

*get started*

**PRO WIFI**  
**5,7L MULTICOOKER**  
Handleiding

Instant Pot®

# Welkom

naar je nieuwe Instant Pot® Pro WiFi!

Met deze Instant Pot Pro kun je gemakkelijker en in minder tijd gezonde, heerlijke maaltijden bereiden. En dankzij de WiFi-verbinding met de Instant Connect™ app kun je je kookkunsten regelen en controleren, en de receptinstellingen van de app gebruiken. Word verliefd op Instant Pot koken en geniet ervan in uw keuken voor de komende jaren!



## 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 veiligheden	4
Wat zit er in de doos	9
Gebruik van je Instant Pot Pro	12
Ingebruikname	17
De Instant Connect App gebruiken	19
De lid gebruiken	21
Over Pressure Cook (koken onder druk)	23
Pressure Cook (koken onder druk)	24
Rijst	26
Stoom	28
Slow Cooking	30
Sauté (sauteren)	32
Sous vide	34
Bake (bakken)	36
Yoghurt	38
Keep Warm (warm houden)	40
NutriBoost™	42
Delay Start (uitstellen)	43
Timer	43
Onderhoud	44
Schoonmaken	48
Problemen oplossen	49
App problemen oplossen	51
Foutcodes	53
Vervangende onderdelen	54
Aanvullende Informatie	55
Garantie	56

# **BELANGRIJKE VEILIGHEDEN**

## **⚠️ WARNING**

Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en kan uw garantie ongeldig maken.

## **LEES ALLE INSTRUCTIES**

Lees alle instructies, inclusief de veiligheidsinformatie hieronder, voordat u uw nieuwe apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding als naslagwerk.

### **Plaatsing**

- **Plaats** het apparaat alleen op een aanrecht. Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, onbrandbare, vlakke ondergrond.
- **Zorg** ervoor dat alle onderdelen droog en vrij van etensresten zijn voordat u de binnenpan op de pan plaatst.
- Plaats het apparaat of het netsnoer **NIET** op of in de buurt van een gas- of elektrische kookplaat of oven. Gebruik het apparaat **NOOIT** op uw fornuis.
- Gebruik het apparaat **NIET** in de buurt van water of een externe warmtebron of vlam.
- **NIET** buitenshuis 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 hij vol zit met ingrediënten.

- **Gebruik** ovenwanten bij het hanteren van de binnenpan en het verwijderen van accessoires.
- **Plaats** hete accessoires op een hittebestendig oppervlak of kookplaat.
- **Wees** voorzichtig wanneer je de pan van de kookplaat tilt om brandwonden te voorkomen.
- **Wees** uiterst voorzichtig als de kooktoestelheet voedsel, hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- **Gebruik** alleen het Instant Pot deksel dat bij deze pan is geleverd. Het gebruik van andere deksels kan persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken

## **⚠ WARNING**

Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en kan uw garantie ongeldig maken.

- Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de uitneembare binnenkookpan geïnstalleerd is.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat of accessoires **NIET** aan tijdens of onmiddellijk na het koken, omdat ze heet zijn. Gebruik alleen de zijgrepen van het apparaat om het te dragen of te verplaatsen.
- Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren of onder druk te bakken met olie.
- Verplaats het apparaat **NIET** als het in gebruik is en wees uiterst voorzichtig bij het weggooien van heet vet.
- Laat dit apparaat **NIET** bedienen door kinderen of personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten. Nauwlettend toezicht is vereist wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten. 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 als het in gebruik is.

### **Pressure Cook (koken onder druk)**

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

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

- **Zorg** ervoor dat het apparaat goed gesloten is voordat u het gebruikt.
- **Controleer** of de stoomontluchter correct is geïnstalleerd.
- Gebruik het deksel van de snelkookpan als je onder druk kookt.
- **Schakel** het apparaat uit als er langer dan 3 minuten stoom ontsnapt uit het stoomaflaatventiel en/of het vlotterklep. Als er stoom ontsnapt uit de zijkanten van het deksel, draai dan de apparaat uit. Zodra de stoom stopt, de druk weg is en de pan is afgekoeld, controleer dan zorgvuldig of de afdichtring goed geplaatst is.
- **Zorg** ervoor dat de afdichtring in goede staat is en goed geïnstalleerd is voor elk gebruik.
- **Controleer** de stoomaflaatklep, de stoomaflaatpijp, de antiblokkering schild en vlotterklep op verstopping voor gebruik.

## **⚠ WARNING**

- Verwijder het deksel van de snelkookpan **NIET** met onbeschermden handen.

**Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en kan uw garantie ongeldig maken.**

- Probeer **NIET** om het deksel van de Instant Pot te forceren.
- Verplaats het apparaat **NIET** wanneer het onder druk staat.
- Bedek of blokkeer de stoomaflaatventiel en/of vlotter **NIET** ventiel met een doek of andere voorwerpen.
- Probeer het apparaat **NIET** te openen voordat het drukloos is en alle interne druk is vrijgelaten. Poging tot openen als u het apparaat onder druk zet, kan de hete inhoud plotseling vrijkomen en kunnen brandwonden, persoonlijk letsel en/of materiële schade ontstaan.
- Plaats uw gezicht, handen of blootgestelde huid **NIET** over de stoomaflaatventiel of vlotterklep wanneer het apparaat in werking is of restdruk heeft, en leun niet over het apparaat wanneer u het deksel verwijderd.

### **Overvullen tijdens het Pressure Cook (koken onder druk)**

Bij te veel vullen bestaat het risico dat de stoomafgiftepijp verstopt raakt en ventiel, waardoor overdruk ontstaat.

- Vul de binnenste kooktoestel **NIET** boven de lijn met het label 'PC MAX' of 'Max PC Fill'.
- Vul de binnenste kookpan **NIET** over de lijn met het label '1/2' bij het koken van voedsel dat uitzet tijdens het koken, zoals rijst, gedroogde bonen of gedroogde groenten.
- **Houd** er rekening mee dat bepaalde voedingsmiddelen, zoals appelmoes, veenbessen, parelgort, havermout of andere granen, spliterwten, noedels, macaroni, rabarber of spaghetti kunnen gaan schuimen, schuimen en spetteren en de stoompijp en -klep kunnen verstoppen. Vul de binnenste kookpan **NIET** over de lijn met het label '1/2' wanneer u deze voedingsmiddelen kookt.
- Plaats **GEEN** te groot voedsel in de binnenste kookpan, omdat dit kan brand, persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken.

### **Accessoires**

- **Gebruik** alleen accessoires of hulpstukken die zijn goedgekeurd door Instant Pot Brands. Het gebruik van onderdelen, accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan een risico op elektrische schokken of ander persoonlijk letsel, brand en/of materiële schade veroorzaken.

## **⚠ WARNING**

Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en kan uw garantie ongeldig maken.

- **Gebruik** alleen een goedgekeurde Instant Pot binnenkookpan om het risico van druklekkage te verminderen.
- **Vervang** de afdichtring alleen door een erkende Instant Pot afdichtring om persoonlijk letsel, materiële schade en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- **Gebruik** de meegeleverde accessoires NIET in een magnetron, broodroosteroven, heteluchtoven of conventionele oven, op een keramische, elektrische of gaskookplaat of bij een buitengrill.

### **Verzorging en opslag**

- **Laat** het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Bewaar **GEEN** andere materialen dan de binnenpan in de pan wanneer deze niet in gebruik is.
- Plaats **GEEN** brandbare materialen in pan, zoals papier, karton, plastic, piepschuim of hout.

### **Netsnoer**

Er wordt een kort netsnoer gebruikt om het risico van vastgrijpen, verstrikt raken of struikelen te beperken. **WAARSCHUWING:** Heet 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 toonbanken hangen.
- Laat het netsnoer **NIET** in contact komen met hete oppervlakken of open vuur, inclusief een kooktoestel.
- Gebruik **GEEN** stopcontacten onder de toonbank.

Dit apparaat heeft een 3-polige geaarde stekker. Om het risico op elektrische schokken te verminderen:

- Steek de stekker **ALLEEN** in een geaard stopcontact.
- Verwijder het aardcontact op de stekker **NIET**.
- **NIET** gebruiken met verlengsnoeren, stroomomzetters of -adapters, tijdschakelaars of aparte afstandsbedieningssystemen.

Als het apparaat een afneembaar netsnoer heeft:

- Om aan te sluiten, sluit u altijd eerst het netsnoer aan op het apparaat en vervolgens Steek de stekker in het stopcontact.

## **⚠ WARNING**

### **Elektrische voorzorgsmaatregelen**

De kookplaat bevat elektrische onderdelen die een gevaar vormen voor elektrische schokken. **Het niet opvolgen van deze instructies kan elektrische schokken en/of de dood tot gevolg hebben.**

#### **Ter bescherming tegen elektrische schokken:**

- Als u de verbinding wilt verbreken, selecteer u **X** om te **Cancel** (annuleren) en vervolgens de stekker uit het stopcontact te halen. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen of accessoires toevoegt of verwijdert en voordat u het apparaat schoonmaakt. De stekker uit het stopcontact halen, Pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Trek **NOOIT** aan het netsnoer.
- **Controleer** het apparaat en het netsnoer regelmatig op tekenen van beschadiging of rafeling.
- Gebruik het apparaat **NIET** als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier gevallen of beschadigd is. Neem voor hulp contact op met Consumer Care via e-mail op [info@instantpot.nl](mailto:info@instantpot.nl)
- Probeer **GEEN** onderdelen te repareren, vervangen of aan te passen van het apparaat, omdat dit elektrische schokken of andere persoonlijke ongelukken kan veroorzaken letsel, brand en/of materiële schade en vervalft de garantie.
- Knoei **NIET** met de veiligheidsmechanismen, want dit kan leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.
- Doe **GEEN** vloeistof of voedsel in de pan zonder de binnenpan.
- Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat **NIET** onder in water of een andere vloeistof.
- Maak het apparaat **NIET** schoon door het af te spoelen onder de kraan.
- Gebruik het apparaat **NIET** in andere elektrische systemen dan 220-240 V 50/60Hz.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

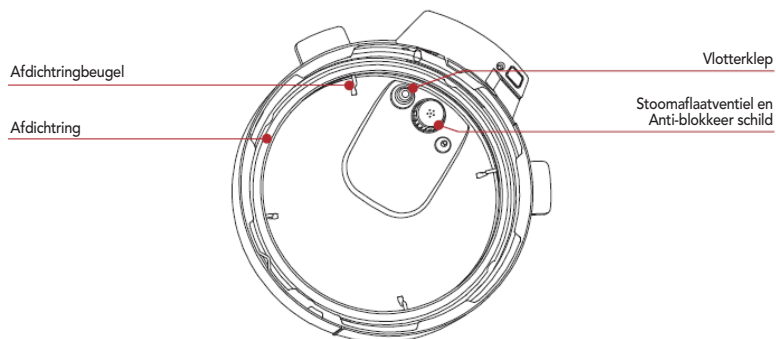
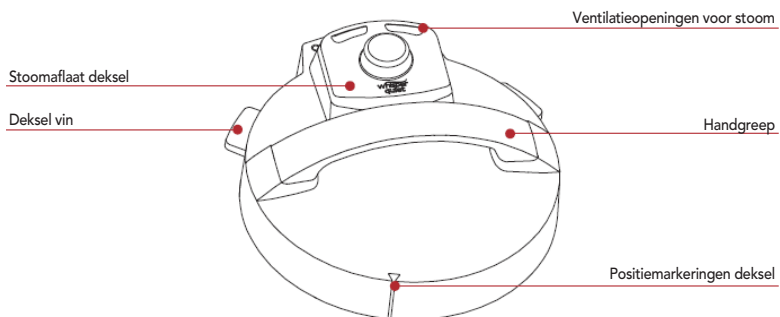
## **⚠ WARNING**

Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en kan uw garantie ongeldig maken.



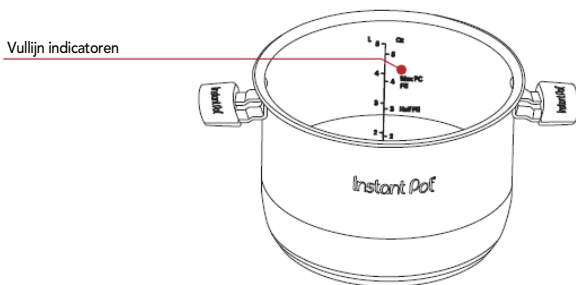
# WAT ZIT ER IN DE DOOS

## Deksel

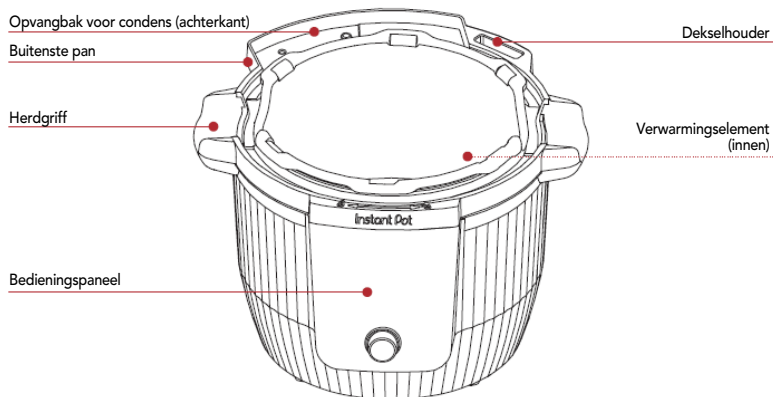


*Illustraties dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product.*

## Binnenste kooktoestel



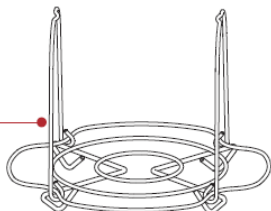
## Kookplaat Basis



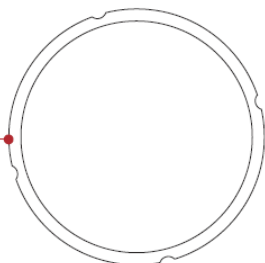
*Illustraties dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product.*

## Accessoires

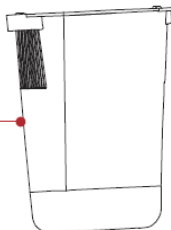
Stoomrek



Extra afdichting



Opvangbak voor condens



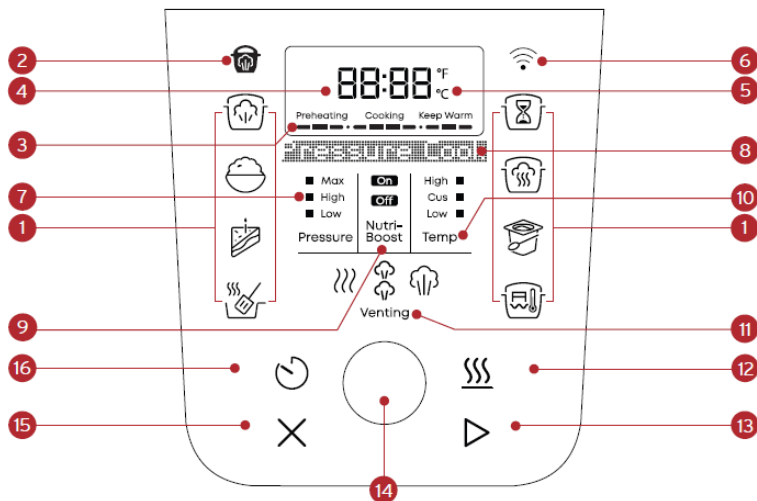
## Vergeet niet te recyclen!

We hebben deze verpakking ontworpen met duurzaamheid in gedachten. Recycle alles dat gerecycled kan worden waar je woont.

# GEBRUIK VAN JE INSTANT POT PRO

## Bedieningspaneel

We hebben het bedieningspaneel zo ontworpen dat het eenvoudig te gebruiken en af te lezen is.



## Beheers de pictogrammen

### 1 Slimme programma's

Pressure Cook  
(koken onder druk)



Rijst



Bake  
(bakken)



Sauté  
(sauteren)



Slow Cook



Stoom



Yoghurt



Sous vide



### 2 Druk

Potdruk



### 3 Voortgangsbalken

Preheating    Cooking    Keep Warm

### 4 Timer

0 1:00

Uur | Minuten

- Cooking (koken)
- Keep Warm (warm houden)
- Delay Start (uitstellen)

## 5 Temp Schaal

Celsius Fahrenheit

°C °F

## 6 WiFi

Off (uit)



Koppelen



Aangesloten



Wit  
knipperend

Verbinding  
mislukt



Knippert  
oranje

## 7 Druk

- Max
- High (hoog)
- Low (laag)

## 8 Meertalige Berichtenbalk



## 9 Nutriboost™

On

Off

## 10 Temperature (temperatuur)

- High (hoog) ■
- Cus (aangepast) ■
- Low (laag) ■

## 11 Venting (ventileren)



Natuurlijke  
stoomafgifte



Puls  
stoomafgifte



Snelle  
stoomafgifte

## 12 Keep Warm (warm houden)



## 13 Start



## 14 Bedienings- paneel



## 15 Cancel (annuleren)



## 16 Delay Start (uitstellen)



## INSTELLINGEN WIJZIGEN

### Ready (gereed) modus

Als je de Instant Pot inschakelt, geeft hij een piepsignaal en op de Berichtenbalk verschijnt **Ready** (gereed). Dit is de Gereed-modus - klaar om een Slim Programma te selecteren of een instelling te wijzigen. Om terug te keren naar deze modus vanuit een Slim Programma of instelling, X druk op om te **Cancel** (annuleren).



### De weergavetaal wijzigen

U kunt de taal selecteren die op het display van het Bedieningspaneel wordt weergegeven.

*Kies uit: Engels, Frans, Spaans, Duits, Italiaans, Deens, Nederlands, Pools, Zweeds en Turks*

1. Druk in de modus **Ready** (gereed) tweemaal binnen één seconde op de **Regelknop**.
2. Draai de **Regelknop** om de taal te selecteren.
3. Druk op de **Regelknop** om je selectie te bevestigen.

### Het geluid **On** (aan)/**Uit** (off) zetten

Je stelt de waarschuwingsgeluiden in op **On** (aan) of **Off** (uit).

1. Houd in de **Ready** (gereed) modus **Delay Start** (uitstellen) en de **Regelknop** gedurende 5 seconden ingedrukt.
2. De Berichtenbalk toont **Sound on** (geluid aan) of **Sound off** (geluid uit). De nieuwe geluidsinstelling is actief.

*Hoorbare veiligheidswaarschuwingen (pieptonen) kunnen niet worden uitgeschakeld.*

## De temperatuurschaal kiezen

De kooktemperatuur kan worden weergegeven in Fahrenheit (°F) of Celsius (°C).

1. Houd in de **Ready** (gereed) modus **Keep Warm** (warm houden) en de **Regelknop** gedurende 5 seconden ingedrukt.
2. De Berichtenbalk toont **Temp Eenheid F** of **Temp Eenheid C**.

*De kooktemperatuur wordt nu weergegeven in de schaal die je hebt gekozen.*

## Cancel (annuleren)

Druk in de modi **Preheating** (voorverwarmen), **Cooking** (koken) of **Keep Warm** (warm houden) op **X** om te **Cancel** (annuleren) en de Berichtenbalk toont **Ready** (gereed).

## Gememoriseerde instellingen

Elke keer dat je een Slim Programma gebruikt, slaat de kookplaat automatisch de door jou gekozen instellingen op, zodat deze de standaardinstelling worden voor het volgende gebruik. Je kunt deze opgeslagen instellingen gebruiken of ze elke keer aanpassen. Dit geldt voor:

- Drukinstellingen
- Temperatuurinstellingen
- Instellingen voor **Steam Release** (stoomvrijgave)
- NutriBoost™ instellingen

## Slimme programma's terugzetten naar oorspronkelijke instellingen

Indien nodig kunt u de in het geheugen opgeslagen instellingen terugzetten naar de oorspronkelijke fabrieksinstellingen.

### Individuele slimme programma's resetten

- Houd in de **Ready** (gereed) modus een Slim Programma-knop langer dan 3 seconden ingedrukt totdat het Slim Programma twee keer knippert en de **Berichtenbalk** terugkeert naar de **Ready** (gereed) modus.

*De individuele Slim Programma-instellingen worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.*

- Wanneer een Slim Programma in werking is, houdt u de betreffende knop ingedrukt tot de instellingen voor kooktijd en temperatuur terugkeren naar de fabrieksinstellingen.

### Alle slimme programma's resetten

- Wanneer de Berichtenbalk **Ready** (gereed) toont, houdt u de **Regelknop** ingedrukt tot alle Slim Programma-knoppen 3 keer knipperen.

*Alle Slim Programma-instellingen worden hersteld naar de fabrieksinstellingen.*



# INGEBRUIKNAME


## Schoonmaken voor gebruik

1. Was de Binnenpan, het deksel en de Afdichtring met de hand in warm water met afwasmiddel. Spoel af en gebruik een zachte doek om de buitenkant te drogen. Je kunt de Binnenpan, het deksel en de Afdichtring ook in de vaatwasser wassen.
2. Veeg het verwarmingselementen aan de binnenkant van de kookplaat af met een zachte doek om er zeker van te zijn dat er geen verpakingsdeeltjes achterblijven.
3. Installeer de opvangbak voor condens. Zie de instructies op pagina 47.

## Testrun

Als je je nieuwe Instant Pot instelt om te testen, is dat een geweldige manier om jezelf vertrouwd te maken met hoe hij werkt voordat je een maaltijd bereidt.

### Om een testrun uit te voeren:

1. Voeg 700 ml water toe aan de binnenpan. Voeg geen voedsel toe.
  2. Plaats de binnenpan in pan.
  3. Plaats het deksel erop en vergrendel het.  
*Zie 'Het deksel sluiten' op pagina 19.*
  4. Druk op **Pressure Cook** (koken onder druk) .
  5. Druk op **Druk** om het **High** (hoog) drukniveau te selecteren.
  6. Druk op de **minuten** op de **timer** en draai vervolgens de **regelknop** om 5 minuten te selecteren. Druk op de **Regelknop** om te bevestigen.
  7. Druk op **Keep Warm** (warmhouden)  om warmhouden uit te schakelen.
  8. Druk **Venting** (ventileren) tot **Quick** (snel) drukontlasting  is geselecteerd.
  9. Druk  op om **te starten**. De voortgangsbalk en berichtenbalk tonen **Preheating** (voorverwarmen).
  10. Als de druk klaar is, geeft de voortgangsbalk **Cooking** (koken) aan en geeft de Berichtenbalk **Don't open lid** (deksel niet openen) aan en de rode **Drukindicator**  brandt.
  11. De **Venting** (ventileren) begint automatisch. Als alle stoom is ontsnapt, toont de Berichtenbalk **OK to Open Lid** (OK om deksel te openen).
  12. Open het deksel.  
*Zie 'Het deksel openen' op pagina 19.*
  13. Gooi het overgebleven water weg en was en droog de Binnenpan.
- Nu ben je klaar om een maaltijd te koken in je Instant Pot!

# DE INSTANT CONNECT™ APP GEBRUIKEN

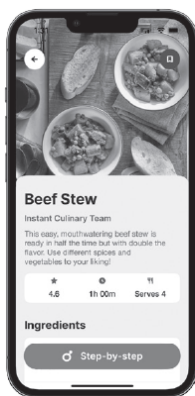
Maak koken eenvoudig en gemakkelijk wanneer je je Instant Pot Pro bedient met de Instant Connect™ App vanaf e mobiele apparaat.

## Kook slimmer, niet harder!

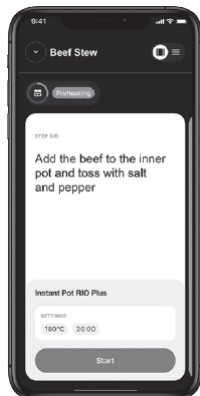
Bedien je Instant Pot op afstand - begin met koken, pas de instellingen aan en sla je voorkeuren op, allemaal vanuit de app. Geen gerommel meer in de keuken!

## Kook als een pro met stap-voor-stap begeleide recepten

Met meer dan 3.000 door chef-koks geteste recepten maakt de stap-voor-stap virtuele gids van de app koken moeiteloos en zorgt elke keer weer voor perfecte resultaten. Naadloze controle over je kookkunsten in realtime - rechtstreeks vanuit het recept!



Ontdek 3000+ heerlijke recepten in de App



Gebruik de app om het koken interactief te regelen het recept

Powered by



## Controleer het koken op afstand

Gebruik de App om elk stadium van het recept vanaf elke plek te volgen, wetende dat je maaltijd klaar is wanneer jij dat bent.

## De app downloaden

Je kunt de app op twee manieren downloaden:

- Scan de QR-code hieronder
- Zoek "Instant Pot" in de Apple Store of de Google Play Store.

Apple(iOS)



Android



## Koppelen met de Instant Connect™ App

*Lees het gedeelte "Vereisten voor koppeling" hieronder voordat je begint.*

1. Steek de stekker in het .
2. Open de app en selecteer 'Aan de slag'.
3. Selecteer 'Instant Pot Pro Max WiFi'.
4. De app leidt je door het aanmaken van een gebruikersaccount.
5. De app begeleidt je vervolgens bij het aansluiten.

*Nu ben je klaar om de App te gaan gebruiken met je Instant Pot Pro!*

## Vereisten voor koppelen

Voor de beste connectiviteit moet je ervoor zorgen dat je de nieuwste iOS- of Android-versie op je apparaat hebt.





- Houd de naam en het wachtwoord van je WiFi-thuisnetwerk bij de hand.
- Zorg ervoor dat je Instant Pot Pro is aangesloten en niet aan het koken is. Op de Message Bar staat **Ready** (gereed).
- Je mobiele apparaat is in de buurt van je Instant Pot Plus.
- En de Bluetooth op je mobiele apparaat is .

*Opmerking: Als het Wifi-symbool oranje knippert, is de verbinding mislukt.*

## DE LID GEBRUIKEN


Je gebruikt het deksel voor de meeste Slimme Programma's, en altijd voor koken onder druk. Gebruik altijd het deksel dat bij deze Instant Pot Pro is geleverd.

### Deksel sluiten en vergrendelen

1. Lijn de  op het deksel uit met de  op de bodem van de pan.
2. Draai het deksel met de klok mee tot de  op het deksel uitgelijnd is met de  op de panbodem.

*Bij snelkoken vergrendelt het deksel automatisch wanneer de pan druk begint op te bouwen.*

### Open het deksel

1. Als u een Slim Programma voor koken onder druk gebruikt, zorg er dan voor dat u eerst de stoom afvoert totdat het rode indicatielampje voor de **Druk** uitgaat  en de Berichtenbalk **OK to Open Lid** toont.
2. Draai het deksel tegen de klok in totdat de  op het deksel op één lijn staat met de  op de multicookerbasis.
3. Til het deksel voorzichtig omhoog en van de panbodem.
4. Om ruimte op het aanrecht te besparen. Plaats het deksel verticaal in de dekselhouder (zie pagina 10) bovenop je.



### Hoe stoom afblazen

De Instant Pot Pro kan op 3 verschillende manieren automatisch stoom afgeven. Gebruik de manier die het beste past bij het soort voedsel dat je kookt of waar het recept om vraagt.

### Natuurlijke stoomafgifte

Nadat het koken is gestopt, komt de stoom geleidelijk vrij, gedurende meer dan 40 minuten. Ideaal voor gerechten die baat hebben bij sudderen, zoals stoofschotels, soepen, chili en bonen.

*Je kunt de app of het bedieningspaneel gebruiken om stoom af te blazen.*

1. Druk op **Venting** (ventileren) totdat het pictogram **Natural Release** (NR / natuurlijke vrijgave)  oplicht.
2. Stoom komt geleidelijk vrij.
3. Als alle stoom is vrijgekomen, gaat het rode lampje van de **Drukindicator**  uit.



## **⚠ WARNING**

Het niet naleven van de veiligheidsinstructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en kan uw garantie ongeldig maken.

### **Puls stoomafgifte**



Geeft stoom af in uitbarstingen nadat het koken is gestopt.


Gebruik voor voedingsmiddelen zoals pap, rijst en granen.

1. Druk op **Venting** (ventileren) totdat het pictogram **Pulse Release** (PR / pulserende vrijgave)  oplicht.
2. Stoom komt vrij in korte stoten.
3. Als alle stoom is vrijgekomen, gaat het rode lampje van de **Drukindicator**  uit.

### **Snelle stoomafgifte**



Laat na koken snel stoom ontsnappen. Ideaal voor delicaat voedsel zoals pasta, risotto, groenten en zeevruchten om overkoken te voorkomen.

1. Druk op **Venting** (ventileren) totdat het pictogram **Quick Release** (QR / snelle vrijgave)  oplicht.
2. Stoom komt in één vrij.
3. Als alle stoom is vrijgekomen, gaat het rode lampje van de **Drukindicator**  uit.

*Als u veel spatten ziet terwijl u de druk **Quick** (snel) laat ontsnappen, druk dan op **Venting** (ventileren) om terug naar **Natuurlijk** (natuurlijk) en druk  vervolgens op om **te starten**. Wacht een paar minuten voordat u opnieuw probeert de druk af te laten. Als het spatten doorgaat, gebruik dan **Natuurlijke stoomontlading** om de resterende druk veilig te laten ontsnappen.*

### **De methode voor stoomafgifte wijzigen**

Voor sommige recepten kun je beginnen met één methode om stoom vrij te maken, en overgaan op een andere methode om het af te maken.

1. Druk tijdens de stoomafgifte herhaaldelijk op **Venting** (ventileren) totdat de gewenste stoomafgiftemethode oplicht.
2. Druk  op om **te starten**.
3. Als alle stoom is vrijgekomen, gaat het rode lampje van de **Drukindicator**  uit.

## **⚠ CAUTION**

Dit apparaat gebruikt druk om te koken. Laat het apparaat alle overtollige druk en stoom afblazen voordat u het deksel opent. Het openen van het deksel voordat de druk is vrijgelaten, kan leiden tot brandwonden, persoonlijk letsel en/of materiële schade. Lees meer in de hoofdstukken Veiligheid, Onderhoud en Garantie.

## **OVER PRESSURE COOK (KOKEN ONDER DRUK)**

Drukkoken gebruikt druk om de temperatuur van de vloeistof te verhogen, waardoor het voedsel gelijkmatig en sneller gaart dan normaal, terwijl smaken en voedingsstoffen worden vastgehouden. Tijdens het koken onder druk de Instant Pot Pro 3 fasen.

### **Fase 1: Preheating (voorverwarmen)**

Terwijl de Instant Pot voorverwarmt, wordt de vloeistof verwarmd om stoom te creëren. Zodra er genoeg druk is, klikt het deksel vast en is de pan klaar om te koken.

### **Fase 2: Cooking (koken)**

Zodra de Instant Pot de gewenste druk heeft bereikt, begint het koken en blijft de druk gedurende het hele proces constant. Zie de instructies voor Slim Programma vanaf pagina 22 voor meer informatie.

### **Fase 3: Steam Release (stoomvrijgave)**

Na het koken blijft de Instant Pot onder druk en heet. Door de stoom te laten ontsnappen, komt de druk vrij, daalt de temperatuur en kan het deksel veilig worden verwijderd.

Zie Stoom afblazen op pagina 19.

## **Vloeistof gebruiken om stoom te creëren**

Drukkoken vereist vloeistof in de pan om stoom te creëren. Dit is de minimale hoeveelheid die nodig is:

<b>InstantPot-formaat</b>	<b>Minimale vloeistof voor koken onder druk*</b>
5,7 liter	375 ml

*\*tenzij anders vermeld in het recept.*

*Vloeistoffen voor onder druk koken moeten op waterbasis zijn, zoals bouillon, fond, soep of sap. Als je soep uit blik, gecondenseerd of op basis van room gebruikt, voeg dan water toe zoals hierboven aangegeven.*

## **⚠ WARNING**

Het niet naleven van de veiligheidsinstructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en kan uw garantie ongeldig maken.



## **PRESSURE COOK (KOKEN ONDER DRUK)**

Drukkoken gebruikt stoom onder druk om voedsel snel en gelijkmatig gaar te maken. Je kunt de instellingen aanpassen aan je recept.

Drukkoken Slimme programma-instellingen.

Standaard kooktijd	Min. kooktijd	Max. kooktijd	Standaard drukniveau	Drukniveau-opties
10 minuten (00:10)	0 minuten (00:00)	4 uur (04:00)	High (hoog)	Max High (hoog) Low (laag)

### Andere instellingen

- **Keep Warm** (warm houden)  is standaard ingesteld op **On** (aan).
- **Delay Start** (uitstellen)  is beschikbaar.
- NutriBoost™ is beschikbaar (zie pagina 42).

### Gebruik de app


Bedien eenvoudig alle instellingen van het **Pressure Cook** (koken onder druk) programma en krijg toegang tot begeleide recepten voor specifieke gerechten via de Instant Connect App. Of gebruik het Bedieningspaneel zoals hieronder beschreven.

### Hoe snel koken








#### Prep

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

#### Preheating (voorverwarmen)



1. Plaats de binnenpan in de pan en voeg de ingrediënten en het vocht toe.
2. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
3. Druk op **Pressure Cook** (koken onder druk) . De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Druk op **Druk** om te schakelen tussen **Low** (laag), **High** (hoog) en Max drukniveau's.





5. Druk op de **uren** of **minuten** op de **Timer** om deze te activeren en draai vervolgens aan de **Regelknop** om de tijd te selecteren.
6. Druk op de **Venting** (ventileren) om te schakelen tussen **Natural** (natuurlijk) , **Pulse** (pulserend)  en **Quick** (snel)  drukontlastingsopties.
7. Als je NutriBoost wilt activeren, druk je op **NutriBoost** om het in te **On** (aan).
8. Om het koken uit te stellen, drukt u op  en knippert het oranje. **Regelknop** om de vertragingstijd te selecteren.
9. **Keep Warm** (warm houden)  is standaard **On** (aan), druk op  om het indien nodig **Off** (uit) te schakelen.
10. Druk op  om te starten. De voortgangs- en berichtenbalk worden weergegeven **Preheating** (voorverwarmen).

*Het kan 15 minuten of langer duren om de drukinstelling voor het koken te bereiken. Bevroren voedsel en grote hoeveelheden verhogen de voorverwarmingstijd.*

## Kook

1. Als de druk klaar is, toont de Voortgangsbalk **Cooking** (koken) en de Berichtenbalk **Niet Deksel Openen**.
2. De kookwekker begint af te tellen.  
*U kunt op  elk moment op drukken om het koken te stoppen en het Slim Programma te annuleren.*  
*Je kunt op elk moment tijdens het koken op **Keep Warm** (warm houden)  drukken om het uit te schakelen.*

## Stop met koken



1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken.
2. Als **Keep Warm** (warm houden)  op **On** (aan) staat, begint de timer op te tellen. Wanneer **Keep Warm** (warm houden) tijd voorbij is, toont de Berichtenbalk **Einde**.  
*Je kunt op  elk moment op drukken om het **Keep Warm** (warm houden) te stoppen. Als je annuleert voordat het **Venting** (ventileren) klaar is, toont de Berichtenbalk **Niet Deksel Openen**.*
3. De **Venting** (ventileren) begint automatisch.  
*U kunt de ontluuchtingsmethode op elk moment wijzigen.*
4. Als alle stoom is ontsnapt, toont de Berichtenbalk **OK to Open Lid**. en **EINDE**.

# RIJST

Het Rice Slim Programma gebruikt stoom onder druk om rijst snel en gelijkmatig te koken. Je kunt de instellingen aanpassen aan je recept. Slimme rijstprogramma-instellingen.

Standaard kooktijd	Min. kooktijd	Max. kooktijd	Standaard drukniveau	Drukniveau-opties
12 minuten (00:12)	0 minuten (00:00)	1 uur (01:00)	Low (laag)	High (hoog) Low (laag)

## Andere instellingen


- **Keep Warm** (warm houden)  is standaard ingesteld op **On** (aan).
- **Delay Start** (uitstellen)  is beschikbaar.
- NutriBoost™ is beschikbaar (zie pagina 42).








## Gebruik de app

Regel eenvoudig de instellingen van het rijstprogramma en krijg toegang tot begeleide recepten voor specifieke voedingsmiddelen via de Instant Connect App. Of gebruik het bedieningspaneel zoals hieronder beschreven.

## Rijst koken

### Preheating (voorverwarmen)

1. Plaats de binnenpan in de pan en voeg de ingrediënten en het vocht toe.
2. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
3. Druk op **Rijst**  De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Druk op **Druk** om te schakelen tussen **Low** (laag) en **High** (hoog) drukniveaus.
5. Druk op de **uren** of **minuten** op de **Timer** om deze te activeren en draai vervolgens aan de **Regelknop** om de tijd te selecteren.



6. Druk op de **Venting** (ventileren) om te schakelen tussen **Natural** (natuurlijk) , **Pulse** (pulserend)  en **Quick** (snel)  drukontlastingsopties.
7. Als je **NutriBoost** wilt activeren, druk je op NutriBoost om het in te **On** (aan).
8. Om het koken uit te stellen, drukt u op  en knippert het oranje. **Regelknop** om de vertragingstijd te selecteren.
9. **Keep Warm** (warm houden)  is standaard **On** (aan) druk op om het **Off** (uit) te schakelen, indien nodig. 
10. Druk  op om **te starten**. De Voortgangs en Berichtenbalk worden weergegeven **Preheating** (voorverwarmen).

*Het kan 10 of meer minuten duren om de juiste kookstand te bereiken.*

## Kook

1. Als de druk klaar is, toont de Voortgangsbalk **Cooking** (koken) en de Berichtenbalk **Niet Deksel Openen**.
2. De kookwekker begint af te tellen.  
*U kunt op  elk moment op drukken om het koken te stoppen en het Slim Programma te annuleren.*

## Stop met koken

1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken.
2. Als **Keep Warm** (warm houden)  op **On** (aan) staat, begint de timer op te tellen. Wanneer **Keep Warm** (warm houden)tijd voorbij is, toont de Berichtenbalk **Einde**.  
*Je kunt op  elk moment op drukken om het uit te schakelen. Als u annuleert voordat het **Venting** (ventileren) klaar is, toont de Berichtenbalk **Niet Deksel Openen**.*
3. De **Venting** (ventileren) begint automatisch.  
*U kunt de ontluuchtingsmethode op elk moment wijzigen.*
4. Als alle stoom is ontsnapt, toont de Berichtenbalk **OK to Open Lid** en **EINDE**.



## **STOOM**

Gebruik Stoom zoals je een gewone stoompan zou gebruiken, door vloeistof te koken om voedsel met hete stoom te bereiden. Het Steam Slim Programma gebruikt geen druk om te koken.

Slimme programma-instellingen voor stoom.

Standaard kooktijd	Min. kooktijd	Max. kooktijd	Standaard ontluchting
10 minuten (00:10)	1 minuut (00:01)	1 uur (01:00)	Snelle 

### Andere instellingen

- **Keep Warm** (warm houden)  is **NIET** beschikbaar.
- **Delay Start** (uitstellen)  is beschikbaar.

### Gebruik de app


Regel eenvoudig de instellingen van het stoomprogramma en krijg toegang tot begeleide recepten voor specifieke voedingsmiddelen via de Instant Connect App. Of gebruik het bedieningspaneel zoals hieronder beschreven.


## Stomen

### Prep

Snijd of hak je ingrediënten volgens je recept.

### Preheating (voorverwarmen)


1. Plaats de binnenpan in de pan en voeg minimaal 375 ml water toe.
2. Plaats het stoomrek en leg de ingrediënten erop.
3. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
4. Druk op **Stoom** . De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
5. Druk op de **uren** of **minuten** op de **Timer** om deze te activeren en draai vervolgens aan de **Regelknop** om de tijd te selecteren.

6. Om het koken uit te stellen, drukt u op  en knippert het oranje. **Regelknop** om de vertragingstijd te selecteren.
7. Druk op  om **te starten**. De Voortgangs en Berichtenbalk worden weergegeven **Preheating (voorverwarmen)**.

*Het kan 10-15 minuten duren om de kooktemperatuur te bereiken. Bevroren voedsel verlengt de voorverwarmingstijd.*

## Kook

1. Als de **Temperature** (temperatuur) klaar is, toont de Voortgangsbalk **Cooking** (koken).
2. De kookwekker begint af te tellen.

*U kunt op  elk op drukken om het koken te stoppen en het Slim Programma te annuleren.*

## Stop met koken

1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken. De Berichtenbalk toont **Einde** en **OK om Deksel te Openen**.



## SLOW COOKING

Met Slow Cook kun je je favoriete sudder- en stoofrecepten maken, net als in een slowcooker. Dit Slimme Programma's gebruikt geen druk om voedsel te koken.

Slow Cook Slim Programma-instellingen.

Standaard kooktijd	Standaard temperatuur	Temperatuur Opties	Min. kooktijd	Max. kooktijd
6 uur (06:00)	High (hoog)	High (hoog) Low (laag)	30 minuten (00:30)	24 uur (24:00)

### Andere instellingen

- **Keep Warm** (warm houden)  is standaard ingeschakeld.
- **Delay Start** (uitstellen)  is beschikbaar.

### Gebruik de app


Regel eenvoudig de instellingen van het stoomprogramma en krijg toegang tot begeleide recepten voor specifieke voedingsmiddelen via de Instant Connect App. Of gebruik het Bedieningspaneel zoals hieronder beschreven.






## Slow cooking

### Prep



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

### Kook

1. Plaats de binnenpan in de pan en voeg de ingrediënten toe.
2. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
3. Druk op Slow Cook . De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Druk op de **Temperature** (temperatuur) om te schakelen tussen **Low** (laag) en **High** (hoog) temperatuuropties.

5. Druk op de **uren** of **minuten** op de **Timer** om deze te activeren en draai vervolgens aan de **Regelknop** om de tijd te selecteren.
6. **Keep Warm** (warm houden)  is standaard **On** (aan), druk op  om het indien nodig uit te schakelen.
7. Om het koken uit te stellen, drukt u op  en knippert het oranje. **Regelknop** om de vertragingstijd te selecteren.
8. Druk op  om **te starten**. De Voortgangsbalk geeft **Cooking** (koken) weer.
9. De kookwekker begint af te tellen.  
*U kunt op  elk op drukken om het koken te stoppen en het Slim Programma te annuleren.*

## Stop met koken

1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken. De Berichtenbalk toont **OK om Deksel te Openen**.
2. Als **Keep Warm** (warm houden)  op **On** (aan) staat, begint de timer op te tellen  
*Druk op  elk moment op **Cancel** (annuleren) om het uit te schakelen.*

## SAUTÉ (SAUTEREN)

Gebruik **Sauté** (sauteren) in plaats van een braad- of steelpan. Sauteren kan de smaken van je eten, of kan sauzen laten sudderen, indikken of inkoken.



Sauté Slimme programma-instellingen.

Standaard temperatuur	Temperatuur Opties	Standaard kooktijd	Min. kooktijd	Max. kooktijd
High (hoog)	High (hoog) Low (laag) Cus (aangepast)	30 minuten (00:30)	1 minuut (00:01)	1 uur (01:00)

### Temperatuurinstellingen

Temperatuurniveau	Temperature (temperatuur)
High (hoog)	190°C
Low (laag)	105°C
Cus (aangepast) 1	95°C
Cus (aangepast) 2	110°C
Cus (aangepast) 3	135°C
Cus (aangepast) 4	160°C
Cus (aangepast) 5	185°C
Cus (aangepast)	190°C

Andere instellingen

- **Keep Warm** (warm houden)  is niet beschikbaar.
- **Delay Start** (uitstellen)  is niet beschikbaar.

### Hoe Sauté (sauteren)

#### Prep


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



## Preheating (voorverwarmen)

1. Plaats de kooktoestel in de multi-cooker basis.
2. Druk op **Sauté** (sauteren) . De standaard of laatst gebruikte bereidingsinstellingen worden weergegeven.
3. Druk op de **Temperature** (temperatuur) om te schakelen tussen **Low** (laag), **High** (hoog) en **Cus** (aangepast) temperatuuropties.
4. Als u **Cus** (aangepast) hebt geselecteerd, draait u de **Regelknop** om het temperatuurniveau te selecteren.
5. Druk op de **uren** of **minuten** op de **Timer** om deze te activeren en draai vervolgens aan de **Regelknop** om de tijd te selecteren.
6. Druk op  om **te starten**. De Voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen).


## Kook

1. Voeg ingrediënten toe wanneer de Berichtenbalk **Add Food** (voedsel toevoegen) toont.  
*Gebruik het deksel niet tijdens het bakken.*
2. Wanneer de kooktijd 00:00 bereikt, toont de Berichtenbalk **Einde**.  
*U kunt op  elk op drukken om het koken te stoppen en het Slim Programma te annuleren.*

## Braden dan Deglazing (ontglazen) voor Druk of Slow Cooking

Roast (braden) is een geweldige manier om ingrediënten bruin te bakken.

**Deglazing** (ontglazen) is vloeistof toevoegen aan een hete pan om de heerlijke, gekarameliseerde stukjes die op de bodem van de pan vastzitten los te maken voordat je verder kookt. Volg deze stappen:

1. **Sauté** (sauteren) je ingrediënten.
2. Druk  op om het sauteren te stoppen.
3. Deglaceer - verwijder voedsel (optioneel) uit de binnenpan.
4. Voeg water, bouillon of wijn toe aan de binnenpan.
5. Gebruik een houten lepel of een siliconen spatel om eventueel vastzittend voedsel los te maken.
6. Doe het voedsel terug in de binnenpan.
7. Selecteer het Slim Programma om verder te gaan met koken.



## SOUS VIDE

Sous Vide kookt voedsel in een afgesloten, voedselveilige zak die voor langere tijd in water wordt ondergedompeld. Het voedsel kookt in zijn eigen sappen, wat resulteert in een mals, heerlijk gerecht. Dit Slim Programma gebruikt geen druk om voedsel te koken.

Slimme programma-instellingen voor sous-vide

Standaard temperatuur	Min Temperatuur	Max. temperatuur	Standaard kooktijd	Min. kooktijd	Max. kooktijd
56°C	25°C	90°C	3 uur (03:00)	30 minuten (00:30)	99 uur, 30 minuten (99:30)

### Andere instellingen

- **Keep Warm** (warm houden)  is niet beschikbaar.
- **Delay Start** (uitstellen)  is niet beschikbaar.

### Wat je nodig hebt voor sous vide

- Tong
- Voedselveilige, luchtdichte, hersluitbare voedselzakken  
OF
- Vacuümsealer en voedselveilige vacuümzakken

### Gebruik de app



Bedien eenvoudig de instellingen van het Sous Vide programma en krijg toegang tot begeleide recepten voor specifieke voedingsmiddelen via de Instant Connect App. Of gebruik het Bedieningspaneel zoals beschreven.

## Hoe sous vide


### Prep

1. Snijd, hak, kruid of marineer je ingrediënten volgens je recept.
2. Doe de ingrediënten in de kookzak en sluit goed af.


### Preheating (voorverwarmen)

1. Vul de binnenpan met water tot de [1/2] markering.
2. Plaats de binnenpan in pan.
3. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
4. Druk op **Sous Vide** . De standaard of laatst gebruikte bereidingsinstellingen worden weergegeven.
5. Druk op de **uren** en **minuten** op de **Timer** om deze te activeren en draai vervolgens aan de **Regelknop** om de tijd te selecteren.
6. Druk op de **Temperature** (temperatuur) om deze te activeren en draai vervolgens aan de **Regelknop** om de temperatuur te selecteren.
7. Druk op **Start** . De voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen).

### Kook

1. Wanneer de voortgangsbalk **Add Food** (voedsel toevoegen) toont, open je het deksel, voeg je de kookzak toe aan de Kooktoestel en sluit je het deksel weer.
2. De kooktijd begint af te tellen.
3. Wanneer de kooktijd 00:00 bereikt, toont de berichtenbalk **Einde**. *U kunt op  elk op drukken om het koken te stoppen en het Slim Programma te annuleren.*

### Verwijder voedsel

1. Druk wanneer het koken klaar is op **Venting** (ventileren) om  **Quick** (snel) drukontlasting te selecteren.  
*Het Sous Vide Slim Programma gebruikt geen druk om te koken, maar een kleine hoeveelheid druk kan zich opbouwen en het moeilijk maken om het deksel te verwijderen.*
2. Open het deksel en gebruik de tang om de kookzak voorzichtig te verwijderen.





## BAKE (BAKKEN)

Gebruik **Bake** (bakken) om gerechten te bereiden zoals cheesecake, puddingcake, gebakken fruit en cobblers.

Slimme programma-instellingen bakken

Standaard druk	Drukopties	Standaard kooktijd	Min. kooktijd	Max. kooktijd
High (hoog)	High (hoog) Low (laag)	15 minuten (00:15)	0 minuten (00:00)	2 uur (02:00)

### Andere instellingen

- **Keep Warm** (warm houden)  is standaard ingesteld op **Off** (uit).
- **Delay Start** (uitstellen)  is beschikbaar.

### Gebruik de app

Regel eenvoudig de instellingen van het bakprogramma en krijg toegang tot begeleide recepten voor specifieke voedingsmiddelen via de Instant Connect App. Of gebruik het Bedieningspaneel zoals hieronder beschreven.

### Hoe te Bake (bakken)









#### Vorbereitung

1. Bereid je ingrediënten volgens je recept.
2. Doe de ingrediënten in een ovenschaal die in de Instant Pot binnenpan.

*Laat ongeveer 2,5 cm ruimte vrij rond alle zijden van de ovenschaal zodat de warmte gelijkmatig kan circuleren.*



#### Preheating (voorverwarmen)


1. Plaats de binnenpan in pan.
2. Voeg 375 ml water toe aan de binnenpan
3. Plaats het stoomrek en zet de ovenschaal erop.

4. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
5. Druk op  De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
6. Om de drukinstellingen te wijzigen, drukt u op **Druk** om te schakelen tussen **Low** (laag) en **High** (hoog) drukniveau's.
7. Om de kooktijd te wijzigen, drukt u op de **uren** of de **minuten** op de **Timer** te activeren en draai vervolgens de **Regelknop** om de tijd te selecteren.
8. Om de drukontlastingsmethode te wijzigen, drukt u op de **Venting** (ventileren) opties om **Natural** (natuurlijk) , **Pulse** (pulserend)  en **Quick** (snel)  drukontlastingsmethoden te selecteren.
9. **Keep Warm** (warm houden)  is standaard uitgeschakeld, druk  op om dit in te **On** (aan).
10. Om het koken uit te stellen, drukt u  op en knippert het oranje **Regelknop** om de vertragingstijd te selecteren.
11. Druk op  om **te starten**. De Voortgangsbalk en de Berichtenbalk geven **Preheating** (voorverwarmen) weer.



*Het kan 15 minuten of langer duren om de drukinstelling voor het koken te bereiken. Bevroren voedsel en grote hoeveelheden verhogen de voorverwarmingstijd.*

## Kook

1. Als het klaar is, toont de Voortgangsbalk **Cooking** (koken) en begint de timer af te tellen.
2. **Keep Warm** (warm houden)  is standaard ingesteld op Uit. Druk  op elk gewenst moment op Keep Warm (warm houden) om deze in te schakelen.

*U kunt op  elk moment op drukken om het koken te stoppen en het Slim Programma te annuleren.*

## Stop met koken

1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken.
2. Als **Keep Warm** (warm houden)  op **On** (aan) staat, begint de timer op te tellen.  
*Je kunt op  elk moment op drukken om het uit te schakelen.*
3. De **Venting** (ventileren) begint automatisch.  
*U kunt de ontluuchtingsmethode op elk moment wijzigen.*
4. Wanneer het veilig is om het deksel te openen, toont de berichtenbalk **Einde** en/of **OK om Deksel te Openen**.



# YOGHURT

Je kunt je Instant Pot gebruiken om gemakkelijk heerlijke, gefermenteerde zuivel- en niet-zuivelyoghurt te maken.

Yoghurt Slim Programma Instellingen

Stap	Temperature (temperatuur)	Standaard tijd	Min Tijd	Maximale tijd
Pasteurise (pasteuriseren)	85°C Niet aanpasbaar	30 minuten (00:30)	Niet aanpasbaar	Niet aanpasbaar
Gisting	41°C Niet aanpasbaar	8 uur (08:00)	6 uur (06:00)	12 uur (12:00)

## Andere instellingen

- **Keep Warm** (warm houden)  is niet beschikbaar.
- **Delay Start** (uitstellen)  is niet beschikbaar.

## Gebruik de app

Controleer eenvoudig de instellingen van het Yoghurt programma en krijg toegang tot begeleide recepten voor specifieke voedingsmiddelen via de Instant Connect App. Of gebruik het Bedieningspaneel zoals hieronder beschreven.

## Hoe Yoghurt maken

### Melk Pasteurise (pasteuriseren)

1. Voeg de ingrediënten toe aan de binnenpan en plaats deze in de pan.
2. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
3. **Yoghurt** persen.  
*De pasteurisatietijd en -temperatuur zijn vooraf ingesteld.*
4. Druk op **Start**. De Voortgangsbalk toont **Cooking** (koken) en de Berichtenbalk toont Stap 1 **Pasteurise** (pasteuriseren).
5. Als het klaar is, stopt het pasteuriseren. De Berichtenbalk knippert **OPEN DEKSEL OM TE KOELEN**. Wanneer het deksel verwijderd is, toont de berichtenbalk **COOLING DOWN**.

*Melk moet minimaal 72°C zijn om te kunnen pasteuriseren.*

## Cultuur/Starter toevoegen

1. Wanneer de gepasteuriseerde melk voldoende is afgekoeld, wordt de Berichtenbalk toont **Starter toevoegen**.
2. Verwijder het deksel.
3. Voeg een startercultuur toe aan de melk volgens de aanwijzingen op de verpakking.  
*Als je gewone yoghurt gebruikt als starter, zorg er dan voor dat deze een actieve cultuur bevat. Meng 30 ml yoghurt per 3,7 L melk of volg een vertrouwd recept.*
4. Plaats het deksel terug op de panbodem.

## Ferment

1. Druk op de **uren** en **minuten** op de **Timer** om deze te activeren en draai vervolgens aan de **Regelknop** om de tijd te selecteren.  
*Een langere fermentatieperiode zorgt voor een pittigere yoghurt.*
2. Druk **▷** op om **te starten**. De Voortgangsbalk toont **Cooking** (koken) en de Berichtenbalk toont **Stap 2 Ferment**.
3. Wanneer de fermentatie is voltooid, verschijnt **End** op het scherm.
4. Open het deksel en doe de yoghurt over in een voorraadpot.
5. Zet 12 - 24 uur in de koelkast om de smaken te laten ontwikkelen.

## Hoeveel moet ik maken?

Minimum melkvolume	Maximaal melkvolume
1000 ml	3.8 L

## SSS **KEEP WARM (WARM HOUDEN)**

De **Keep Warm** (warm houden) wordt automatisch ingeschakeld na het koken in de Slim Programma **Pressure Cook** (koken onder druk), **Rice** en **Slow Cook**. Je kunt **Keep Warm** (warm houden) ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen.

Slimme programma-instellingen warm houden.

Temperatuur warm houden	Opwarmtemperatuur opties	Standaard tijd	Min Tijd	Maximale tijd
<b>High</b> (hoog)	<b>Low</b> (laag) <b>High</b> (hoog) <b>Cus</b> (aangepast)  <b>Cus</b> (aangepast) Min: 25°C <b>Cus</b> (aangepast) Max: 95°C	8 uur (08:00)	10 minuten (00:10)	10 uur (10:00)

### Hoe warm te houden na het koken

1. Als **Keep Warm** (warm houden) is ingeschakeld voor een Slim Programma, wordt het automatisch gestart nadat het koken is voltooid. De timer geeft de verstreken tijd weer, tot 10 uur.
2. Druk op **X** om **Keep Warm** (warm houden) op elk gewenst moment uit te schakelen.

### Reheat (opwarmen)




#### Prep

Plaats het op te warmen voedsel in de binnenpan.

Je kunt ook een ovensvaste ovenschaal gebruiken die in de binnenpan past. Voeg 375 ml water toe aan de binnenpan om oververhitting van de ovenschaal te voorkomen.



## Reheat (opwarmen)

1. Plaats de binnenpan in pan.
2. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
3. Druk op  De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Druk op de **uren** of **minuten** op de **Timer** om deze te activeren en draai vervolgens aan de **Regelknop** om de tijd te selecteren.
5. Druk op de **Temperature** (temperatuur) om te schakelen tussen **High** (hoog), **Low** (laag) of **Cus** (aangepast).
6. Als je **Cus** (aangepast) **Temperature** (temperatuur) hebt gekozen, draai dan aan de **Regelknop** om een temperatuur te selecteren.
7. Druk op  om **te starten**. De Voortgangsbalk toont **Keep Warm** (warm houden) en de Berichtenbalk toont de temperatuurinstelling. De timer begint af te tellen.
8. Wanneer het opwarmen is voltooid, verschijnt **End** op het display. Je kunt op  elk moment op drukken om de functie **Keep Warm** (warm houden) te stoppen.

# NUTRIBOOST™

NutriBoost is een speciale instelling die je kunt gebruiken tijdens de programma's **Pressure Cook** (koken onder druk) en Rice Smart. Het creëert een kokende beweging in de binnenpan die de actie van roeren nabootst. Dit helpt smaken te versterken en texturen te verbeteren. Het is geweldig voor rijke bottenbouillon en romige risotto!

## NutriBoost gebruiken

- Nadat u tijdens het koken een Slim Programma hebt geselecteerd, drukt u op **NutriBoost** om het in te schakelen.
- Als je van gedachten verandert, druk je op NutriBoost om het uit te schakelen.

<b>Slim programma</b>	<b>Hoe het werkt</b>
Rijst	De Instant Pot laat korte stoompufjes ontsnappen tijdens het eerste 3 minuten van <b>Cooking</b> (koken).
<b>Pressure Cook</b> (koken onder druk)	De Instant Pot laat korte stoompufjes ontsnappen tijdens de laatste 15 minuten van het <b>Cooking</b> (koken).

### **⚠ CAUTION**

Gebruik NutriBoost niet bij het koken van zetmeelrijk of schuimend voedsel, zoals pap, havermout of pasta, om voedselspatten en overlopen te voorkomen. De Instant Pot moet goed in de gaten worden gehouden wanneer NutriBoost wordt gebruikt.

## DELAY START (UITSTELLEN)



Voor je gemak kun je de kooktijd uitstellen, zodat je maaltijd klaar is wanneer je klaar bent.

Instellingen vertraagde start

Maximale tijd	Min Tijd	Standaard tijd
24 uur (24:00)	10 minuten (00:10)	8 uur (08:00)

*Delay Start (uitstellen) is niet beschikbaar met de Slimme Programma's **Sauté** (sauteren), Yoghurt of Sous Vide.*



### De start van het koken uitstellen

1. Selecteer een Slim Programma, pas de instellingen naar wens aan en druk  vervolgens op .
2. Draai de **Regelknop** om de vertragingstijd te selecteren.
3. Druk op  om **te starten**. De timer telt af.
4. Wanneer **Delay Start** (uitstellen) eindigt, begint het Slim Programma automatisch en geeft het display de **Kooktijd** aan.

## TIMER

Zelfs als je je Instant Pot niet gebruikt om te koken, kun je een timer instellen voor minimaal 1 minuut of maximaal 1 uur (de standaardinstelling is 10 minuten).

### Stel een timer in (zonder te koken)

1. Druk op  **Delay Start** (uitstellen) wanneer de Berichtsbalk **Ready** (Gereed) toont.
2. Draai de **Regelknop** om de vertragingstijd te selecteren.
3. Druk op **Start**  om de timer te starten.

# ONDERHOUD

Uw Instant Pot Pro bevat onderdelen die snelkoken mogelijk maken.

Deze onderdelen moeten worden geïnstalleerd om het koken onder druk goed te laten werken en moeten regelmatig worden schoongemaakt of vervangen.

## **⚠ WARNING**

Het niet naleven van de veiligheidsinstructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en kan uw garantie ongeldig maken.

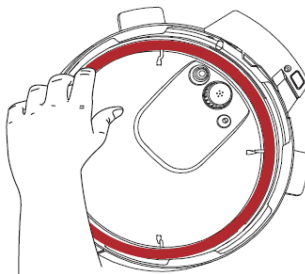
## Afdichtring

Wanneer het snelkookdeksel gesloten is, zorgt de dichtingsring aan de onderkant van het deksel voor een luchtdichte afsluiting tussen het deksel en de panbodem.

- De afsluitring moet geïnstalleerd worden voordat je het deksel gebruikt, maar het is belangrijk om voor elk gebruik te controleren of hij goed op zijn plaats zit.
- Je moet de afdichtring na elk gebruik schoonmaken.
- Sealringen rekken uit na verloop van tijd door normaal gebruik. Om uw product veilig te houden, moet u de afdichtring om de 12 tot 18 maanden vervangen. Vervang eerder als u rek, vervorming of schade opmerkt.

## De afdichtring installeren

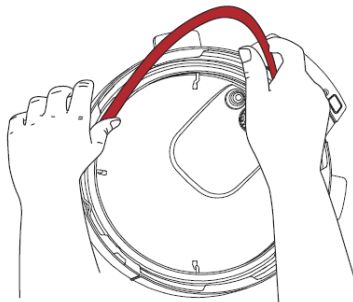
1. Plaats de afdichtring het afdichtringbeugel en druk hem in plaats. Druk stevig aan zodat er geen plooien ontstaan.



2. De afdichtring moet goed vastzitten en mag er niet uitvallen als het deksel wordt omgedraaid.

## De afdichtring verwijderen

1. Pak de rand van de afdichtring vast en trek hem achter het afdichtringbeugel vandaan.



2. Controleer het rek om er zeker van te zijn dat het goed vastzit, gecentreerd is en een gelijke hoogte heeft rondom het deksel. Als het afdichtringbeugel vervormd is, probeer het dan niet te repareren.

## Anti-blokkeer schild

Het anti-blokkeer schild voorkomt dat etensresten door het stoompijp naar boven komen, waardoor de druk wordt gereguleerd.

Als integraal onderdeel van de productveiligheid moet het anti-blokkeer schild vóór gebruik worden geïnstalleerd en regelmatig worden gereinigd.

## Het anti-blokkeer schild verwijderen

Draai het deksel om en houd het stevig vast met één hand. Gebruik de andere hand om het antiblokkeringsschild met je vingers vast te pakken en trek er stevig aan om het van de pinnen eronder te verwijderen.

## Installeer het anti-blokkeer schild

Plaats het anti-blokkeer schild over de pinnen en druk het naar beneden tot het . Probeer de Instant Pot niet te gebruiken zonder het anti-blokkeer schild.

## Deksel voor Steam Release (stoomvrijgave)

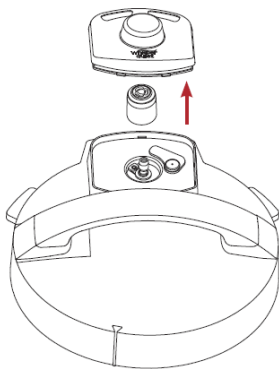
Wanneer de Instant Pot de druk laat ontsnappen, komt er stoom uit de bovenkant van het stoomaflaat deksel. De stoomaflaat deksel en het stoomaflaatventiel zijn een integraal onderdeel van de productveiligheid en noodzakelijk voor het koken onder druk. Het deksel en het ventiel moeten beide worden geïnstalleerd voor gebruik en regelmatig worden schoongemaakt.

### **⚠ WARNING**

Als het stoomaflaat deksel en de stoomaflaatventiel niet zijn geïnstalleerd, zal er hete vloeistof uit spatten, wat kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan eigendommen.

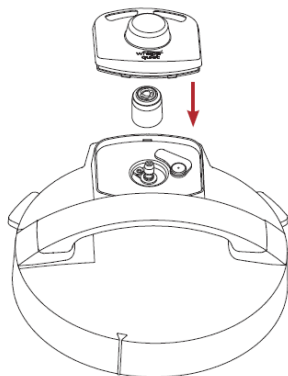
### Verwijder de stoomontspanner

Trek het deksel van de stoomaflaat deksel eraf en trek vervolgens de stoomaflaatventiel omhoog en van de stoompijp af.



## Installeer de stoomontspanner

Plaats de stoomaflaatventiel op de stoompijp en druk deze stevig aan. Steek de lipjes van het deksel van de stoomaflaat deksel in de gaatjes van het deksel en druk het deksel aan de andere kant omlaag tot het vastzit.



*Als de stoomontspanner correct geïnstalleerd is, zit hij stevig vast aan het deksel. Het moet op zijn plaats blijven wanneer het deksel wordt omgedraaid.*

## De opvangbak voor condens opstellen

De opvangbak voor condens zit aan de achterkant van de kookplaat en verzamelt het overtollige vocht van de buitenste pan. Deze moet voor het koken geïnstalleerd worden en na elk gebruik geleegd en uitgespoeld worden.

## Installeer de opvangbak voor condens

Breng de groeven op de opvangbak voor condens op één lijn met de lipjes aan de achterkant van de kookplaat en schuif de opvangbak voor condens op zijn plaats. op zijn plaats.

## Verwijder de opvangbak voor condens

Trek de opvangbak voor condens weg van de kookplaatbodem; niet naar beneden trekken.

*Let op de lipjes op de panbodem en de groeven op de opvangbak voor condens.*

# SCHOONMAKEN

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

Deel	Reinigingsinstructies
Accessoires <ul style="list-style-type: none"><li>• Stoomrek</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Na elk gebruik wassen</li><li>• Handwas met heet water en milde afwasmiddel of in de vaatwasser, bovenste rek</li><li>• Gebruik nooit agressieve chemische reinigingsmiddelen, poeders of schuursponsjes op accessoires</li></ul>
Deksel en onderdelen <ul style="list-style-type: none"><li>• Anti-Blokkeer Schild</li><li>• Afdichtring</li><li>• Stoomaflaatventiel</li><li>• Stoomaflaat deksel</li><li>• Opvangbak voor condens</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Handwas met heet water en milde afwasmiddel</li><li>• Verwijder alle kleine onderdelen van het deksel voor het wassen</li><li>• Als de stoomaflaatventiel en het anti-blokkeer schild zijn verwijderd, reinigt u de binnenkant van de stoompijp om verstopping te voorkomen.</li><li>• Na het schoonmaken het deksel ondersteboven op de panbodem leggen.</li><li>• Bewaar zegelringen in een goed geventileerde ruimte om de geur te verspreiden</li><li>• Voeg 250 ml water en 250 ml witte azijn toe aan de binnenpan om geurtjes van de afdichtring te verwijderen, laat <b>Pressure Cook</b> (koken onder druk) 5-10 minuten koken en gebruik daarna Quick Steam Release.</li><li>• Leeg en spoel de opvangbak voor condens na elk gebruik</li></ul>
Binnenpan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Na elk gebruik wassen</li><li>• Handwas met heet water en milde afwasmiddel of was in de vaatwasser*.</li><li>• Vlekken van hard water kunnen met een met azijn bevochtigde spons en schrobben worden verwijderd.</li><li>• Voor hardnekkige of aangebrande etensresten een paar uur laten weken in heet water voordat je het schoonmaakt.</li><li>• Droog alle buitenoppervlakken voordat u ze in de multicookerbasis plaatst</li></ul>
Netsnoer	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik een nauwelijks vochtige doek om eventuele deeltjes van het snoer te vegen</li></ul>
Kookplaat	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veeg de binnenkant van de multicookerbasis en de buitenste pan af met een vochtige doek en laat aan de lucht drogen.</li><li>• Reinig de buitenkant van de multi-cookerbasis en het bedieningspaneel met een zachte, vochtige doek of spons.</li></ul>

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



## PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Moeite om deksel te sluiten	Afdichtring niet goed geïnstalleerd	Plaats de afdichtring terug en zorg ervoor dat hij goed achter het afdichtringbeugel zit.
	De vlotterklep zit vast in de omhoogstand	Druk de vlotterklep voorzichtig naar beneden met een lang voorwerp.
Moeite om deksel te openen	Druk in de pan	Laat de druk ontsnappen volgens het recept; open het deksel pas wanneer de Berichtenbalk <b>OK to Open Lid</b> toont.
	Het vlotterklep zit vast in de bovenste stand door voedselresten of -resten	Zorg ervoor dat de stoom volledig vrijkomt door de druk snel te laten ontsnappen, verwijder het deksel van de stoomaflaat deksel en druk dan voorzichtig met een lang voorwerp op het vlotterklep. Open het deksel voorzichtig en reinig de vlotterklep, de omgeving en het deksel grondig voor het volgende gebruik.
Binnenpan zit vast aan deksel	Door het afkoelen van de binnenpan kan er zuigkracht ontstaan, waardoor deze aan het deksel blijft kleven.	Om het vacuüm op te heffen, stelt u <b>Venting</b> (ventileren) naar <b>Quick Release</b> (QR / snelle vrijgave).
Er lekt stoom uit de zijkant van het deksel	Geen afdichtring in deksel	Installeer de afdichtring.
	Afdichtring beschadigd of niet goed geïnstalleerd	Vervang de afdichtring.
	Voedselresten aan afdichtring	Verwijder de afdichtring en maak hem grondig schoon.
	Deksel niet goed gesloten	Open en sluit het deksel.
	Het afdichtringbeugel is krom of uit het midden	Verwijder de afdichtring van het deksel, controleer het afdichtringbeugel op krommingen of vervormingen. Neem contact op met Consumentenzorg.
	De binnenpan kan vervormd zijn	Controleer op vervorming en neem contact op met Consumer Care.
Klein beetje stoom lekt/ruist uit ontluchter tijdens kookcyclus	Kookplaat regelt overdruk	Dit is normaal; geen actie vereist.

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Stoom spuit uit ontluchtingsopening bij <b>Venting</b> (ventileren)	Niet genoeg vloeistof in de kooktoestel.	Voeg 375 ml dunne vloeistof op waterbasis toe aan de kooktoestel.
	Storing in controle druksensor	Neem contact op met Consumer Care.
Het scherm blijft leeg na het aansluiten van het netsnoer	Slechte stroomaansluiting of geen stroom	Controleer het netsnoer op beschadigingen. Neem contact op met Consumer Care als u schade opmerkt. Controleer of het stopcontact van stroom wordt voorzien.
	De elektrische zekering van het kooktoestel is doorgebrand	Neem contact op met Consumer Care.
Af en toe een klikkend of licht krakend geluid	Het geluid van stroomschakeling en uitzettende drukplaat bij wisselende temperaturen	Dit is normaal; geen actie nodig.
	Bodem van de kooktoestel is nat	Veeg de buitenkant van de pan schoon. Zorg ervoor dat het verwarmingselement droog is voordat u de pan in de multicookerbasis plaatst.
Er verschijnt een foutcode op het display en de multicooker geeft continu een pieptoon.	Er is een probleem met de multi-cooker.	Lees "Foutcodes" voor instructies.


# APP PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Oplossing
Ik heb geprobeerd de app te downloaden, maar er staat dat mijn apparaat niet compatibel is.	Zorg ervoor dat de versie van het iOS- of Android-besturingssysteem op je mobiele apparaat compatibel is met de App. Deze staan vermeld op de Instant Connect pagina in de App Store en Google Play store.
Ik probeer een account aan te maken in de App, maar ik heb de verificatiecode niet ontvangen.	Controleer uw map met ongewenste e-mail in uw e-mailaccount. Als je het vindt, markeer het dan als "geen spam" om te voorkomen dat toekomstige e-mails worden gefilterd. Wacht een paar minuten en controleer je inbox opnieuw; soms is e-mail gewoon vertraagd. <i>Opmerking: de validatie-e-mail is afkomstig van onze technologiepartner voor slimme apparaten, Fresco.</i>
Mijn opgeslagen recepten zijn verdwenen uit mijn account in de App.	Opgeslagen recepten vind je onder "Mijn recepten", onderaan het scherm. Als je je recepten daar niet ziet, verwijder dan de App. Download vervolgens de nieuwste versie. Je kunt downloaden met behulp van de QR-code aan de binnenkant van de voorkant van deze handleiding. Om ervoor te zorgen dat je recepten worden opgeslagen, kun je het volgende proberen: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Zorg voor een sterke en stabiele WiFi-verbinding. Dit helpt de app om met de server te communiceren en het recept goed op te slaan.</li><li>2. Controleer of uw apparaat voldoende heeft. Als de opslagruimte op uw apparaat bijna leeg is, kan de app de informatie mogelijk niet goed opslaan.</li><li>3. Controleer of de applicatie de benodigde machtigingen heeft om toegang te krijgen tot de opslag en het netwerk van uw apparaat. Als de applicatie niet over de vereiste machtigingen beschikt, het mogelijk niet goed informatie opslaan.</li></ol>

Probleem	Oplossing
<p>Ik kan geen verbinding maken met de app. In plaats daarvan krijg ik een foutmelding 'Failure to connect'.</p>	<p>Als je problemen hebt met verbinden, verwijder dan de app. Download vervolgens de nieuwste versie. Je kunt downloaden met behulp van de QR-code aan de binnenkant van de voorkant van deze handleiding.</p> <p>Zodra de app opnieuw is geïnstalleerd:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zorg ervoor dat Bluetooth is ingeschakeld op je telefoon. Open vervolgens de app.</li> <li>2. Als je nog geen account hebt, selecteer je <b>Aan de slag</b>.</li> <li>3. Als je al een account hebt, meld je dan aan, selecteer <b>Mijn keuken</b> en selecteer vervolgens het plusteken in de rechterbovenhoek van het scherm.</li> <li>4. Selecteer <b>Instant Pot Pro Max WiFi</b>.</li> <li>5. Druk minder dan 1 seconde op de <b>WiFi</b>-knop van je Instant Pot en wanneer je hem loslaat hoor je een pieptoon.</li> <li>6. Je wordt in de App gevraagd om je Instant Pot toe te voegen. Druk op <b>Doorgaan</b>. Deze stap kan enkele minuten duren.</li> <li>7. Eenmaal gekoppeld zie je het bericht <b>Let's Get Cooking</b>. Druk op <b>OK</b> om door te gaan.</li> </ol> <p>Soms zijn er problemen met je router of een ander hardwareprobleem. Als je nog steeds geen verbinding kunt maken, neem dan contact op met Instant Pot Brands Consumer Care op <a href="http://instantpot.nl">instantpot.nl</a></p>
<p>Ik probeer me aan te melden bij de App en mijn account kan niet worden gevonden; ik kon me gisteren aanmelden.</p>	<p>Controleer uw aanmelding: Controleer of je het juiste e-mailadres en wachtwoord gebruikt voor je account. Soms zorgen kleine typfouten ervoor dat je je niet kunt aanmelden. Als je onlangs je wachtwoord opnieuw hebt ingesteld, controleer dan of je een nieuw wachtwoord gebruikt.</p> <p>Wis de cache en gegevens van de app: Soms kunnen gegevens in de cache het aanmeldingsproces vaststoren. Open de instellingen van je apparaat en selecteer <b>Apps of Toepassingen</b>. Selecteer de <b>Instant Connect App</b> en zoek naar de optie om de cache en gegevens van de app te wissen.</p> <p>Verwijder de App en installeer deze opnieuw: Als je steeds geen verbinding kunt maken, verwijder dan de App. Download vervolgens de nieuwste versie. Je kunt downloaden met behulp van de QR-code aan de binnenkant van voorkant van deze handleiding.</p>
<p>Ik heb de app geïnstalleerd, maar de helft van het scherm wordt .</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pas de schermresolutie aan: Open de instellingen van je apparaat en selecteer <b>Beeldscherm</b> of <b>Scherf</b>. Zoek naar een optie om de schermresolutie aan te passen en probeer een andere resolutie te selecteren om te zien of dat het probleem oplost.</li> <li>2. Vergroot de lettergrootte: Als het lettertype te klein is en wordt , probeer dan de lettergrootte te vergroten in de App of in de instellingen van je apparaat. Open de instellingen van uw apparaat en selecteer <b>Toegankelijkheid</b>. Zoek naar een optie om de lettergrootte aan te passen.</li> <li>3. Als het probleem zich blijft voordoen in de Instant Connect App, probeer dan een andere app te gebruiken om te zien of het probleem zich voordoet in alle apps op je apparaat.</li> <li>4. Wis de cache van de app: Open de instellingen van je apparaat en selecteer <b>Apps of Applicaties</b>. Selecteer de Instant Connect App en zoek naar de optie om de cache van de App te wissen. Als je de app nog steeds niet correct kunt bekijken, neem dan contact op met Consumer Care.</li> </ol>

## FOUT CODES

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
C1	Defecte sensor	Neem contact op met Consumer Care.
C3	Defecte sensor	Neem contact op met Consumer Care.
C7	Niet genoeg vloeistof.	Voeg heldere vloeistof toe aan de pan. 375 ml
C10	Storing WIFI-module.	Neem contact op met Consumer Care.
Deksel OPENen of SLUITEN	Deksel staat niet in de juiste positie voor het geselecteerde programma	Open en sluit het deksel. Gebruik geen deksel wanneer je Sauté gebruikt.
Voedselverbranding	Hoge temperatuur gedetecteerd op de bodem van de binnenste kooktoestel; kookplaat verlaagt automatisch de temperatuur om oververhitting te voorkomen	Zetmeelafzetting op de bodem van de binnenste kooktoestel kan de warmteafvoer hebben geblokkeerd. Druk op  om het koken te stoppen en laat de druk volgens het recept ontsnappen, en controleer de bodem van de kooktoestel.

## VERVANGENDE ONDERDELEN

Wij bieden originele vervangingsonderdelen voor je Instant Pot Pro WiFi, als je die nodig hebt. Ga naar [instantpot.nl](https://instantpot.nl) om ze te bestellen.

	Deel	Onderdeelnummer
	Afdichtring (2 st.)	211-0005-01
	Anti-blokkeer schild	310-0006-01
	Vlotterklep	210-2555-01-EMEA
	Stoomaflaatventiel	310-0025-01-EMEA
	Deksel van gehard glas	213-0201-01

## AANVULLENDE 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](mailto: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	Stroom	Werkdruk
PRCPC601WE	5,7 liter	1000-1200W	220-240 V 50/60Hz	105 kPa

# 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](http://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 12 maanden vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de consument (alleen VK).

---

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

---

Ga naar [instantbrands.co.uk/product-registration/](https://instantbrands.co.uk/product-registration/) om uw apparaat te registreren.

U wordt gevraagd om uw naam, e-mailadres, de naam van de winkel, de aankoopdatum, het modelnummer en het serienummer (beide vindt u op het apparaat) op te geven.

Met deze registratie kunnen wij u op de hoogte houden van productontwikkelingen en recepten en contact met u opnemen in het onwaarschijnlijke geval van een productveiligheidsmelding.

Door u te registreren, bevestigt dat u de gebruiksaanwijzing en waarschuwingen bij het apparaat hebt gelezen en begrepen.

## Garantie Service

Om garantieservice te verkrijgen, neem dan contact op met onze afdeling Klantenservice door online een supportticket aan te maken op [Instantbrands.co.uk/support/](https://instantbrands.co.uk/support/). Als we het probleem niet kunnen oplossen, wordt u mogelijk gevraagd om uw apparaat naar de serviceafdeling te sturen voor kwaliteitscontrole. Instant Brands is niet verantwoordelijk voor verzendkosten met betrekking tot garantieservice. Wanneer u uw apparaat retourneert,

Vermeld daarbij uw naam, postadres, e-mailadres, telefoonnummer en een bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum, evenals een beschrijving van het probleem dat u met het apparaat ondervindt.

The logo for Kenners is written in a blue, cursive script font. The word 'Kenners' is written in a fluid, handwritten style with a large 'K' and a long, sweeping tail on the 's'.

Officiële importeur & distributeur van  
Instant Brands in de Benelux

### **Kenners bv**

Molenbaan 7  
2908 LL Capelle aan den IJssel

**E-mail:** [info@kenners.nl](mailto: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 garantieversie, 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, recycleer 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.

