

*get started*

INSTANT POT® **PRO PLUS**  
GEBRUIKERSHANDLEIDING

Instant™

# Inhoudsopgave

Welkom!.....	3
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMaatregelen.....	4
Product, onderdelen en toebehoren.....	9
Aan de slag.....	11
Koken vanuit de Instant Brands Connect App.....	14
Koppelen met de Instant Brands Connect App.....	15
Bedieningspaneel.....	16
Instellingen.....	19
Koken onder druk.....	20
Druk loslaten.....	21
Drukregeling.....	23
Koken.....	28
Over Canning.....	31
Inblikken (canning) 101.....	32
Koken.....	33
Verzorging, reiniging en opslag.....	43
Problemen oplossen.....	48



Officiële importeur & distributeur  
van Instant Brands Inc. in de Benelux

**Kenners bv**

's-Gravenweg 332A  
2911BK Nieuwerkerk aan den IJssel

**E-mail:** [info@kenners.nl](mailto:info@kenners.nl) **Telefoon:**  
+31 (0)85 301 2306

# Welkom!

Bedankt voor de aankoop van uw nieuwe Instant Pot® Pro Plus Pressure Cooker. We hopen dat u er nog jaren met plezier mee kookt.

## Neem contact met ons op






Als je vragen hebt over je nieuwe Instant Pot, zijn we er om je te helpen.


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

E-mail: [info@instantpot.nl](mailto:info@instantpot.nl)

Telefoon: +31 (0)85 301 2306

## Product Specificaties

				
Model: Pro Plus 60	220-240 V ~ 50-60 Hz	1200 W	5,7 liter	15,54 lb / 7,05 kg

	Pro Plus 60
	icm: 33,5L x 33,1B x 32,3H

## Vind uw modelnaam en serienummer

Zoek de **modelnaam** op het zilveren typeplaatje op de achterkant van de multicookerbasis, vlakbij het netsnoer. Het **serienummer** staat op een witte sticker naast het typeplaatje.

## Product specificaties

Model	Wattage	Vermogen	Volume	Gewicht	Afmetingen
Pro Plus	1200W	220-240V~ 50/60 Hz	5,7 liter	7.05kg	cm: 33,5L x 33,1B x 32,3H

### **WARNING**

## Veiligheidsinstructies

Bij Instant™ willen we dat u zich comfortabel voelt bij het gebruik van onze producten. Deze Instant Pot Pro Plus is ontworpen met u en uw veiligheid in gedachten.

**Lees alle instructies voor gebruik en gebruik dit apparaat alleen volgens de aanwijzingen. Het niet opvolgen van deze belangrijke voorzorgsmaatregelen kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en maakt uw garantie ongeldig.**

*Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico van brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel te beperken.*



# **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

---

## LEES ALLE INSTRUCTIES!

### Plaatsing

Plaats het apparaat uitsluitend 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 pan op de kookplaat plaatst.

Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of een verwarmde oven.

Gebruik het apparaat **NIET** in de buurt van water of vuur.

**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 tijdens het gebruik extreem heet, en kan 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.

**Vul het kooktoestel NIET met water wanneer de binnenpan niet geplaatst is; dit leidt tot onherroepelijke schade die niet onder garantie valt.**

Wees voorzichtig wanneer u de pan van de kookplaat tilt om brandwonden te voorkomen.

Wees uiterst voorzichtig wanneer het kooktoestel heet voedsel, hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

Gebruik uitsluitend het Instant Brands deksel dat bij deze pan is geleverd.

Het gebruik van andere deksels kan leiden tot persoonlijk

letsel en/of materiële schade.

Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de uitneembare binnenpan is geïnstalleerd.

**Raak** het metalen gedeelte van het deksel, de hete oppervlakken van het apparaat en de accessoires tijdens of onmiddellijk na het koken **NIET** aan, omdat ze heet zijn. Gebruik alleen de zijgrepen om het apparaat te dragen of te verplaatsen.

Gebruik dit 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 lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de nabijheid van kinderen en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.

Gebruik het apparaat **NIET** voor iets anders dan huishoudelijk gebruik.

Het is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

**Laat** het apparaat tijdens het gebruik **NIET** onbeheerd achter.

## **Koken onder druk**

Dit apparaat kookt onder druk. **NIET** openen terwijl het onder druk staat.

Laat het apparaat op natuurlijke wijze drukloos worden of laat

alle overtollige druk ontsnappen alvorens het te openen. Onjuist gebruik kan leiden tot brandwonden, persoonlijk letsel en/of materiële schade.

Controleer of het apparaat goed gesloten is alvorens het te gebruiken.

Controleer of de stoomaflaatventiel geïnstalleerd is.

## **⚠ WARNING**

Gebruik het deksel van de Instant Brands bij het koken onder druk. *Zie de gebruiksaanwijzing voor instructies over het gebruik van het deksel.* Schakel het apparaat uit als er langer dan 3 minuten in een gestage stroom stoom uit het stoomaflaatventiel en/of het vlotterklep ontsnapt. Als er stoom ontsnapt uit de zijkanalen van het deksel, schakel het apparaat dan uit, wacht tot het is afgekoeld en controleer of de afdichtingsring goed is aangebracht.

Controleer voor gebruik de stoomaflaatventiel, de stoompijp, het anti-blokkeer schild en de vlotterklep op verstopping. Zie de gebruikershandleiding voor instructies voor het reinigen van deze onderdelen.

Verwijder het deksel van de snelkookpan **NIET** met onbeschermdde handen. **NIET** proberen het deksel van de Instant Pot panbodem te forceren. Beweeg het apparaat **NIET** wanneer het onder druk staat.

Bedek of blokkeer de stoomaflaatventiel en/of de vlotterkraan **NIET** met een doek of andere voorwerpen.

Probeer het apparaat **NIET** te openen voordat het drukloos is geworden en alle interne druk is weggenomen. Pogingen om het apparaat te openen terwijl het nog onder druk staat, kunnen leiden tot het plotseling vrijkomen van hete inhoud en kunnen brandwonden of ander persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken.

Plaats uw gezicht, handen of blootgestelde huid **NIET** over de stoomaflaatventiel of het vlotterklep wanneer het apparaat in werking is of restdruk heeft, en leun niet over het apparaat wanneer u het deksel verwijdert.

### **Overvulling tijdens het koken onder druk**

Overvullen kan leiden tot verstopping van de stoomafgiftepijp en het ontstaan van overdruk.

Vul de binnenste kooktoestel **NIET** over de lijn met de tekst "PC MAX - 2/3".

Vul de binnenste kooktoestel **NIET** over de lijn met de tekst "- 1/2" wanneer u voedsel kookt dat tijdens het koken uitzet, zoals rijst, gedroogde bonen of gedroogde groenten.

Wees uiterst voorzichtig bij het koken en ontluchten van voedsel zoals appelmoes, veenbessen, parelgort, havermout, spliterwten, noedels, enz. omdat dit voedsel kan schuimen, opschuimen of spetteren en de stoompijp, het ventiel en/of de stoomafgiftehendel kan verstopen. Vul de binnenpan **NIET** hoger dan de lijn "PC MAX- 1/2" wanneer u

deze voedingsmiddelen kookt. Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en kan uw garantie doen vervallen.

Plaats **GEEN** te groot voedsel in de binnenste kooktoestel, omdat dit brandgevaar en/of persoonlijk letsel en/of materiële schade kan veroorzaken.

Controleer of de afdichtingsring goed geïnstalleerd is.

## **Accessoires**

Gebruik alleen door Instant Brands goedgekeurde accessoires of hulpstukken. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen onderdelen, accessoires of hulpstukken kan leiden tot gevaar voor persoonlijk letsel, materiële schade, brand en/of elektrische schokken. Gebruik alleen de goedgekeurde roestvrijstalen binnenkookpan voor de Pro Plus om het risico van druklekkage te verminderen.

Vervang de afdichtingsring alleen door een erkende Instant Brands afdichtingsring om persoonlijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen.

Gebruik de meegeleverde accessoires **NIET** in een magnetron, broodroosteroven, convectie- of conventionele oven, of op een keramische kookplaat, elektrische kookplaat, gasfornuis of buitengrill.

## **Verzorging en opslag**

Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur alvorens het schoon te maken of op te bergen.

Bewaar **GEEN** ander materiaal dan de multicooker-kookpan in de pan wanneer deze niet wordt gebruikt.

Plaats **GEEN** brandbare materialen in de pan, zoals papier, karton, plastic, piepschuim of hout.

## **Netsnoer**

Er wordt een kort netsnoer gebruikt om het risico te beperken dat kinderen het snoer grijpen, erin verstrikt raken of erover struikelen.

**WAARSCHUWING:** Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Trek het snoer nooit over de rand van het aanrecht, gebruik nooit een stopcontact onder het aanrecht en gebruik nooit een verlengsnoer. Laat het netsnoer **NIET** in aanraking komen met hete oppervlakken of open vuur, inclusief het kooktoestel.

**NIET** gebruiken met power converters of adapters, tijdschakelaars of aparte afstandsbedieningen. Dit apparaat heeft een gearde stekker. Om het risico van elektrische schokken te verminderen: Steek het netsnoer **ALLEEN** in een geaard stopcontact.

Verwijder **AARDE NIET**.

Als het toestel een afneembaar netsnoer heeft:

Om aan te sluiten, moet u altijd eerst het netsnoer aan het apparaat bevestigen en vervolgens de stekker in het stopcontact steken.

## **Elektrische waarschuwing**

De kookplaat bevat elektrische onderdelen die gevaar voor elektrische schokken opleveren. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot elektrische schokken. Ter bescherming tegen elektrische schokken: ontkoppel, selecteer **CANCEL** en verwijder vervolgens de stekker uit de stroombron. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, en 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 eraan. Trek nooit aan het netsnoer. Controleer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat slecht functioneert of op enigerlei wijze gevallen of beschadigd is. Neem voor hulp contact op met de klantenservice via e-mail op [info@instantpot.nl](mailto:info@instantpot.nl) of per telefoon **+31 (0) 85 301 2306**.

Probeer **NIET** om onderdelen van het apparaat te repareren, te vervangen of aan te passen, omdat dit elektrische schokken, brand of persoonlijk letsel kan veroorzaken en de garantie ongeldig maakt. Knoei **NIET** met de veiligheidsmechanismen; dit kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.

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.

Gebruik het apparaat **NIET** in andere elektrische systemen dan 220- 240V~ 50/60Hz. Maak het apparaat **NIET** schoon door het af te spoelen onder een kraan.

# BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

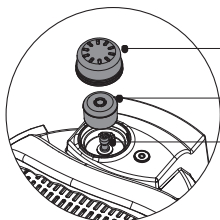


# Product, onderdelen en toebehoren

Voordat u uw nieuwe Instant Pot Pro Plus gaat gebruiken, moet u ervoor zorgen dat alles in orde is, zie **Onderhoud, reiniging en opslag: Verwijderen en installeren** van onderdelen om erachter te komen hoe alles in elkaar past.

## Bovenkant deksel

### Stoomontspanner



Deksel voor stoomvrijgave

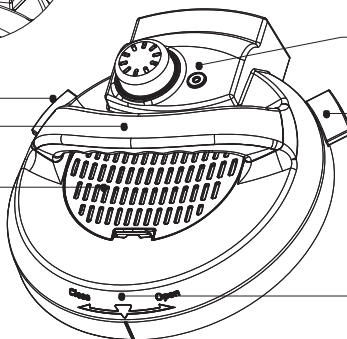
Stoomaflaatventiel

Stoompijp

Deksel vin

Dekselbeugel

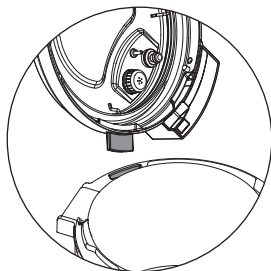
QuickCool beschermhoes



Flotterklep

Deksel vin

Dekselpositiemarkeringen

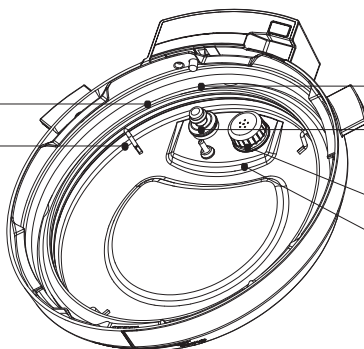


Instant Tip: Zet het deksel van de snelkookpan omhoog om van uw aanrecht. Plaats de linker of rechter dekselvin in de bijbehorende dekselhouders op de basis om hem rechtop te zetten en ruimte te besparen!

## Bodem van het deksel

Dichtingsring

Dichtingsring rek



Borgpen

Siliconen kap

(onderkant van de flotterkraan)

Anti-blokkeer schild

Stoompijp

(onder het anti-blokkeer schild)

*De afbeeldingen in dit document dienen uitsluitend ter referentie en kunnen afwijken van het werkelijke product. Raadpleeg altijd het werkelijke product.*

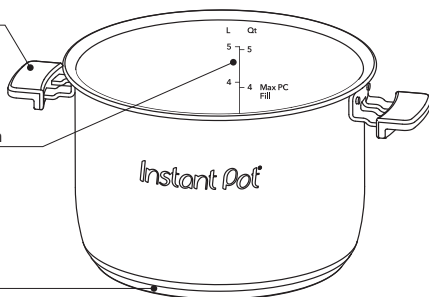
# Product, onderdelen en toebehoren

## Kooktoestel

Easy Grab siliconen handgrepen

Vullijn indicatoren

Platte bodem



Instant Tip: Geschikt voor kooktoestel en oven tot 204°C  
De kooktoestel is voorzien van een drievoudig gebonden bodem van kookgerei, wat ingewikkeld klinkt, maar eigenlijk betekent dat u hem bijna overal kunt gebruiken - van de multikookerbasis tot elke elektrische, keramische, gas- of inductiekookplaat.

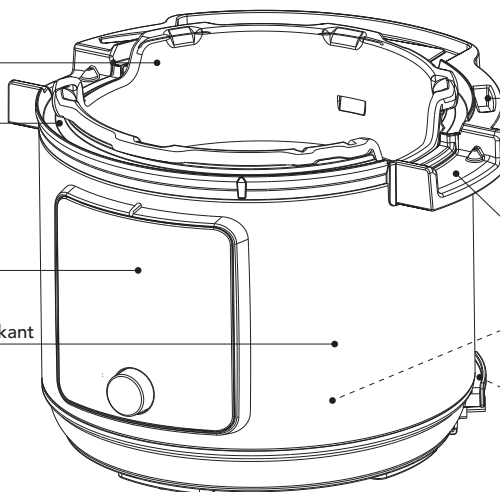
## Multicooker basis

Buitenpot

Condensatie rand

Bedieningspaneel

Zwarte roestvrijstalen buitenkant



Dekselhouder

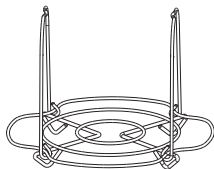
Condensator  
(achter)

Multicooker handvat

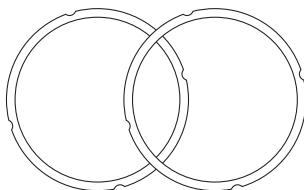
Verwarmingselement  
(interieur)

Snoerhouder  
(achter)

## Accessoires



Stoomrek



Extra afdichtingsring

*De afbeeldingen in dit document dienen uitsluitend ter referentie en kunnen afwijken van het werkelijke product. Raadpleeg altijd het werkelijke product.*

# Aan de slag

## Ingebruikname

**01** Haal de Instant Pot Pro Plus uit de doos.

**02** Verwijder het verpakkingsmateriaal en de accessoires in en rond de multicooker

en zorg ervoor dat alle onderdelen verantwoord zijn. Zie **Product, onderdelen en accessoires** voor een volledig overzicht van de onderdelen. Controleer zeker onder de kooktoestel!

**03** Was de kooktoestel in de vaatwasser of met heet water en afwasmiddel. Spoel hem goed af met warm, helder water en gebruik een zachte doek om de buitenkant van de kooktoestel grondig te drogen.

**04** Veeg het verwarmingselement af met een zachte, droge doek om ervoor te zorgen dat er geen verdwaalde verpakkingsdeeltjes in de basis van de multicooker achterblijven.

Verwijder niet de veiligheidswaarschuwingstickers van het deksel (tenzij op de sticker vermeld!) of de etiketten van de achterkant van de multicookerbasis.

**05** U kunt in de verleiding komen om de Pro Plus op uw kooktoestel te zetten

- *maar doe het niet!* Plaats de multicooker op een stabiele, vlakke ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen en externe warmtebronnen.

## Ontbreekt er iets of is er iets beschadigd?

Neem per e-mail contact op met onze klantenservice via [info@instantpot.nl](mailto:info@instantpot.nl) of bel naar **085 301 2306** en we zorgen er graag voor dat wordt opgelost!

### LET OP

Lees de **Belangrijke veiligheidsmaatregelen** alvorens het apparaat te gebruiken. Storing het niet lezen en opvolgen van deze instructies voor veilig gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat, materiële schade of persoonlijk letsel.

Plaats het apparaat **NIET** op een kooktoestel of een ander apparaat. Warmte van een externe bron zal het apparaat beschadigen.

Plaats niets op het apparaat en bedek of blokkeer de stoomontspanner of het anti-blokkeringsscherm op het apparaat **NIET** om het risico van schade aan eigendommen en/of persoonlijk letsel te voorkomen. apparaatdeksel.

# Aan de slag

## Eerste test (watertest)

Voordat u uw nieuwe Pro Plus voor het eerst gebruikt, moet u een drukkooktest uitvoeren om te controleren of alles correct werkt.

### Stap 1: De Pro Plus instellen voor snelkoken

**01** Haal de kooktoestel uit de multicookerbasis

en vul deze tot de eerste regel (1) met water.

**02** Plaats de kooktoestel in de multicooker.

**03** Sluit het netsnoer aan op een

220-240 V stroombron. Het display geeft **OFF** weer.

**04** Plaats en sluit het deksel zoals

beschreven in Drukregelfuncties: Drukkookdeksel.

Het deksel sluit automatisch af om onder druk te koken.

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

**05** Druk op **Pressure Cook** (snelkoken).

**06** Wanneer het **minutenveld** knippert,

draait u de draaiknop om de kooktijd in te stellen op 5 minuten (**00:05**).

Aanpassingen worden opgeslagen in het Slim Programma wanneer het koken begint.

**07** Raak het veld **Ontluchting** aan om te schakelen tussen de opties **Natuurlijk**, **Puls** en **Snel loslaten**.

Selecteer **Snel** voor een **snelle** drukontlading na afloop van de test. Zie **Druk laten** ontsnappen voor meer informatie.

**08** Raak **Houd Warm** aan om de automatische uit te schakelen nadat de test is afgelopen.

**09** Raak **Start** aan om te beginnen.

Het display **toont Aan** en de kookvoortgangsbalk toont **Voorverwarmen**.

### Fase 3: Druk loslaten

Als het Smart-programma klaar is, knippert het pictogram voor snelle ontgrendeling totdat het ontluichten klaar is.

**10** Controleer de **drukindicator** op de

bedieningspaneel om te controleren of het deksel veilig kan worden geopend, open en verwijder het deksel voorzichtig zoals beschreven in

**Drukregeling**  
functies: **Druk**  
kookdeksel.



Lees de **Drukregeling**  
**Eigenschappen** (druk  
indicator) op pagina 29.

**11** De juiste handbescherming gebruiken,

haal de kooktoestel uit de multicookerbasis, gooi het water weg en droog de kooktoestel grondig af.

**Je bent klaar om te beginnen koken met je Instant Pot® Pro Plus!**

# Aan de slag

## LET OP

Stoom onder druk komt vrij via de bovenkant van het stoomaflaatventiel. Houd blootgestelde huid uit de buurt van de stoomaflaatventiel om brandwonden te voorkomen.

## GEVAAR

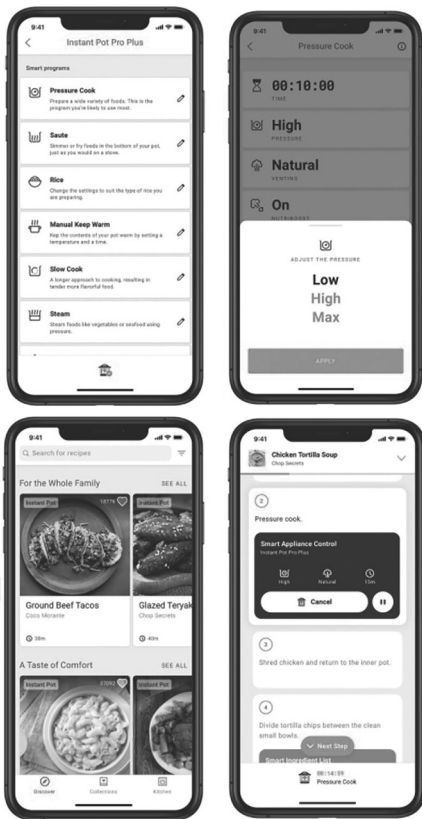
Probeer het deksel **NIET** te verwijderen terwijl de drukindicator brandt en probeer **NOOIT** het deksel te openen. De inhoud staat onder extreme druk. Het drukindicatorlampje moet uit zijn voordat probeert het deksel te verwijderen. Het niet opvolgen van deze instructies kan resulteren in ernstige persoonlijke problemen. Letsel en/of materiële schade

## LET OP

De kooktoestel zal heet zijn na het koken. Gebruik altijd passende hittebescherming wanneer u een hete kooktoestel hanteert om brandwondentevoorkomen.

# Koken vanuit de Instant Brands Connect App

de Instant Brands Connect App vanaf uw mobiele apparaat. U heeft volledige controle over de kookprogramma's, plus toegang tot 1000+ interactieve begeleide kookrecepten.



## Controle kookprogramma's

De Pro Plus bevat 9 slimme programma's en je kunt ze allemaal bedienen en vervolgens het koken controleren binnen de App. U kunt de standaard kookinstellingen gebruiken, of uw eigen instellingen kiezen voor zaken als tijd, drukniveau, temperatuur en ontluchtingstype.

## Begeleide recepten

De Instant Brands Connect App bevat meer dan 1000 heerlijke recepten. Maar in tegenstelling tot standaard recepten, kan de App uw koken op de Pro Plus interactief begeleiden. De App start de cooker en regelt de instellingen precies zoals het recept aangeeft. Het enige wat u hoeft te doen is de ingrediënten voorbereiden en toevoegen aan de cooker.

fresco

# Koppelen met de Instant Brands Connect App

U kunt uw Pro Plus bedienen met de Instant Brands Connect App via uw mobiele apparaat.



## Om de App te downloaden:

- Scan de QR-code, of;
- Zoek "Instant Brands Connect" in de Apple Store of de Google Play Store.

Om te beginnen moet u een account aanmaken.

## Vereisten voor koppeling

U kunt deze compatibele mobiele apparaten gebruiken om te koppelen via WiFi en bluetooth:

- Android versie 5.0 of hoger.
- iOS versie 12.0 of hoger.

De Instant Pot kan alleen verbinding maken met een 2.4GHz WiFi netwerk. Bluetooth moet ingeschakeld zijn om de Instant Pot te koppelen.

## Volg de onderstaande stappen om het koppelingsproces te starten.

Voordat je begint, zorg ervoor dat je:

- Download de Instant Brands Connect App en maak een account aan als u er nog geen heeft.
- Ken de naam en het wachtwoord van uw WiFi-thuisnetwerk.
- Zorg ervoor dat uw Bluetooth instelling op Aan staat.
- Zorg ervoor dat uw Pro Plus is aangesloten en niet aan het koken is. De display moet UIT staan.
- Zorg ervoor dat u uw mobiele apparaat in de buurt van de Pro Plus hebt.

**01** Open de App en selecteer de Appliances sectie, selecteer vervolgens Add an Appliance.

**02** Selecteer in de lijst met apparaten "Instant Pot Pro Plus".

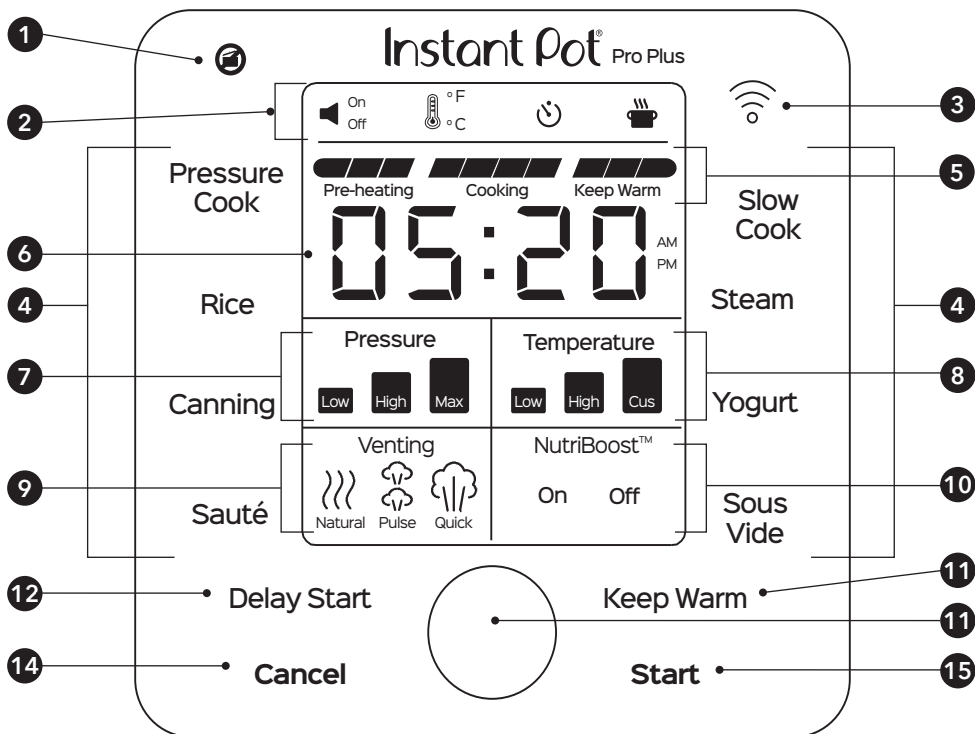
**03** Volg de instructies in de App om het koppelingsproces te starten.

Als u klaar bent, kunt u uw Pro Plus vanaf uw App bedienen en profiteren van nog slimmer en gemakkelijker koken!

**Opmerking:** De initiële watertest kan worden uitgevoerd met behulp van de mobiele app. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten met behulp van de bovenstaande stappen voordat u de test start.

# Bedieningspaneel

De Pro Plus heeft een touchscreen bedieningspaneel dat eenvoudig te gebruiken en te begrijpen is.








1	<b>Drukindicator</b>	Licht op bij druk in de multicooker om aan te geven dat het deksel is vergrendeld en niet kan worden verwijderd.
2	<b>Status pictogram</b>	Geeft aan of geluiden <b>On</b> (aan) of <b>Off</b> (uit), zoals aangegeven.
		Geeft aan of de temperatuurschaal wordt weergegeven in Fahrenheit (°F) of Celsius (°C). Zie <b>Bedieningspaneel: Instellingen</b> voor details.
		<b>Delay Start</b> (uitstellen) of kookwekker loopt.
		Verschijnt wanneer <b>Keep Warm</b> (warm houden) actief is, of is ingesteld om in te schakelen nadat het koken is beëindigd.
3	<b>WiFi-indicator</b>	Licht op wanneer hij gekoppeld is met de Instant Brands Connect App en verbonden is met een apparaat. Zie <b>WiFi</b> voor meer informatie.

*De afbeeldingen in dit document dienen uitsluitend ter referentie en kunnen afwijken van het werkelijke product. Raadpleeg altijd het eigenlijke product.*



# Bedieningspaneel

4	Slimme programma's	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pressure Cook</b> (koken onder druk)</li> <li>• <b>Rice</b></li> <li>• <b>Canning</b></li> <li>• <b>Sauté</b> (sauteren)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slow Cook</li> <li>• Stoom</li> <li>• Yoghurt</li> <li>• Sous Vide</li> </ul>
		Zie <b>Cooking</b> (koken) voor details.	
5	Voortgangsbalk koken	<p>Toont wanneer de multicooker zich in <b>Preheating</b> (voorverwarmen), <b>Cooking</b> (koken) en <b>Keep Warm (warm houden)</b> bevindt modi.</p> <p>Zie <b>Bedieningspaneel: Voortgangsbalk koken</b> voor meer informatie.</p>	
6	Tijdweergave	<p>In stand-by, toont <b>OFF (uit)</b>.          In een slim programma telt hij omhoog of omlaag, afhankelijk van het programma.</p> <p> Sommige slimme programma's geven de temperatuur weer in °C (Celsius) of °F (Fahrenheit).</p>	
7	Druk	Kies tussen <b>Low</b> (laag), <b>High</b> (hoog) en <b>Max.</b>	
8	Temperature (temperatuur)	Kies tussen <b>Low</b> (laag), <b>High</b> (hoog), <b>Custom</b> (aangepast).	
9	Venting (ventileren)	Kies uit 3 ontluichtingsmethoden:	
		  	<p><b>Natural Release</b> (NR / natuurlijke vrijgave)</p> <p><b>Pulse Release</b> (PR / pulserende vrijgave)</p> <p><b>Quick Release</b> (QR / snelle vrijgave)</p>
10	NutriBoost	Schakelt de NutriBoost-instelling <b>On</b> (aan) of <b>Off</b> (uit). Zie <b>Koken: NutriBoost</b> voor meer informatie.	
11	Bedieningsknop	Draai de draaiknop om de <b>Time</b> (tijd) en de <b>Temperature</b> (temperatuur) in te stellen.	
12	Delay Start (uitstellen)	Stel het begin van het <b>Cooking</b> (koken) uit. Dient ook als kookwekker!	
13	Keep Warm (warm houden)	<p>Schakelt <b>Warmhouden</b> in of uit.</p> <p> Kan alleen worden gebruikt met <b>Pressure Cook</b> (koken onder druk), Rijst, Inblikken en Slow Cook, of als zelfstandig programma in stand-by.</p>	
14	Cancel (annuleren)	Stopt een Slim Programma op elk gewenst moment en zet de multicooker terug in stand-by.	
15	Start	Begint het geselecteerde Slim Programma.	

# Bedieningspaneel

## Voortgangsbalk koken

**Preheating** (voorverwarmen) is bezig. Het display toont **On** (aan) tijdens het voorverwarmen om te laten weten dat hij bezig is op temperatuur te komen.



**Cooking** (koken) wordt getoond nadat de Pro Plus de gewenste druk of temperatuur van het Slim Programma heeft bereikt.



**Keep Warm** (warm houden) gaat automatisch aan (tenzij u het heeft uitgezet) nadat het koken is beëindigd om uw maaltijd op serveertemperatuur te houden.

Geldt alleen voor **Pressure Cook** (koken onder druk), **Rijst**, **Slow Cook** en **Canning** (inblikken).




## Statusberichten

OFF	De Pro Plus staat in stand-by, klaar wanneer u dat bent.
On	De multicooker is aan het <b>Preheating</b> (voorverwarmen).
Hot	De kooktoestel heeft de perfecte kooktemperatuur bereikt en het voedsel kan worden toegevoegd.  Geldt alleen voor Sauté en Sous Vide.
Hot	Het display toont een van de volgende: <ul style="list-style-type: none"><li>• De resterende <b>Cooking</b> (koken) wanneer een Smartprogramma loopt,</li><li>• Het aftellen van de <b>Delay Start</b> (uitstellen),</li><li>• Hoe lang het voedsel in de <b>Keep Warm</b> (warm houden) staat,</li></ul>
End	Als het koken klaar is, toont het display <b>End</b> (einde) totdat u het deksel verwijdert of op <b>Cancel</b> (annuleren) drukt.

Zie je iets anders? Zie **Problemen oplossen** voor meer informatie.

# Instellingen

Instelling	Beschrijving				
<b>Zet geluid aan of uit.</b>	<p>In stand-by houdt u het geluidspictogram 2 seconden ingedrukt om geluiden in en uit te schakelen.</p> <p> Hoorbare veiligheids- en foutmeldingen kunnen niet worden uitgeschakeld.</p>				
<b>Verander temperatuurweergave (°C en °F).</b>	<p>In stand-by houdt u het <b>thermometerpictogram</b> 2 seconden lang ingedrukt om te wisselen tussen weergave van °C en °F.</p>				
<b>Aanpassen en aangepaste opslaan koken tijden en temperaturen.</b>	<p>Zodra een Slim Programma is geselecteerd, worden wijzigingen in de kooktijd, de temperatuur en het drukniveau opgeslagen zodra het Slim Programma begint.</p>				
<b>De start uitstellen van het koken.</b>	<table border="1" data-bbox="288 715 1028 820"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 715 658 753">Standaard tijd</th> <th data-bbox="658 715 1028 753">Tijdsbereik</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 753 658 820">6 uur (06:00)</td> <td data-bbox="658 753 1028 820">10 minuten tot 24 uur (00:10 to 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p>01 Selecteer en stel een toepasselijk Slim Programma in.            02 Als u klaar bent, drukt u op Delayed Start (<b>uitgestelde start</b>). Het <b>hour</b> (uur)veld knippert.            03 Draai de draaiknop om het <b>hour</b> (uur) zo nodig aan te passen.            04 Tik op het minutenveld om erheen te gaan. Draai de draaiknop om het minutenveld zo nodig aan te passen.            05 Druk op Start om het aftellen van de vertraging te beginnen.</p> <p><b>Delay Start</b> (uitstellen) kan niet worden gebruikt bij Sauté, Yoghurt of Sous Vide.</p>	Standaard tijd	Tijdsbereik	6 uur (06:00)	10 minuten tot 24 uur (00:10 to 24:00)
	Standaard tijd	Tijdsbereik			
6 uur (06:00)	10 minuten tot 24 uur (00:10 to 24:00)				
<b>Reset individueel Slim programma.</b>	<p>Raak in stand-by de toets van het slimme programma die u wilt resetten gedurende 3 seconden aan.</p> <p>De kooktijd, het drukniveau en de temperatuur van Slim Programma worden teruggezet naar de fabrieksinstelling.</p>				
<b>Reset alle Slimme Programma's.</b>	<p>In stand-by houdt u <b>Cancel</b> (annuleren) ingedrukt tot de multicooker een pieptoon geeft. Alle Slim Programma kooktijden, drukniveaus en temperaturen worden hersteld naar de fabrieksinstellingen.</p>				

# Koken onder druk

Bij koken onder druk wordt het kookpunt van water verhoogd tot boven de 100°C. Door deze hoge temperaturen kun je voedsel veel sneller koken dan normaal.

Bij het koken onder druk doorloopt de Instant Pot Pro Plus 3 stadia.

## Hoe het onder druk zetten werkt

### Preheating (voorverwarmen)

Wat je ziet	Wat je niet ziet	Tips
De kookvoortgangsbalk toont <b>Preheating</b> (voorverwarmen).  Het display toont <b>On</b> (aan)	Terwijl de multicooker voorverwarmt, verdampt hij vloeistof om stoom te creëren.  Zodra er genoeg stoom is opgebouwd, springt de vlotterklep omhoog en wordt het deksel vergrendeld.	De tijd die de multicooker nodig heeft om op druk te komen hangt af van zaken als de temperatuur en het volume van het voedsel en de vloeistof.  Bevroren voedsel heeft de langste voorverwarmingstijd. Voor de snelste resultaten ontdooit u het voedsel voordat u het kookt.

### Cooking (koken)

Wat je ziet	Wat je niet ziet	Tips
De kookvoortgangsbalk verschuift naar <b>Cooking</b> (koken). Het display schakelt over naar de aftelklok voor het koken.	Wanneer de Instant Pot de gewenste druk bereikt, begint het koken.  De Instant Pot Pro Plus handhaaft automatisch op <b>Low (laag)</b> , <b>High (hoog)</b> of <b>Maximum</b> (maximale) druk tijdens <b>Cooking</b> (koken).	Een hogere druk betekent een hogere temperatuur.  Slimme programma-instellingen (bijv. kooktijd, drukniveau, enz.) kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast.

### Depressurisation

What you see	What you don't see	Tips
Als <b>Keep Warm</b> (warm houden) na het koken is ingeschakeld, gaat de kookvoortgangsbalk over naar <b>Keep Warm</b> (warm houden) en telt de timer op vanaf <b>00:00</b> .  Zo niet, dan begint de multicooker te ontlichten en knippert het ontlichtingspictogram totdat het klaar is.	Hoewel het voedsel klaar is met koken, is de multicooker nog steeds onder druk en heet.	Volg de instructies van uw recept bij het kiezen van een ontlichtingsmethode.  Door de ontlichting komt de druk vrij, daalt de temperatuur en kunt u het deksel veilig verwijderen.  Zie <b>Drukaflaten: Ontlichtingsmethoden</b> op de volgende pagina voor informatie over veilige ontlichtingstechnieken.

# Druk loslaten

Je moet de druk laten ontsnappen na het koken onder druk (pressure cooking) voordat je het deksel probeert te openen. Volg de instructies van je recept om een ontluchtingsmethode te kiezen.

## ⚠ WAARSCHUWING

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

Bedek of blokkeer de stoomaflaatventiel of het deksel **NIET** om persoonlijk letsel en of schade aan eigendommen te voorkomen.

## ⚠ GEVAAR

Probeer het deksel **NIET** te verwijderen terwijl de drukindicator brandt en probeer **NOOIT** het deksel open te forceren. De inhoud staat onder extreme druk. Het vlotterklep moet omlaag staan voordat u probeert het deksel te verwijderen. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

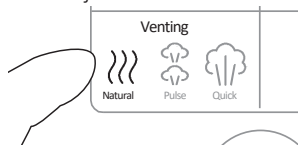
### Ontluchtingsmethoden

#### Natural Release (NR / natuurlijke vrijgave)

Nadat het koken is voltooid, daalt de temperatuur in de multicooker geleidelijk en wordt de multicooker na verloop van tijd op natuurlijke wijze drukloos.


#### Wat te doen

Raak het veld **Venting** (ontluchten) aan op het bedieningspaneel om te schakelen tussen tot Natuurlijk.



#### Wat u kunt verwachten

Als het koken klaar is, ontluicht de multicooker niet, dus je maaltijd blijft koken, zelfs nadat het Slim Programma is afgelopen.

 Instant Tip: Dit heet "overgaren" of "laten rusten" en is geweldig voor grote stukken vlees.

De drukverlagingstijd kan variëren afhankelijk van het volume, het type en de temperatuur van het voedsel en de vloeistof. Bij sommige gerechten kan het tot 40 minuten duren, dus plan vooruit - het is het wachten waard! Als de druk volledig is weggenomen, gaat het indicatielampje voor druk uit. Dan is het veilig om het deksel te openen.

## OPMERKING

Gebruik NR om de druk in de multicooker te verlagen na het koken van zetmeelrijk voedsel (bijv. soepen, stoofschotels, chili's, pasta, havermost en congee) of na het koken van voedsel dat uitzet tijdens het koken (bijv. bonen en granen).

# Druk loslaten

## Quick Release (QR / snelle vrijgave)

Als het koken klaar is, daalt de druk en de temperatuur snel om overkoken te voorkomen. Perfect voor snelkokende groenten en delicate zeevruchten!

What te doen	Wat u kunt verwachten
<p>Raak het veld <b>Ontluchting</b> op de bediening aan paneel om naar <b>Quick</b> (snel) te gaan.</p> 	<p>Wanneer het koken klaar is, geeft de Pro Plus een waarschuwingspufje en een pieptoon. 3 keer, gevolgd door een constante stroom van stoom uit de bovenkant van de stoomaflaatventiel.</p> <p><b>Dit is normaal!</b></p> <p>Wanneer de druk volledig is afgelaten, gaat het drukindicatorlampje uit. Dan is het veilig om het deksel te openen.</p>

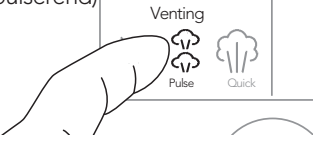
## OPMERKING

Gebruik QR **NIET** bij het koken van vette, vette, dikke of zetmeelrijke levensmiddelen (bijv. stoofschotels, chili's, pasta en congee) of bij het koken van levensmiddelen die bij het koken uitzetten (bijv. bonen en granen).

Als u veel spatten ziet tijdens het ontluchten, raak dan het **Ontluchtingsveld** aan om terug te keren naar **Natural** (natuurlijk) en raak dan **Start** aan. Wacht een paar minuten voordat u opnieuw probeert de druk af te laten. Als het spatten doorgaat, gebruik dan NR om de resterende druk veilig te laten ontsnappen.

## Pulse Release (PR / pulserende vrijgave)

Na het **Cooking** (koken) laat de Pro Plus getimede stoomstoten los om de druk te verminderen - perfect voor rijst, granen en nog veel meer.

What te doen	Wat u kunt verwachten
<p>Raak het veld <b>Ontluchting</b> op de bediening aan paneel om over te schakelen naar <b>Pulse</b> (pulserend).</p> 	<p>Als het <b>Cooking</b> (koken) klaar is, laat de multicooker een korte stoomstoot los om de 15 seconden.</p> <p>Wanneer de druk volledig is afgelaten, gaat het drukindicatorlampje uit. Dan is het veilig om het deksel te openen.</p>

# Drukregeling

Zie **Onderhoud, reiniging en opslag** voor installatie en verwijdering van onderdelen.

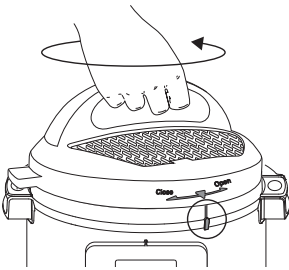
## Snelkook deksel

Als hij is aangesloten, speelt de Pro Plus een jingle als je het deksel opent en sluit.

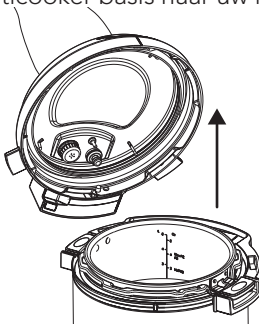
Waar we van houden	What you should know about it
<p>Wanneer u het deksel sluit, wordt het automatisch klaargemaakt om af te sluiten voor <i>serieus</i> gemakkelijk koken onder druk. Het sluit over de handgrepen van de kooktoestel.</p> <p>De handgreep van het deksel is comfortabel te gebruiken, of u nu links- of rechtshandig bent, en staat rechtop in de multicookerbasis!</p>	<p>Het deksel is afneembaar wanneer je niet onder druk kookt, zodat je tijdens het koken kunt proeven.</p> <p>Bij snelkoken (onder druk) vergrendelt het deksel pas als de multicooker onder druk staat. Probeer het deksel niet onnodig te verwijderen!</p>

### Het deksel verwijderen

**01** Pak het handvat vast en draai het met de klok mee om de ▼ op het deksel uit te lijnen met de ■ op de rand van de multicookerbasis.



**02** Til het deksel omhoog en van de multicooker basis naar uw lichaam toe

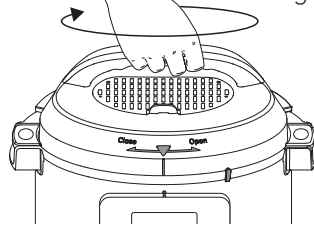


### Het deksel sluiten

**01** Lijn de ▼ op het deksel met de ■ op de basis van de multicooker en laat het deksel op de rails zakken.



**02** Draai het deksel rechtsom totdat de ▼ op het deksel uitgelijnd is met het midden van de bedieningspaneel.



Zie **Druklaten aflaten** voor veilige drukverlagings technieken.

# Drukregeling

## QuickCool

Gebruik de QuickCool tray\* voor de snelste **Natural Release** (NR / natuurlijke vrijgave) na het **Pressure Cook** (koken onder druk).

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

Om de QuickCool tray te gebruiken, vult u deze met ijs of water en vriest u deze in. Eenmaal bevroren plaatst u de QuickCool tray op het blootliggende metaal van het deksel.

Verwijder de QuickCool tray, gooi het water weg en open het deksel.

\*QuickCool tray apart verkrijgbaar bij [instantbrands.nl](https://instantbrands.nl).

### LET OP

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

### LET OP

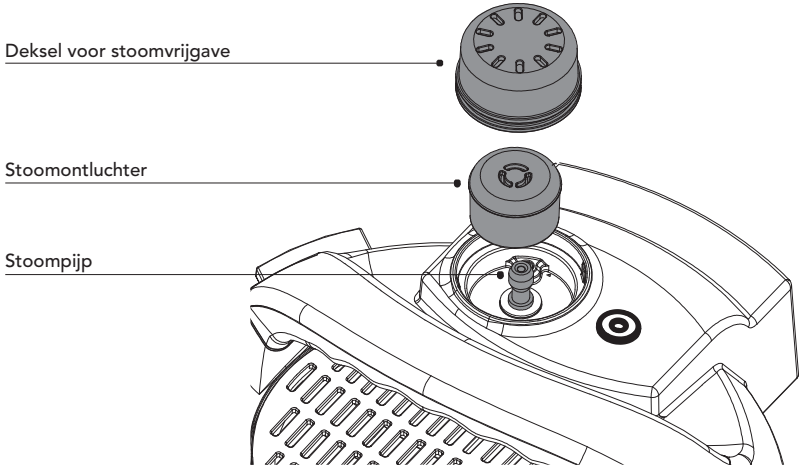
De QuickCool tray is niet bedoeld om voedsel of vloeistof op te dienen. Om het risico op persoonlijk letsel te vermijden, mag u geen voedsel of vloeistof uit de QuickCool tray eten.



# Drukregeling

## Stoomontspanner

De stoomontspanner moet volledig geïnstalleerd zijn voor gebruik.



### Waar we van houden

Het stoomdeksel verspreidt de stoom, zodat de druk zachtjes afneemt.

### Wat u erover moet weten

De stoomaflaatventiel zit losjes op de stoompijp. Bij het afdrukken van de druk gaat de stoom uit de kooktoestel omhoog, door het stoompijpijpe. en de stoomaflaatventiel, en uit de bovenkant van het stoomaflaatdeksel. Het is belangrijk de ruimte schoon en vrij te houden.



## WAARSCHUWING

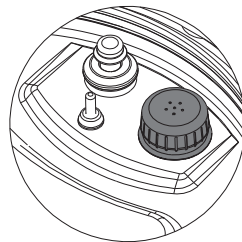
Bedek of blokkeer de stoomontspanner op geen enkele manier om persoonlijke schade te voorkomen letsel en/of materiële schade.

# Drukregeling

## Anti-blokkeer schild

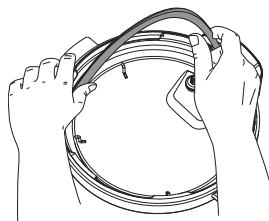
Het antiblokkeersysteem voorkomt dat voedseldeeltjes door het stoompijpje naar boven komen, wat de drukregeling ten goede komt.

Het antiblokkeersysteem is essentieel voor de veiligheid van het product en noodzakelijk voor het koken onder druk, en moet dus vóór gebruik worden geïnstalleerd.




## Afdichtingsring

Wanneer het snelkookdeksel gesloten is, zorgt de dichtingsring voor een luchtdichte afsluiting tussen het deksel en de pan. De afdichtring moet vóór gebruik worden aangebracht.



 Er mag slechts één afdichtingsring tegelijk in het deksel worden geplaatst.

 Instant Tip: Siliconen is poreus, dus het absorbeert sterke aroma's en bepaalde smaken. Houd extra afsluitingen bij de hand om de overdracht van die aroma's en smaken tussen gerechten. Bezoek onze winkel en begin met het coderen van uw gerechten!

### LET OP

Controleer voor het koken altijd op insnijdingen, vervorming en correcte installatie, Sealringen rekken uit na verloop van tijd door normaal gebruik. Als je merkt dat je afsluitring uitrekt, vervormd of beschadigd is, gebruik hem dan NIET.

Vervang de afsluitring elke 12 tot 18 maanden of eerder, en gebruik alleen goedgekeurde afsluitingen van de Instant Pot.

Als u deze instructies niet opvolgt, kan er voedsel wegstromen, wat kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan eigendommen.

# Drukregeling

## Drukindicator

De drukindicator op het bedieningspaneel geeft aan wanneer het deksel veilig kan worden geopend.

- **Onder druk**  
Het pictogram van de drukindicator licht rood op om aan te geven dat het niet veilig is om het deksel te openen.
- **Drukloos**  
Als het drukindicatorpictogram niet brandt, kan het toestel veilig worden geopend.



De vlotterklep en de siliconen dop werken samen om de stoom onder druk af te sluiten. Probeer de Instant Pot niet te gebruiken zonder dat het vlotterklep goed geïnstalleerd is.

### GEVAAR

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

# Cooking (koken)

De Instant Pot Pro Plus is verbazingwekkend veelzijdig in de keuken.

Als je wijzigingen wilt aanbrengen aan de kooktijd, het drukniveau, de ontluchting of de temperatuur nadat een programma is gestart, raak je gewoon het betreffende veld aan, pas je het slimme programma naar wens aan en raak je vervolgens **Start** aan!

## LET OP

Inspecteer het deksel en de kookpot altijd zorgvuldig om er zeker van te zijn dat ze schoon zijn en goed werken voor gebruik.

- Vervang de kooktoestel als deze gedeukt, vervormd of beschadigd is, om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Gebruik bij het koken alleen goedgekeurde Instant Pot kookpotten die voor dit model zijn gemaakt. Zorg er altijd voor dat het verwarmingselement schoon en droog is voordat u de kooktoestel in de multicookerbasis plaatst. Het niet opvolgen van deze instructies kan de multicooker beschadigen. Vervang beschadigde onderdelen om zeker te zijn van een veilige werking.



## WAARSCHUWING

Vul de kooktoestel NIET hoger dan de op de kooktoestel aangegeven maximale PC-vullijn.

Vul bij het koken van voedsel dat uitzet (bijv. rijst, bonen, pasta) niet het kooktoestel hoger dan de halfvullingslijn zoals aangegeven op de kooktoestel.

Kook altijd met de kooktoestel op zijn plaats. Giet GEEN voedsel of vloeistof in de bodem van de multicooker.

Om het risico van persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen te voorkomen, dient u voedsel en vloeibare ingrediënten in de kooktoestel te doen en vervolgens de kooktoestel in het multicooker basis.

## LET OP

Gebruik bij het bereiden van vlees altijd een vleesthermometer om ervoor te zorgen dat de interne temperatuur een veilige minimumtemperatuur bereikt.

# Cooking (koken)

## Pressure Cook, rijst en conserven

Start de magie! Deze programma's gebruiken stoom onder druk om voedsel snel, gelijkmatig en diep te koken, voor heerlijke resultaten elke keer!

Voor de beste drukkookresultaten volgt u altijd een goedgekeurd Instant Pot recept of onze beproefde en geteste drukkookschema's die graan-water verhoudingen bevatten voor het maken van een verscheidenheid aan rijst en granen.

Kies uit 3 drukniveaus, afhankelijk van het Slim Programma.

Drukniveau	Gebruiksadvies	Opmerkingen
<b>Low</b> (laag) 5,8 - 7,2 psi (30 - 50 kPa)	Vis en zeevruchten, zachte groenten en rijst. Ook voor het inblikken van voedingsmiddelen met een hoog zuurgehalte.	Bij het koken onder druk bepaalt het drukniveau de kooktemperatuur, dus een hogere druk resulteert in een hogere kooktemperatuur.
<b>High</b> (hoog) 10,2 - 11,6 psi (70 - 90 kPa)	Eieren, vlees, gevogelte, wortelgroenten, haver, bonen, granen, bottenbouillon, stoofpot, chili.	
<b>Max</b> (15 psi) (95 - 115 kPa)	Inblikken van voedingsmiddelen met weinig zuur, taai stukken vlees en voor smaakvolle bouillons.	

Onder druk gekookte vloeistoffen moeten op waterbasis zijn, zoals bouillon, soep of sap. Als u soep uit blik, gecondenseerd of op basis van room gebruikt, voeg dan vloeistof toe zoals hieronder beschreven.

Instant Pot grootte	Minimale vloeistof voor koken onder druk*
5,7 Litres	375 mL

\*Tenzij anders vermeld in het recept.



Instant Tip: Gebruik het multifunctionele rek om voedsel gelijkmatig te verwarmen, te voorkomen dat voedingsstoffen in het kookvocht terechtkomen, olie en vet van het voedsel te laten druipen en te voorkomen dat het voedsel op de bodem van de kooktoestel schroeit.

## LET OP

Wees voorzichtig bij het koken onder druk met meer dan 60 ml olie, sauzen op basis van olie, gecondenseerde soepen op basis van room en dikke sauzen om schroeien of brandwonden te voorkomen. Voeg geschikte vloeistof toe om sauzen te verdunnen. Vermijd recepten met meer dan 1/4 kopje 60 ml olie of vet.

# Cooking (koken)

## Pressure Cook, Rice and Canning

Slim Programma	Standaard kooktijd	Bereik van de kooktijd	Standaard druk	Beschikbare drukniveaus
Pressure Cook (drukkoken)	10 minuten. (00:10)	0 minuten tot 4 uur (00:00 tot 04:00)	High (hoog)	Low (laag) High (hoog) Max
Rice (Rijst)	12 minuten (00:12)	0 minuten tot 1 uur (00:00 tot 01:00)	Low (laag)	Low (laag) High (hoog)
Canning (Conserven)	30 minuten (00:30)	0 minuten tot 4 uur (00:00 tot 04:00)	Max	Low (laag) Max

- 01 Voeg voedsel en vloeistof toe aan de kozaals aangegeven in uw recept.
- 02 Plaats de kooktoestel in de multicooker basis.
- 03 Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Kenmerken van de drukregeling: Drukkookdeksel**.
- 04 Druk op het slimme programma dat u wilt gebruiken: **Pressure Cook** (koken onder druk), **Rijst** of **Conserven**.
- 05 Raak het **urenveld** of het **minutenveld** aan en draai de draaiknop om de kooktijd in uren en/of minuten in te stellen.
- 06 Raak het **veld Druk** aan om te kiezen tussen **Low** (laag), **High** (hoog) en **Max** drukniveaus.
- 07 Raak het **Ontluchtigsveld** aan om te kiezen tussen de opties **Natural** (natuurlijk), **Pulse** (pulserend) en **Quick** (snel) ontluchting.
- 08 Druk op **Start** om te beginnen.



Het display toont **On** (aan) en de kookvoortgangsbalk toont Voorverwarmen.

Lees **Pressure Cooking 101** om een blik achter de schermen te werpen en uit te vinden wat er gebeurt in die grote magische pan.

- 09 Als het Slimme Programma klaar is, toont het display **End** (einde) als **Keep Warm** (warm houden) is uitgeschakeld. uitgeschakeld is. Zo niet, dan begint de timer te tellen van **00:00** tot 10 uur (**10:00**).

**Keep Warm** (warm houden) wordt automatisch ingeschakeld. Als je niet wilt dat de Pro Plus Warm houdt na het koken, druk dan op **Keep Warm** (warm houden) om het op elk moment uit te schakelen.

Er kan een timer voor uitgestelde start worden ingesteld om het **Pressure Cook** (koken onder druk) automatisch te starten. Zie Bedieningspaneel voor het instellen van een uitgestelde **Bedieningspaneel: Instellingen**.

# Over Canning (inblikken)

Het Canning Slim Programma is een snelkookfunctie gebaseerd op traditionele inmaakprincipes. Als je het juiste inblikproces volgt, kan inblikken een gemakkelijke, economische manier zijn om thuis kwaliteitsvoedsel te bewaren.

De Pro Plus gebruikt 2 snelkookinstellingen:

<b>Low</b> (laag)	Perfect voor het inblikken van fruit met een hoog zuurgehalte, zoals sauzen, jam en chutneys.
<b>Max</b>	Bewaar uw geweldige vegetarische sauzen en groenten met veel zuur, evenals levensmiddelen met weinig zuur, zoals sauzen en soepen met vlees.

## ⚠ LET OP

Bij het inblikken moeten recepten nauwkeurig worden gevolgd. Het wijzigen van kooktijden, ingrediënten of temperaturen kan gevaarlijk zijn. Gebruik de exacte tijd, temperatuur/druk en methode die in het recept staat om het voedsel te beschermen tegen schadelijke bacteriën, schimmels en enzymen.

Door verkeerd inblikken kunnen conserven bederven, die tot ziekte kunnen leiden. Doe niet druk kan op hoogtes boven 2000m (6600ft).

## Steriliseren van potten voor conserven

Uw conserven moeten in steriele, lege potten worden gedaan.

## OPMERKING

Controleer uw potten, deksels en afdichtingen altijd op spaanders en andere onvolkomenheden. Sterilisatie van potten moet vlak voor het vullen gebeuren. Overmatig contact met de lucht moet worden vermeden voor veilig inblikken.

**01** Was de potten met heet water en afwasmiddel zeep en spoel ze daarna grondig af.

**02** Plaats de kooktoestel in de cooker bodem, leg dan het stoomrek op de bodem van de kooktoestel.

**03** Plaats de potten op het stoomrek. De snelkookpan is geschikt voor 4 potten van 500 ml.

**04** Vul de kooktoestel tot het eerste streepje (1) met water.

**05** Volg stappen **03** tot **07** in **Pressure Cook** (koken onder druk) en **Conserven** om het volgende te programmeren:

- Drukniveau: **Low** (laag)
- Time** (tijd): 10 minuten (**00:10**)
- Ontluchtingsmethode: **Quick** (snel)

**06** Raak Start aan om de sterilisatie te starten.

# Inblikken (canning) 101

## Potten vullen voor inblikken

Kies een recept dat vooraf is getest en goedgekeurd voor inblikken onder druk. Hoewel de ingrediënten kunnen verschillen, is het proces hetzelfde!

**01** Vul warme, gesteriliseerde potten met voedsel en vloeistof.

Volg uw recept om te zorgen voor de vereiste kopruimte.

**02** Gebruik een gesteriliseerde, flexibele, niet-poreuze spatel om ingesloten luchtbellen te verwijderen.

**03** Plaats een gesteriliseerd deksel op de pot en breng een schroefband aan. Draai de band met de hand vast. **Niet te strak aandraaien.**

Plaats de gevulde en verzegelde potten op het stoomrek in de kooktoestel.

**04** Giet heet water in de kooktoestel tot de potten voor  $\frac{1}{4}$  ondergedompeld zijn in  $1\frac{1}{2}$  L.

**05** Volg de stappen in **Cooking**(koken): **Pressure**

**Cook** (koken onder druk), **Rice** (rijst) **en Canning** (inblikken) (vanaf bij stap 02) om de juiste inmaaktijd en -druk voor uw recept in te stellen.



# Cooking (koken)

## NutriBoost™

NutriBoost is een tussentijdse Pulse Release-instelling die kan worden geactiveerd tijdens de programma's **Pressure Cook** (koken onder druk) en Rice Smart. Het kookeffect helpt om voedsel af te breken, waardoor voedingsstoffen worden toegevoegd, smaken worden versterkt en texturen worden verbeterd. Geweldig voor rijke bottenbouillon en romige risotto!

NutriBoost is super eenvoudig te gebruiken - raak het **NutriBoost** veld aan om het **On** (aan) of **Off** (uit) te zetten.

Slim programma	Wat u erover moet weten
<b>Pressure Cook</b> (koken onder druk)	De multicooker laat tijdens de laatste 15 minuten van de kookfase stoom ontsnappen.
<b>Rice</b> (rijst)	Tijdens de eerste 3 minuten van de kookfase laat de multicooker stoom ontsnappen.

### LET OP

Gebruik NutriBoost niet wanneer u zetmeelrijk of schuimend voedsel kookt, zoals pap, haverhout of pasta, om spatten en het uitwerpen van voedsel te voorkomen. De multicooker moet nauwkeurig gecontroleerd bij het gebruik van NutriBoost.

# Cooking (koken)

## Steam (stoom)

Het stoomprogramma werkt als een gewone stoompan, waarbij vloeistof in de kooktoestel wordt gekookt om voedsel met hete stoom te bereiden. Gebruik tijdens het stomen het multifunctionele rek om het voedsel uit de kokende vloeistof te houden.

Slim Programma	Standaard tijd	Tijdsspanne	Standaard temperatuur
Stoom	10 minuten (00:10)	1 minuut tot 1 uur (00:01 tot 01:00)	98°C Niet verstelbaar.

### ⚠ LET OP

Het kooktoestel en de accessoires zijn heet tijdens en na het koken. Gebruik altijd geschikte handbescherming wanneer u voedsel toevoegt aan of verwijdt uit een hete kooktoestel pot om persoonlijk letsel en/of materiële schade te voorkomen.

### OPMERKING

Het deksel is tijdens het hele kookproces afneembaar voor gemakkelijke toegang. Het product blijft stoom afgeven in de stoomstand om drukopbouw in de pan te voorkomen kooktoestel.

### OPMERKING

Als er stoom in de kooktoestel zit, kunt u enige weerstand merken wanneer u de kooktoestel opnieuw open het plaatsen van het deksel. Laat het deksel volledig in de baan zakken alvorens het te sluiten.

- 01 Voeg water toe aan de kooktoestel.
- 02 Plaats de kooktoestel in de multicooker basis.
- 03 Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Drukregeling: Drukkookdeksel**.
- 04 Raak **Steam** (stoom) aan.
- 05 Draai de draaiknop om de kooktijd in te stellen.
- 06 Druk op **Start** om te beginnen.

Het display toont **On** (aan) en de kookvoortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen).

- 07 Wanneer de Pro Plus de doeltemperatuur bereikt, gaat de voortgangsbalk over naar **Cooking** (koken) en de timer telt af.
- 08 Als het Slimme Programma is afgelopen, toont het display **Eind** (einde).

Automatisch warmhouden kan niet worden gebruikt met stoom.

U kunt een uitgestelde starttimer instellen om automatisch te beginnen met stomen terwijl u in bed ligt, werkt, boodschappen doet of bezig bent met andere gerechten. Om een uitgestelde starttimer in te stellen, zie **Bedieningspaneel: Instellingen**.

# Cooking (koken)

## Slow Cook

9VeD]` h 4 `` \lac` Xdr^ ^ R ZlgVcXV]Z\SRRC^ VeVV\_ eRUZZ \_VJV d]` h T ` \Vd`  
k` URef R] Fh Wg` cZ/e/ W^ ZZ/cVTVa e/\_ \f\_eS]ZgV\_ XVSd ZV\_

Bereik van de kooktijd	Temperatuurniveau	Gebruiksadvies	Notes
30 minuten tot 24 uur(00:30 to 24:00)	Low (laag)	Voor dat lageen langzame, de hele dag door koken.	U kunt het snelkookdeksel gebruiken of, als u uw eten tijdens het koken in de gaten wilt houden, een glazen deksel met een ontluchtingsgat. Gerechten moeten minstens 3 uur koken (03:00) tenzij anders vermeld in het recept.
	High (hoog)	Slow cooking, maar een beetje sneller.	

Het deksel is tijdens het hele kookproces afneembaar voor gemakkelijke toegang. Het product blijft stoom afgeven in de langzame kookstand om te voorkomen dat er druk in de pan wordt opgebouwd. Zie **Druk laten ontsnappen** voor veilige ontluchtingstechnieken.

**\$** Voeg voedsel en vloeibare ingrediënten toe aan de kooktoestel volgens uw recept.

**\$&** Plaats de kooktoestel in de multicooker basis.

**\$** Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Drukregeling: Drukkookdeksel**.

**\$(** Touch **Slow Cook**.

**\$(** Raak het **uren**veld of het **minuten**veld aan en draai de draaiknop om de kooktijd in uren en/of minuten in te stellen.

**\$(\*** Raak het veld **Temperature** (temperatuur) aan om te wisselen tussen **High** (hoog) en **Low** (laag) temperaturen.

**\$(+** Druk op Start om te beginnen. De voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen) en de timer begint onmiddellijk af te tellen.

**08** Wanneer de Pro Plus de gewenste temperatuur bereikt, gaat de voortgangsbalk over naar Cooking (koken).

**\$(-** Als het Slimme Programma is afgelopen, toont het display **End** als Keep Warm (warmhouden) is uitgeschakeld. Zo niet, dan begint de timer te tellen van 00:00 tot 10 uur (10:00).

De functie **Keep Warm** (warmhouden) wordt automatisch ingeschakeld nadat Slow Cook is voltooid. Als u niet wilt dat de Pro Plus automatisch warm houdt, drukt u op Warm houden om het uit te schakelen.


Een delay start timer kan worden ingesteld om automatisch slow cooking te starten terwijl u in bed ligt, werkt, boodschappen doet of bezig bent met andere gerechten.

Om een uitgestelde starttimer in te stellen, zie Bedieningspaneel: Instellingen.

# Cooking (koken)

## Sauté (sauteren)

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

 Instant Tip: U kunt de kooktoestel desgewenst gebruiken op elke elektrische, keramische, gas- en inductiekookplaat. Dankzij de siliconengrepen kunt u hem gemakkelijk vasthouden en roeren zonder weg te glijden!

Standaard tijd	Tijdsspanne	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik
30 minuten (00:30)	1 minuut tot 1 uur (00:01 tot 01:00)	High (hoog)	High (hoog) Low (laag) Cus (aangepast): Niveaus 1 tot 6

**01** Plaats de kooktoestel in de multicooker basis. **Gebruik geen deksel.**

**02** Touch **Saute**.

**03** Draai de draaiknop om de kooktijd in te stellen.

**04** Raak het veld **Temperature** aan om te wisselen tussen **Low** (laag), **High** (hoog) en **Custom** (aangepast) temperaturen. Om een aangepaste temperatuur in te stellen, draait u aan de draaiknop om het gewenste temperatuurniveau te selecteren. U kunt kiezen uit 6 niveaus van aangepaste temperaturen, weergegeven als **LE 1** (de laagste temperatuur) tot en met **LE 6** (de hoogste temperatuur). Deze niveaus zijn vergelijkbaar met de temperatuurniveaus op uw kooktoestel.

**05** Druk op **Start** om te beginnen.

Het display toont **On** (aan) en de kookvoortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen).

**06** Wanneer de Pro Plus de gewenste temperatuur bereikt, gaat de voortgangsbalk over naar **Cooking** (koken) en toont het display gedurende enkele ogenblikken **Heet**, alvorens over te schakelen naar de aftelklok.

**07** Doe de ingrediënten in de kooktoestel

 Als uw voedsel ingrediënten worden toegevoegd voordat de kooktoestel de doelt temperatuur heeft bereikt, verschijnt het bericht Heet mogelijk niet. Dit is normaal.

**08** Als de ingrediënten klaar zijn met koken voordat de tijd is verstreken, raakt u **Cancel** (annuleren) aan om het Slim Programma beëindigen, anders verschijnt op het scherm **Einde** wanneer het Slim Programma is beëindigd.

Uitgestelde start en automatisch **Keep Warm** (warm houden) kunnen niet worden gebruikt met Sauté.

# Cooking (koken)

## Deglazing (ontglazen)

Het aanbraden van vlees en groenten vóór het koken onder druk is de perfecte manier om de smaken te versterken, omdat de suikers karameliseren door de hoge hitte van het Sauté Slim Programma. Door de pan te ontblussen kunt u deze smaken vrijmaken in fantastisches

Om te deglaceren verwijdert u voedsel uit de kooktoestel en voegt u een dunne vloeistof, zoals water, bouillon of wijn toe aan het hete oppervlak. Gebruik een houten of siliconen schraper om voedsel dat aan de bodem van de pan vastzit op te tillen en in de vloeistof te roeren.

### ⚠ LET OP

Het Sauté Slim Programma bereikt hoge temperaturen. Als deze instelling niet in de gaten wordt gehouden, kan het voedsel verbranden. Gebruik GEEN deksel en laat de multicooker NIET achter zonder toezicht terwijl u Sauté gebruikt.

## Yoghurt

Gemaakt voor gemakkelijke fermenterende zuivel en niet-zuivel yoghurt recepten die je steeds opnieuw kunt maken.

Instant Pot grootte	Minimum melkvolume	Maximaal melkvolume
5,7 liter	1 L	3.8 L

Temperatuurniveau	Temperatuurbereik	Standaard tijd	Tijdsspanne	Gebruiksadvies
Low (laag)	Niet instelbaar	8 uur. (08:00)	30 minuten tot 99 uur en 30 minuten (00:30 tot 99:30)	Gisting
High (hoog)	Niet instelbaar	boil	Niet instelbaar	Pasteurisatie
Cus (aangepast) Standaard: 33°C	25 tot 85°C	8 uur. (08:00)	30 minuten tot 99 uur en 30 minuten (00:30 tot 99:30)	Niet- zuivelgisting

# Cooking (koken)

Beginnend met...	Doe dit!
Gepasteuriseerde of ongepasteuriseerde melk	Volg alle onderstaande stappen
Ultrapasteuriseerde melk	Ga naar stap 2: Voeg de startercultuur toe. Dit is de "koude start" methode om yoghurt te maken.

## Wat je nodig hebt:

- Voedselthermometer
- Melk of een niet-zuivel alternatief
- Actieve yoghurtcultuur


## Stap 1: Pasteuriseren van de melk

**01** Voeg melk of melkalternatief toe aan de kooktoestel, en alle andere ingrediënten waar uw recept om vraagt.

**02** Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Drukregeling: Drukkookdeksel**.

**03** Raak **Yoghurt** aan.


**04** Raak het veld **Temperature** aan om naar **High** (hoog) te schakelen.

 De pasteurisatietijd en -temperatuur zijn vooraf ingesteld en kunnen niet worden aangepast.

**05** Druk op **Start** om te beginnen.

Het display toont **On** (aan) en de voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen). **Boil** (koken) zal verschijnen als de voortgangsbalk overschakelt naar koken.


**06** Het display toont **End** (einde) wanneer het pasteuriseren is voltooid.

 Melk moet minimaal 72°C bereiken om goed te kunnen pasteuriseren. Gebruik een thermometer om de temperatuur te controleren.

## Stap 2: Startercultuur toevoegen

**01** Laat de melk met behulp van een thermometer afkoelen tot net onder de **43°C**.

**02** Voeg uw startercultuur aan de melk toe volgens de instructies die bij het startercultuurproduct zijn gevoegd.

 Gewone yoghurt met actieve culturen kan worden gebruikt als starter. Volg een vertrouwd Instant Pot yoghurt recept als je yoghurt als startercultuur gebruikt.

**03** Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Drukregeling: Drukkookdeksel**.

## Stap 3: Fermenteer melk

**01** Raak **Yoghurt** aan.

**02** Raak het veld **Temperature** aan om naar **Low** (laag) te schakelen.

Om een aangepaste temperatuur in te stellen, raakt u het veld **Temperature** aan om te schakelen naar **Cus** (aangepast), en draait u de draaiknop om een **Temperature** (temperatuur) te selecteren.

**03** Raak het **urenveld** of het **minutenveld** aan en draai aan de draaiknop om de fermentatietijd in uren en/of minuten in te stellen.

**04** Druk op **Start** om te beginnen. Op het scherm verschijnt **On** (aan) en de voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen).

**05** Het display toont **Einde** wanneer de fermentatie is voltooid.

# Cooking (koken)

## Tips voor het maken van yoghurt

- Hoe dikker de melk, hoe dikker de yoghurt!
- Voor nog dikkere yoghurt pasteuriseer je de melk twee keer voor het fermenteren.
- Hoe langer je je melk laat fermenteren, hoe pittiger de yoghurt zal zijn.
- Gebruik een kaasdoek om de vloeibare wei te zeven om rijke Griekse yoghurt te krijgen.
- Koel je verse yoghurt af en zet hem dan 12 tot 24 uur (afgedekt) in de koelkast om de smaken te laten ontwikkelen.
- Honing, noten, zaden en vers fruit zijn perfecte toppers voor je zelfgemaakte yoghurt!

## Het gebruik van yoghurt cups

Yoghurtbekers zijn een handige manier om porties yoghurt te portioneren.

- 01** Giet na **stap 2: Begonnen cultuur toevoegen**, de melk voorzichtig in je yoghurtbekers en sluit ze goed af.
- 02** Plaats het stoomrek op de bodem van de kooktoestel.
- 03** Plaats de yoghurtkopjes op het rek en voeg water toe aan de kooktoestel tot de kopjes voor de helft ondergedompeld zijn.
- 04** Volg de stappen in **Stap 3: Fermenteer yoghurt** normaal.

# Cooking (koken)

## Sous Vide

Bij sous-vide koken wordt voedsel gedurende lange tijd onder water gekookt in een luchtdichte, voedselveilige zak. Het voedsel kookt in zijn eigen sappen en komt er heerlijk en ongelooflijk mals uit.

### ⚠ LET OP

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

Standaard kooktijd	Tijdsspanne	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik
3 uur. (03:00)	30 minuten tot 99 uur en 30 minuten (00:30 tot 99:30)	56°C	25 tot 90°C

### Dat heb je nodig:

- Tongs
- Thermometer
- Voedselveilige, luchtdichte, hersluitbare voedselzakken, of,
- Vacuümapparaat en voedselveilige vacuümzakken

### Stap 1: Het sous vide waterbad opzetten

#### 01 Vul de kooktoestel tot de halve vulgraad

zoals aangegeven op uw kooktoestel en plaats deze vervolgens in de multicookerbodem.

#### 02 Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Kenmerken van de drukregeling: Drukkookdeksel**.

### Stap 2: De Pro Plus instellen voor sous vide koken

#### 03 Touch **Sous Vide**.

#### 04 Raak het **urenveld** of het **minutenveld** aan en draai de draaiknop om de kooktijd in uren en/of minuten in te stellen.

#### 05 Om een aangepaste temperatuur in te stellen, raakt u het **veldTemperature** aan en draait u de draaiknop om de temperatuur van het waterbad aan te passen.

#### 06 Druk op **Start** om het water in de kooktoestel te verwarmen. Het display toont **On** (aan) en de voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen).

### Stap 3: Maak het eten klaar

#### 01 Terwijl het water verwarmt, begin je met het kruiden van je eten zoals gewenst. Zie **Ingrediënten en kruiden** hieronder voor tips!

#### 02 Als u klaar bent, scheidt u elke portie voedsel in afzonderlijke zakjes.

#### 03 Verwijder alle lucht uit de zakjes en sluit ze goed af.



# Cooking (koken)

## Stap 4: Kook ze!

- 01 Zodra het waterbad klaar is, toont het display gedurende enkele ogenblikken **Hot** (heet) alvorens over te schakelen naar de aftelklok.
- 02 Verwijder het deksel en dompel de verzegelde zakjes voorzichtig onder.


 Het voedsel in de zakjes moet ondergedompeld zijn, dus voeg telkens verwarmd water toe aan de kooktoestel, maar als u een hersluitbare zak gebruikt, zorg er dan voor dat het zegel boven het water blijft.

- 03 Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Drukregeling: Drukkookdeksel**.
- 04 Als het Slim Programma is afgelopen, toont het display **End** (einde). Open de multicooker en gebruik uw tang om de zakjes voorzichtig uit het hete water te halen.
- 05 Open de zakjes en controleer met een thermometer of ze klaar zijn.

## Omgekeerd schroeien

Je vlees dichtschroeien na een lage en langzame bereiding is de makkelijkste manier om die heerlijke smaken nog eens extra te versterken zonder ze te overkoken. Probeer omgekeerd dichtschroeien voor mals, sappig vlees met een mooie korst.

- 01 Haal na het sous-vide koken het vlees uit het bakje en dep het voorzichtig droog om zoveel mogelijk vocht van de buitenkant van het vlees te verwijderen.

 Het lijkt misschien contra-intuïtief, maar sla deze stap niet over - het resultaat is meer smaak en een prachtige afwerking!

- 02 Gebruik het Sauté-programma om het goed dicht te schroeien, of gebruik een gietijzeren pan, een brander of een grill - alles wat heet is om het vocht in te sluiten!
- 03 Bedek het vlees met folie en laat het 5-20 minuten rusten, afhankelijk van de grootte van het stuk.

## Ingrediënten en kruiden

- Zout gaat heel ver als het nergens heen kan, dus is het beter om iets minder te gebruiken dan je normaal zou doen, vooral bij vlees, gevogelte en vis. Als u vindt dat er na het koken meer nodig is, kunt u gemakkelijk naar smaak zouten.
- Gebruik verse ingrediënten van hoge kwaliteit wanneer u sous vide kookt om de beste mogelijke smaak.
- Gebruik verse knoflook in plaats van knoflookpoeder. Knoflookpoeder kan bitter worden bij sous vide koken. Verse knoflook geeft de beste resultaten.

# Cooking (koken)

## Keep Warm (warm houden)

Perfect om maaltijden opnieuw op te warmen of voedsel langdurig te verwarmen.

Standaard tijd	Tijdspanne	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik
10 uur (10:00)	10 minuten tot 10 uur (00:10 tot 10:00)	High (hoog)	High (hoog) Low (laag) Cus (aangepast): 25 tot 90°C

- 01 Raak **Keep Warm** (warm houden) aan.
- 02 Raak het **urenveld** of het **minutenveld** aan en draai de draaiknop om de opwarmtijd in uren en/of minuten in te stellen.
- 03 Raak het **veld Temperature** aan om te wisselen tussen **Low** (laag), **High** (hoog) en **Cus** (aangepast) temperatuurniveaus.  
Om een aangepaste temperatuur in te stellen, raakt u het **veld Temperature** aan om te schakelen naar **Cus** (aangepast), en draait u de draaiknop om een temperatuur te kiezen.
- 04 Druk op **Start** om te beginnen. De voortgangsbalk toont **Keep Warm** (warm houden) en de timer begint onmiddellijk af te tellen.
- 05 Wanneer het **Keep Warm** (warm houden) is voltooid, verschijnt op het display **End** (einde).

### LET OP

Dikker voedsel kan een gelijkmatige verhitting verhinderen, wat kan leiden tot bedorven voedsel als het niet wordt gebruikt. Bij het koken van dik voedsel zoals stoofpot en chili, de inhoud van de kooktoestel om de 40 tot 60 minuten om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

# Verzorging, reiniging en opslag

Reining uw Instant Pot Pro Plus zijn onderdelen na elk gebruik. Het niet opvolgen van deze reinigingsinstructies kan leiden tot catastrofaal falen, wat kan leiden tot materiële schade en/of ernstig persoonlijk letsel.

Haal altijd de stekker van uw multicooker uit het stopcontact en laat hem afkoelen tot kamertemperatuur voordat u hem schoonmaakt. Gebruik nooit metalen schuursponsjes, schuurpoeder of agressieve chemische schoonmaakmiddelen op onderdelen of accessoires van de Instant Pot.

Laat alle oppervlakken goed drogen vóór gebruik en vóór opslag.

Onderdelen	Reinigingsmethoden en -instructies
<b>Accessoires</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Stoomrek</li></ul>	Vaatwasserbestendig indien geplaatst op het bovenste rek.
<b>Deksel en onderdelen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Stoomontluc hter</li><li>• Deksel voor stoomvrijgave</li><li>• Anti-blokkeer schild</li><li>• Afdichtingsring</li><li>• QuickCool deksel</li><li>• Condensator</li></ul>	Vaatwasserbestendig indien geplaatst op het bovenste rek. Verwijder alle onderdelen van het deksel voordat u het schoonmaakt. Zie <b>Verzorging, reiniging en opslag: Verwijderen en installeren van onderdelen</b> . <ul style="list-style-type: none"><li>• Als de stoomaflaatventiel en het antiblokkeersysteem zijn verwijderd, reinigt u de binnenkant van de stoompijp met een pijpreiniger om verstopping te voorkomen.</li><li>• Om het water uit het deksel te laten lopen na de afwas, pakt u de handgreep van het deksel vast en houdt u het deksel verticaal boven een gootsteen, waarna u het deksel 360° draait - zoals een stuurwiel.</li><li>• Bewaar het deksel na het schoonmaken en uitlekken ondersteboven op de bodem van de multicooker, zodat het volledig aan de lucht kan drogen.</li><li>• Bewaar sealringen in een goed geventileerde ruimte om restgeur van smaakvolle maaltijden te verminderen. Voeg 250 mL water en 250 mL witte azijn toe aan de kooktoestelom geurtjes te elimineren, en laat de pan 5 tot 10 minuten onder druk staan.</li><li>• Controleer de condensopvangbak na elk gebruik en maak deze indien nodig leeg en schoon. Laat geen voedsel of vocht in de condensopvangbak zitten, omdat dit schadelijke bacteriën kan veroorzaken.</li></ul>
<b>Kooktoestel</b>	Vaatwasserbestendig. <ul style="list-style-type: none"><li>• Acute hardwatervlekken (regenboog-, blauwachtige of witte verkleuring) kunnen een schrobbeurt vereisen met een spons bevochtigd met azijn of een niet-schurend reinigingsmiddel.</li><li>• Voor harde of aangebrande etensresten kunt u kokend water en afwasmiddel in de kooktoestel doen en een paar uur laten zitten om het gemakkelijk schoon te maken.</li><li>• Zorg ervoor dat alle buitenoppervlakken droog zijn voordat u de kooktoestel in de multicookerbasis plaatst.</li></ul>
<b>Netsnoer</b>	Alleen afvegen. <ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik een nauwelijks vochtige doek om deeltjes van het snoer te verwijderen.</li><li>• Wikkel het rond de basis van de multicooker en stop het uiteinde in de snoerhouder.</li></ul>
<b>Multicooker basis</b>	Alleen afvegen. <ul style="list-style-type: none"><li>• Veeg de binnenkant van de buitenpot en de condensrand af met een nauwelijks vochtige doek. Laat ze volledig drogen voordat u de kooktoestel plaatst.</li><li>• Reinig de basis en het bedieningspaneel van de multicooker met een zachte, nauwelijks 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 multicooker.

## Verzorging, reiniging en opslag

### **WAARSCHUWING**

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

- Dompel de multicookerbasis NIET onder in water of een andere vloeistof en probeer hem niet in de vaatwasser te draaien.
- Spoel het verwarmingselement NIET af.
- Het netsnoer of de stekker NIET onderdompelen of afspoelen.

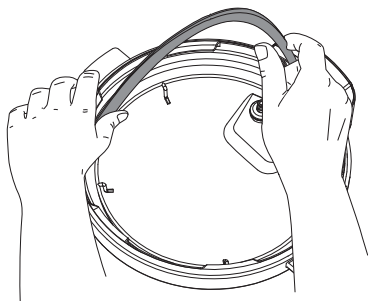
# Verzorging, reiniging en opslag

## Verwijderen en installeren van onderdelen


### Siliconen afdichtingsring

#### *Verwijder de afdichtingsring*

Pak de rand van de silicone vast en trek de afdichtingsring achter het ronde roestvrijstalen afdichtingsringrek vandaan.




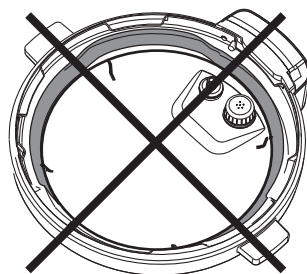
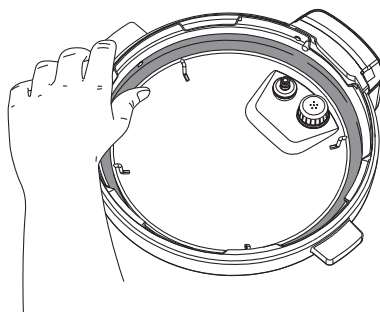
Controleer met de verwijderde afdichtingsring of het ringrek goed vastzit, gecentreerd is en op gelijke hoogte is rond het deksel. Probeer een vervormd ringrek niet te repareren.

 **Instant Tip:** De afsluitring is het gemakkelijkst te verwijderen en te installeren als hij nat en zeepachtig is.

#### *Installeer de afdichtingsring*

Plaats de sealring over het sealringrek en druk hem stevig aan. Zorg ervoor dat er geen plooien ontstaan.

 Het moet goed vastzitten achter het ringhouder. Het kan een beetje wiebelen maar zou er niet eruit vallen als je het deksel omdraait.

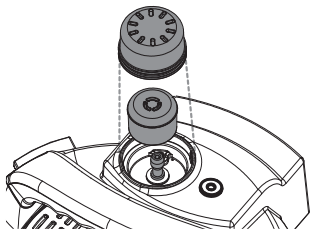


# Verzorging, reiniging en opslag

## Stoomontspanner


### *Verwijder de stoomontspanner*

Verwijder het deksel van de stoomvrijgave en trek vervolgens de stoomvrijgaveklep omhoog en van de stoomvrijgavepijp af.



### *Installeer de stoomontluchter*

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

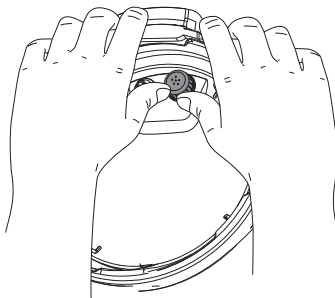
 De stoomontluchter zit losjes op de stoomontluchter, maar moet op zijn plaats blijven wanneer het deksel wordt omgedraaid.

Plaats het deksel van de stoomontluchter over de stoomontluchter en druk het naar beneden. Het deksel zit onder druk vast.

## Anti-blokkeer schild

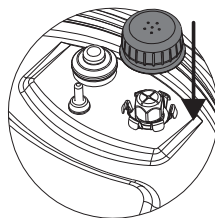
### *Verwijder het anti-blokkeer schild*

Pak het deksel vast als een steur en gebruik uw duimen om stevig tegen de zijkant van het anti-blokkeer schild te drukken (naar de zijkant van het deksel toe en omhoog) totdat het loskomt van de pinnen eronder.



### *Installeer het anti-blokkeer schild*

Plaats het antiblokkeersysteem over de pennen en druk het aan tot het vastklikt.




# Verzorging, reiniging en opslag

## Condensator

De condensopvang zit aan de achterkant van de multicookerbasis en vangt de overloop van de condensrand op.

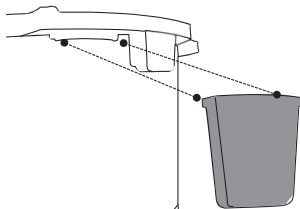
### *Verwijder de condensator*

Trek de condensopvangbak weg van de multicookerbasis; **niet naar beneden trekken**.

 De lipjes op de bodem van de multicooker en de groeven op de condensator.

### **Installeer de condensator**

Lijn de groeven op de condensopvangbak uit over de lipjes aan de achterkant van de multicookerbasis en schuif de condensopvang op zijn plaats, net als het sluiten van een lade.



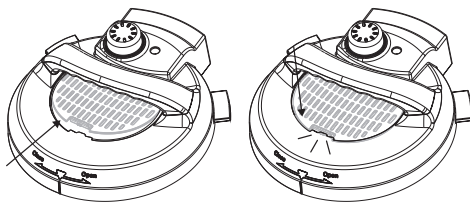
## QuickCool beschermkap

### *Verwijder de beschermkap*

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

### *Installeer de beschermkap*

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



# Problemen

**Registreer** uw Instant Pot Pro Plus vandaag!

Als uw probleem aanhoudt of als u aanvullende vragen hebt, neem dan contact op met een adviseur voor klantenzorg per e-mail op [info@instantpot.nl](mailto:info@instantpot.nl) of per telefoon op +31 (0)85 301 2306.

Probleem	Mogelijke reden	Probeer dit
<b>Af en toe klikkend of licht krakend geluid.</b>	Het geluid van stroomschakeling, of het drukbord kan uitzetten door veranderende temperaturen.	Dit is normaal; geen actie nodig.
	De bodem van de kooktoestel is nat.	Veeg de buitenkant van de kooktoestel schoon. Zorg ervoor dat het verwarmingselement droog is voordat u de kooktoestel in de multicookerbasis plaatst.
<b>Moeite met sluiten van het deksel.</b>	Dichtingsring is niet goed geïnstalleerd.	Reposition the sealing ring. Make sure it is snug behind the sealing ring rack.
	Het vlotterventiel staat in de bovenste stand.	Druk de vlotterklep voorzichtig naar beneden met een lang voorwerp.
	De inhoud van de multicooker is nog heet.	Laat het deksel langzaam op de bodem van de multicooker zakken, zodat de warmte kan wegvloeien.
<b>Moeite om het deksel te openen</b>	<b>⚠ DANGER</b> De inhoud kan onder druk staan. Probeer het deksel NIET open te forceren om brandwonden te voorkomen.	
	Druk in de multicooker.	Laat de druk ontsnappen volgens het recept. Open het deksel pas als de drukindicator uit is.
	Vlotterklep zit vast door voedselresten of residu rond de vlotterklep.	Zorg ervoor dat de stoom volledig vrijkomt door de druk snel te laten ontsnappen. Open het deksel voorzichtig en maak het vlotterklep, de omgeving en het deksel grondig schoon voor het volgende gebruik.
<b>De kooktoestel zit vast aan het deksel wanneer de multicooker wordt geopend.</b>	Door het afkoelen van de kooktoestel kan zuiging ontstaan, waardoor de kooktoestel aan het deksel blijft kleven.	Als de kookpot afkoelt, kan er zuigkracht ontstaan waardoor de kookpot aan het deksel blijft kleven.



# Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Probeer dit
<b>Er lekt stoom uit de zijkant van het deksel.</b>	Geen afsluiting in het deksel.	Plaats een afdichtingsring.
	De afdichtingsring is beschadigd of niet goed gemonteerd.	Vervang de afdichtingsring.
	Voedselresten op de afsluiting.	Verwijder de afdichtingsring en maak deze grondig schoon.
	Het deksel is niet goed gesloten.	Open en sluit het deksel.
	Het afdichtingsring rek is krom of uit het midden.	Verwijder de sealring van het deksel en controleer het sealringrek op buigingen of krommingen. Neem contact op met <b>de klantenservice</b> .
	De rand van de kooktoestel kan misvormd zijn.	Controleer op vervorming en neem contact op met <b>de klantenservice</b> .
<b>Het kooktoestel kan geen druk opbouwen.</b>	Voedselresten op de vlotterkraan of de siliconen dop van de vlotterkraan.	Laat helder water door de vlotterkraan in het deksel lopen. Voer de <b>eerste testrun</b> uit om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met <b>de klantenservice</b> .
	Te weinig vloeistof in de kooktoestel.	Controleer op schroeien op de bodem van de kooktoestel. Voeg dunne vloeistof op waterbasis toe aan de kooktoestel, afhankelijk van de grootte.
	De siliconen dop van de vlotterklep is beschadigd of ontbreekt.	Neem contact op met <b>de klantenservice</b> .
	Vlotterkraan geblokkeerd door dekselvergrendeling.	Neem contact op met <b>de klantenservice</b> .
	Geen hitte in de kooktoestel.	Voer de <b>eerste test uit</b> om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met <b>de klantenservice</b> .
	De bodem van de kooktoestel kan beschadigd zijn.	Voer de <b>eerste test uit</b> om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met <b>de klantenservice</b> .
<b>Kleine stoomlekkage of gesis van de stoomaflaatklep tijdens het koken.</b>	De multicooker regelt de overdruk.	Dit is normaal; geen actie nodig.
<b>Stoom gutst uit het stoomaflaatsel tijdens de drukcookingcyclus</b>	Niet genoeg vloeistof in de kooktoestel.	Doe een dunne vloeistof op waterbasis in de kooktoestel, afhankelijk van de grootte.
	Druksensor controle storing.	Neem contact op met <b>de klantenservice</b> .

# Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Probeer dit	
<b>Het display blijft leeg naom het netsnoer aan te sluiten.</b>	Slechte stroomaansluiting of geen stroom.	Controleer of het stopcontact onder stroom staat. Controleer het netsnoer op schade. Neem contact op met <b>de klantenservice</b> als u schade constateert.	
	De elektrische zekering van de multiooker is doorgebrand.	Neem contact op met <b>de klantenservice</b> .	
<b>Er verschijnt een foutcode op het display en de multicooker piept voortdurend.</b>	C1 C3 C4 C6	Defecte sensor.	Neem contact op met <b>de klantenservice</b> .
	C7	Het hitte element heeft het begeven.	Neem contact op met <b>de klantenservice</b> .
		Niet genoeg vloeistof.	Doe een dunne vloeistof op waterbasis in de kooktoestel, afhankelijk van de grootte. 500 mL
	C8	Er is een verkeerde kooktoestel gebruikt.	Gebruik met de Pro Plus alleen een roestvrijstalen Pro Series kooktoestel met easy-grip handgrepen.
	C10	Wifi fout.	Neem contact op met <b>de klantenservice</b> .
	Deksel	Het deksel staat niet in de juiste stand voor het gekozen programma.	Open en sluit het deksel. Gebruik geen deksel wanneer u <b>Saute</b> (sauteren) gebruikt.
	Alt	De doelt temperatuur voor veilig inblikken is niet bereikt.	Raak <b>Cancel (annuleren)</b> aan. Controleer of alle afdichtingen schoon, correct geplaatst en onbeschadigd zijn. Zorg ervoor dat er minstens 1 kopje water in de kooktoestel zit voordat u opnieuw begint. Niet onder druk zetten op hoogten boven 2000 m (6600 ft.
	Voed selver brand ing	Hoge temperatuur werd vastgesteld bij de bodem van de kooktoestel; de multicooker verlaagt automatisch de temperatuur om oververhitting te voorkomen.	Zetmeelafzetting op de bodem van de kooktoestel kan de warmteafvoer geblokkeerd hebben. Zet de multikoker uit, laat de druk ontsnappen en controleer de bodem van de kooktoestel.
	PrSE	Er is druk opgebouwd tijdens een Smartprogramma voor koken zonder druk.	Druk op <b>Cancel</b> dgen <b>Quick Release</b> .

Elk ander onderhoud moet worden uitgevoerd door een erkende vertegenwoordiger.

# Garantie

Instant Brands (EMEA Limited, Instant Brands (Ireland) Limited en Instant Brands LLC (gezamenlijk de "Onderneming") garanderen dat dit apparaat vrij is van fabricage- en materiaalfouten bij normaal huishoudelijk gebruik, gedurende een periode van één (1) jaar vanaf de datum van oorspronkelijke aankoop. Deze beperkte garantie geldt alleen voor de oorspronkelijke koper en het gebruik van het apparaat in het Verenigd Koninkrijk en de EU. Deze garantie dekt niet het gebruik van het apparaat buiten het Verenigd Koninkrijk en de EU.

Een bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum en, indien gevraagd, de teruggave van uw apparaat is vereist om service onder deze beperkte garantie te verkrijgen. Op voorwaarde dat dit apparaat wordt gebruikt en onderhouden volgens de bij het apparaat geleverde schriftelijke instructies (die ook beschikbaar zijn op [instantpot.nl](http://instantpot.nl)), zal het bedrijf naar eigen goeddunken: (i) materiaal- en fabricagefouten repareren; of (ii) het apparaat vervangen. In het geval dat het apparaat wordt vervangen, vervalt de beperkte garantie op het vervangende apparaat 12 maanden na de oorspronkelijke aankoopdatum door de consument.

Het Bedrijf is niet verantwoordelijk voor verzendkosten voor garantieservice.

## Beperking en uitsluitingen

Elke wijziging of poging tot wijziging van uw apparaat kan de veilige werking van het apparaat verstoren en kan leiden tot ernstig letsel en schade. Elke wijziging of poging tot wijziging van uw apparaat of een onderdeel ervan maakt de garantie ongeldig, tenzij deze wijziging(en) of verandering(en) uitdrukkelijk door het bedrijf zijn goedgekeurd.

Deze garantie geldt niet voor (1) normale slijtage; (2) schade als gevolg van nalatigheid, onredelijk of verkeerd gebruik van het apparaat, onjuiste montage of demontage, gebruik in strijd met de gebruiksaanwijzing, nalaten van redelijk en noodzakelijk onderhoud, overmacht (zoals brand, overstroming, orkanen en tornado's, of reparatie of wijziging door wie dan ook, tenzij uitdrukkelijk aangegeven en goedgekeurd door het bedrijf; en (3) reparaties waarbij uw apparaat wordt gebruikt voor ander dan normaal huishoudelijk gebruik 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 de reparatie of vervanging van het apparaat of onderdeel daarvan, en bedraagt deze niet meer dan de aankoopprijs van een vergelijkbaar vervangend apparaat. Behalve zoals uitdrukkelijk hierin bepaald en voor zover wettelijk toegestaan, (1) geeft het Bedrijf geen garanties, voorwaarden of verklaringen, uitdrukkelijk 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 voortvloeiend uit of in verband met het gebruik of de prestaties van het apparaat of schade met betrekking tot economisch verlies, verlies van eigendom, 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 onder de toepasselijke wetgeving, die een aanvulling vormen op alle rechten of rechtsmiddelen die beschikbaar zijn onder deze beperkte garantie.

# Garantie

Voor garantieservice kunt u contact opnemen met onze klantenservice via e-mail of telefoon (zie hieronder). Als we het probleem niet kunnen oplossen, kan u worden gevraagd uw apparaat naar de serviceafdeling te sturen voor kwaliteitscontrole. Instant Brands is niet verantwoordelijk voor verzendkosten in verband met garantieservice. Wanneer u uw apparaat terugstuurt, vermeld dan uw naam, postadres, e-mailadres, telefoonnummer, bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum en een beschrijving van het probleem dat u ondervindt met het apparaat.

## Binnen de Benelux

Kenners BV (www.instantpot.nl)  
's-Gravenweg 332A  
2911BK Nieuwerkerk aan den IJssel

E-mail: info@instantpot.nl  
Telefoon: +31 (0) 385 301 2306



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 gehonoreerd.

## Recycling

Dit apparaat voldoet aan de WEEE-richtlijn 2012/19/EU betreffende de verwijdering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit (EMC 2014/30/EU en de herzieningen daarvan, evenals de laagspanningsrichtlijn (LVD 2014/35/EU en de herzieningen daarvan). Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de hele

UK en EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, gebruikt u de retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met de klantenservice voor meer informatie over recycling en WEEE.



# Kenners

Officiële importeur & distributeur  
van Instant Brands Inc. in de Benelux

**Kenners bv**

's-Gravenweg 332A  
2911BK Nieuwerkerk aan den IJssel

**E-mail:** [info@kenners.nl](mailto:info@kenners.nl) **Telefoon:**  
+31 (0)85 301 2306

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

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

**[instantbrands.nl](https://www.instantbrands.nl)**

© 2022 Instant Brands LLC  
818-0119-31

INSTANT, INSTANT POT  
en INSTANT BRANDS  
zijn geregistreeerde  
handelsmerken van Instant  
Brands Holdings Inc.