliciet, gebruik, handelsgebruik of anderszins met betrekking tot het apparaat of de onderdelen die onder deze garantie vallen en (2) is het Bedrijf niet verantwoordelijk of aansprakelijk voor indirecte, incidentele of gevolgschade die voortvloeit uit of verband houdt met het gebruik of de prestaties van het apparaat of schade met betrekking tot enig economisch verlies, verlies van eigendommen, verlies van inkomsten of winst, verlies van genot of gebruik, kosten van verwijdering, installatie of andere gevolgschade van welke aard of soort dan ook.

U kunt rechten en rechtsmiddelen hebben op grond van de toepasselijke wetgeving, die een aanvulling vormen op enig recht of rechtsmiddel dat mogelijk beschikbaar is op grond van deze beperkte garantie

GARANTIE

Garantie, retourneren & klantenservice

Om garantieservice te verkrijgen of een herroeping aan te vragen dan contact op via de contactinformatie hieronder. Als we het probleem niet kunnen oplossen, wordt u mogelijk gevraagd om uw apparaat naar de serviceafdeling te sturen voor kwaliteitscontrole.

Klantenservice

E-mail: info@instantpot.nl

Telefoon: +31 (0)85 301 2306



Officiële importeur & distributeur van
Instant Brands in de Benelux

Kenners bv

Molenbaan 7, 2908LL Capelle aan
den IJssel

Let op: dit is geen bezoekadres

E-mail: info@kenners.nl

Telefoon: +31 (0)85 301 2306

Recyclen

Deze garantie is voor het laatst bijgewerkt op 1 september 2019 voor alle producten die vanaf [1 november 2019] zijn verkocht. Als uw product wordt geleverd met onze oudere garantierversie, blijft uw garantie geldig. Dit apparaat voldoet aan de WEEE-richtlijn 2012/19/EU inzake 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, evenals de laagspanningsrichtlijn (LVD) 2014/35/EU en de herzieningen daarvan. Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval in het Verenigd Koninkrijk en de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycleert u het op verantwoorde wijze om het duurzame hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat te retourneren, gebruikt u de retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met Customer Care voor meer informatie over recycling en WEEE.

⚠ WARNING

Plaats dit apparaat **NIET** op of in de buurt van een gas- of elektrische kookplaat, of in een oven. Gebruik dit apparaat altijd op een stabiel, niet-brandbaar, vlak oppervlak, zoals een aanrechtblad in de keuken.



Kenners

Officiële importeur & distributeur van
Instant Brands in de Benelux

Kenners bv

Molenbaan 7, 2908LL Capelle aan
den IJssel

Let op: dit is geen bezoekadres

E-mail: info@kenners.nl

Telefoon: +31 (0)85 301 2306