

Instant Pot®

DUO™

MULTIFUNCTIONELE SNELKOOKPAN



Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsmaatregelen

Producten, onderdelen en
accessoires

Aan de slag

Koken onder druk

Druk laten ontsnappen

Bedieningspaneel

Functies voor drukregeling Koken

Onderhoud, reiniging en opslag
Problemen oplossen

Garantie

Contact

Officieel vertegenwoordigd door:



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

Onze klantenservice staat voor u klaar!

+31 (0) 85 301 2306

info@instantpot.nl

<https://www.instantpot.nl>

Word lid van de officiële Instant Pot gemeenschap:

www.facebook.com/InstantPotNL/

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

Bij Instant Brands™ komt uw veiligheid altijd op de eerste plaats. De Instant Pot® Duo™ is ontworpen met uw veiligheid in gedachten, en we menen het. Bekijk de lange lijst van veiligheidsmechanismen van deze Instant Pot op instantpot.co.uk om te zien wat we bedoelen. Zoals altijd, wees voorzichtig bij het gebruik van elektrische apparaten en volg de veiligheidsmaatregelen.

- 01 LEES DE "AAN DE SLAG"-HANDLEIDING EN ALLE INSTRUCTIES, VEILIGHEIDSMATREGELEN EN WAARSCHUWINGEN VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT. HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DEZE VEILIGHEIDSMATREGELEN EN INSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT LETSEL EN/OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN.
- 02 Het gebruik van andere snelkookpandeksels kan leiden tot letsel en/of schade. De geharde glazen deksel van de Instant Pot, die apart kan worden aangeschaft, kan worden gebruikt voor niet-drukkoken.
- 03 Laat kinderen niet in de buurt van de snelkookpan komen wanneer deze in gebruik is. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Gebruik alleen het Instant Pot Duo deksel met de Instant Pot Duo snelkookpan basis.
- 04 Zet de snelkookpan niet in een hete oven of op een verwarmd oppervlak.
- 05 Verplaats de snelkookpan niet terwijl hij onder druk staat.
- 06 Gebruik de snelkookpan niet voor andere doeleinden dan waarvoor hij bestemd is.
- 07 Dit apparaat kookt onder druk. Als de snelkookpan niet op de juiste wijze wordt gebruikt, kan dit leiden tot brandwonden. Zorg ervoor dat de pan goed gesloten is voordat u verhit. Raadpleeg de handleiding "Aan de slag".
- 08 Open de snelkookpan nooit met geweld. Open de pan niet voordat u zeker bent dat de inwendige druk volledig is weggefallen. Raadpleeg de handleiding "Aan de slag".
- 09 Gebruik uw snelkookpan nooit zonder water toe te voegen, omdat dit de pan ernstig zou beschadigen.
- 10 Vul de pan niet verder dan 2/3 van de inhoud. Bij het koken van levensmiddelen die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst of gedehydrateerde groenten, mag de pan niet meer dan 1/2 van de inhoud worden gevuld.

WAARSCHUWING

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

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

- 11 Bij het koken van deegachtig voedsel moet u voorzichtig zijn bij het verwijderen van het deksel om te voorkomen dat er voedsel wordt uitgeworpen.
- 12 Gebruik de juiste warmtebron(nen) volgens de Aan de slag gids.
- 13 Na het koken van vlees met een vel (zoals ossentong), dat kan opzwellen onder invloed van de druk, mag u niet in het vlees prikken terwijl de huid is gezwollen omdat u gebroeid kunt zijn.
- 14 Het oppervlak van het verwarmingselement in de Instant Pot basis is na gebruik onderhevig aan restwarmte; niet aanraken.
- 15 Controleer voor elk gebruik of de kleppen niet verstopt zijn. Raadpleeg de Aan de slag-handleiding.
- 16 Gebruik de snelkookpan in de snelkookstand nooit voor het frituren of ondiep bakken van gerechten.
- 17 Laat alle veiligheidssystemen ongemoeid, behalve de onderhoudsinstructies die in de gebruiksaanwijzing staan.
- 18 Gebruik Instant Pot onderdelen en accessoires alleen in overeenstemming met het betreffende model. Gebruik in het bijzonder een body en een deksel van dezelfde fabrikant waarvan is aangegeven dat ze compatibel zijn.
- 19 Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat slecht functioneert of op enigerlei wijze is beschadigd. Als het netsnoer beschadigd is, dient u contact op te nemen met de klantenservice voor verdere hulp.
- 20 Alleen voor huishoudelijk gebruik. Niet bedoeld voor commercieel gebruik of gebruik buitenshuis.
- 21 Let erop dat bepaalde voedingsmiddelen, zoals gestoofde appels, veenbessen, parelgort, haverhout of andere granen, spliterwten, noedels, macaroni, rabarber of spaghetti kunnen schuimen, schuimen en de stoomafgifte verstoppen. Deze gerechten mogen niet onder druk worden gekookt, tenzij anders is aangegeven in de recepten van de Instant Pot kookpan.

⚠WAARSCHUWING

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

- 22 Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen wier

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens een veilig gebruik van het apparaat in de weg staan, of door personen met beperkte kennis van het gebruik van een snelkookpan. Wanneer u dit apparaat in de buurt van deze personen gebruikt, dient u goed toezicht te houden.

Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Er is een kort netsnoer aangebracht om de gevaren van vastgrijpen, verstrikt raken en struikelen te beperken.

- a. Houd het apparaat en het lood uit de buurt van kinderen.
 - b. Leg de stroomkabel nooit over randen van tafels of toonbanken.
 - c. Gebruik nooit stopcontacten onder de toonbank, en gebruik nooit een verlengsnoer.
- 23 Haal de stekker van uw Instant Pot uit het stopcontact en laat hem afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Laat alle oppervlakken goed drogen voor gebruik.
 - 24 Het toestel is niet bestemd om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
 - 25 Dompel de kookplaat niet onder in water. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of de onderkant van het fornuis niet in een vloeistof onderdompelen.
 - 26 Zorg er altijd voor dat de afdichtingsring volledig in de groef aan de binnenzijde van het afdichtingsringrek is geplaatst. Voorkom morsen op de connector.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Speciale instructies voedingskabel

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

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

WAARSCHUWING






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


Product specificaties

De onderstaande tabellen geven niet alle modellen in de 7-in-1 Duo-familie weer.* Voor

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

een volledige lijst van maten, kleuren en patronen gaat u naar instantpot.co.uk/duo.

				
Duo Mini	700 W	220-240V~50/60 Hz	3 Liter	3.9 kg
Duo 60	1000 W	220-240V~50/60 Hz	5.7 Liter	5.44 kg
Duo 80	1200 W	220-240V~50/60 Hz	8 Liter	7.16 kg

	Duo mini v3	Duo v460	Duo v380
	cm: 29 L x B 25.5x H28.5	cm: 33.5 L x B 31x H31.7	cm: 37.6 L x B 33.8x H36.1

* Niet alle modellen en maten zijn in alle landen verkrijgbaar.

Zoek uw modelnaam en serienummer

Modelnaam: te vinden op het etiket op de achterkant van de multicooker, in de buurt van het netsnoer.

Serienummer: Draai de multicooker om - u vindt deze info op een sticker op de bodem.

⚠ WAARSCHUWING

Om letsel te voorkomen, dient u de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen en te begrijpen voordat u dit apparaat probeert te gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken. Gebruik alleen een geaard stopcontact.

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

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

⚠ WAARSCHUWING

HET NIET IN ACHT NEMEN VAN EEN VAN DE BELANGRIJKE VOORZORGS-MAATREGELEN EN/OF DE INSTRUCTIES VOOR VEILIG GEBRUIK IS VERKEERD GEBRUIK VAN UW TOESTEL, WAARDOOR UW GARANTIE KAN KOMEN TE VERVALLEN EN HET RISICO VAN ERNSTIG LETSEL ONTSTAAT.

⚠ WAARSCHUWING

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

Inhoudsopgave

BEVEILIGHEIDSMATREGELEN	3
Speciale instructies voedingskabel	5
Product specificaties	5
Zoek uw modelnaam en serienummer	6
Producten, onderdelen en toebehoren	9
Aan de slag	10
Eerste installatie (geen zorgen!)	11
Ontbreekt er iets of is er iets beschadigd?	11
Eerste testrun (waterproef)	12
Koken onder druk	12
Achter het magische gordijn	13
Drukconlasting	14
Ontluchtingsmethoden	14
Bedieningspaneel	16
Instellingen	17
Statusberichten	18
Functies voor drukregeling	20
Deksel voor snelkookpan	20
Stoomontspanner	22
Afdichtingsring	22
Vlotterklep	23
Anti-blokkeer schild	23
Koken onder druk	24
Start de magie!	25
De Slimme Programma's op een rijtje	26
Tips voor koken onder druk	28
Graan onder druk koken	30
Andere kookstijlen	30

Inhoudsopgave

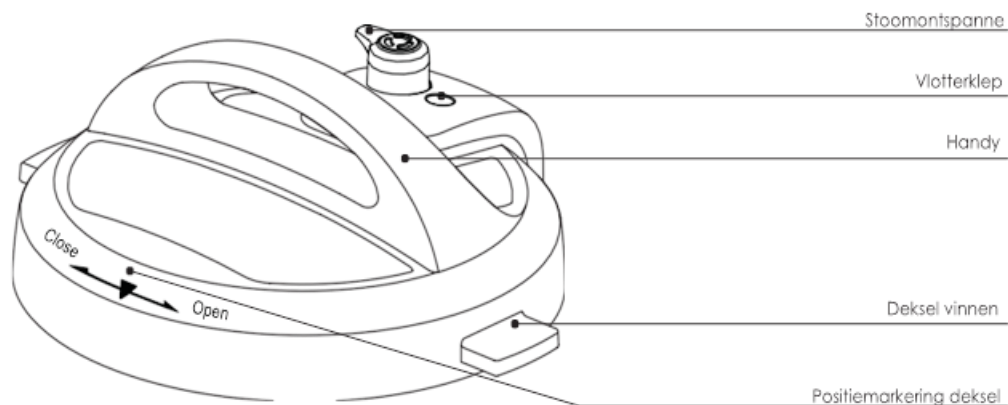
Slow cook.....	32
Sauté.....	33
De binnenpan afblussen (onder druk koken na sauteren).....	34
Yoghurt.....	35
Gebruik van yoghurt potten.....	36
Verzorging, reiniging en opslag.....	35
Verwijderen en installeren van onderdelen.....	38
Siliconen afdichtring.....	38
Stoomontspanner.....	39
Anti-blokkeer schild.....	39
Vlotterklep en siliconendop.....	40
Condensatie collector.....	40
Problemen.....	41
Garantie.....	44

Product, onderdelen en toebehoren

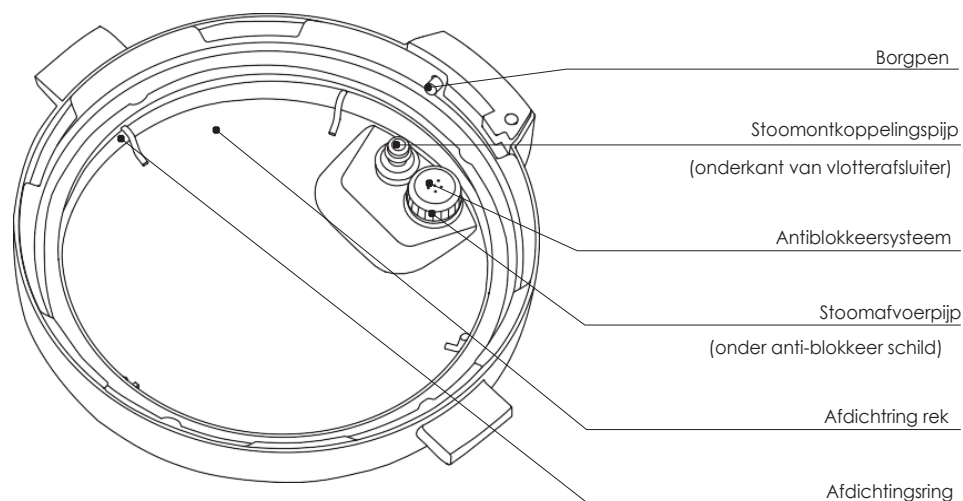
Geldt voor alle Duo (3L, 5,7L en 7,6L) modellen. Zie **Onderhoud, reiniging en opslag:**

Onderdelen verwijderen en installeren om uit te vinden hoe alles in elkaar past.

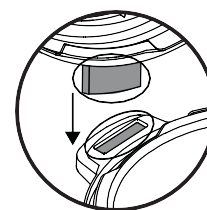
Bovenkant van het deksel



Bodem van het deksel



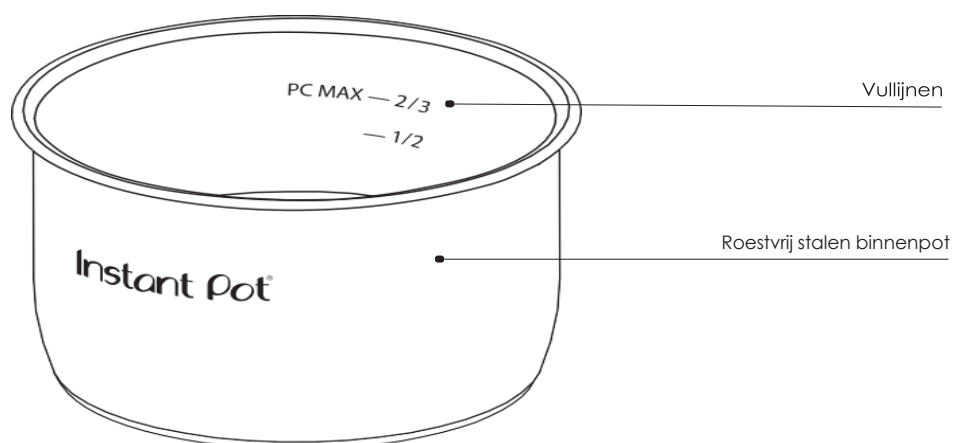
Zet het deksel rechtop in de multicooker om het van uw aanrecht te houden! Steek de linker- of rechterklepvin in de overeenkomstige gleuf in de handgrepen van de multicookerbodem om hem rechtop te zetten en om wat ruimte te besparen.



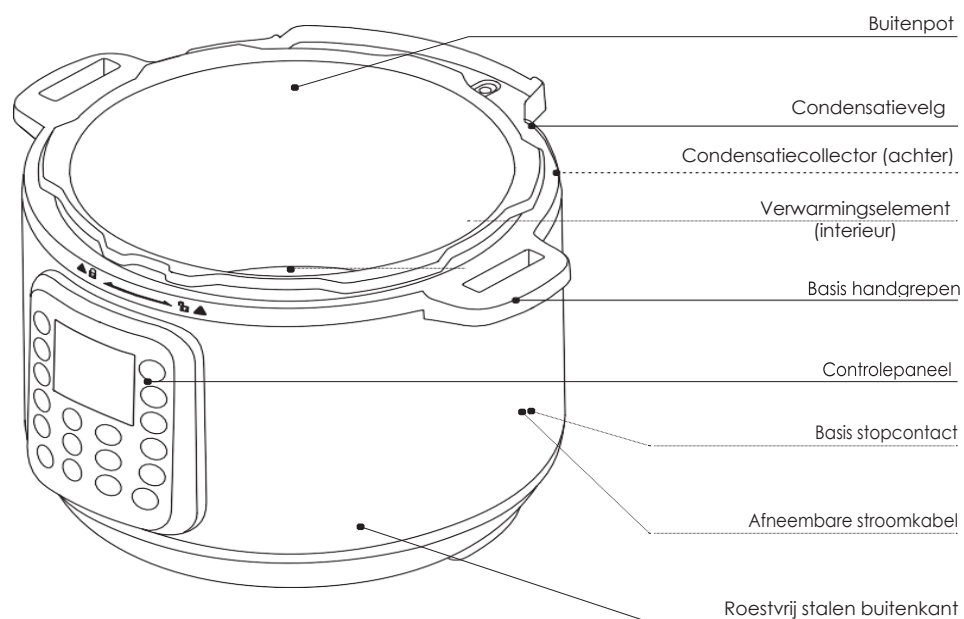
De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Product, onderdelen en toebehoren

Binnenpot



Multicooker basis



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

Aan de slag

Eerste installatie (geen zorgen!)

Jij - ja, jij - kunt dit doen!

 **Dit is mijn onveranderlijke advies aan mensen: Leer koken - probeer nieuwe recepten, leer van je fouten, wees onbevreesd, en heb vooral veel plezier!"**

- Julia Child

01 Haal die Duo uit de doos!

02 Verwijder al het verpakkingsmateriaal en toebehoren van en rond de multicooker.

 Controleer onder de binnenpan!

03 Was de binnenpan af in de vaatwasser of met heet water en afwasmiddel. Spoel af met warm, helder water en gebruik een zachte doek om de buitenkant van de binnenpan goed droog te maken.

04 Veeg het verwarmingselement af met een zachte, droge doek om er zeker van te zijn dat er geen verpakkingsresten achterblijven in de multicookerbodem.

 Verwijder de veiligheidsstickers niet van het deksel en verwijder het etiket niet van de achterkant van de multicooker.

05 U komt misschien in de verleiding om de Duo op uw kookplaat te zetten - *maar doe het niet!*
Plaats de multicooker op een stabiele, vlakke ondergrond, *uit* de buurt van brandbaar materiaal en externe warmtebronnen.

Ontbreekt er iets of is er iets beschadigd?

Neem contact op met een adviseur van de klantenservice via e-mail op info@instantpot.nl of

Bel ons op **+31 (0)85 301 2306** en wij helpen u graag verder!

Heb je zin?

- Kijk bij **Product, onderdelen en accessoires** om de onderdelen van uw Instant Pot te leren kennen, en lees dan de **Drukregeling** voor een grondige blik.
- Terwijl u de **eerste test uitvoert (waterfest)**, lees **Koken onder druk** om uit te vinden hoe de magie gebeurt!

⚠WAARSCHUWING

Lees de Belangrijke voorzorgsmaatregelen voor het gebruik van de apparaat. Het niet lezen en veilig gebruik kan leiden tot schade aan het toestel, materiële schade of persoonlijk letsel.	Plaats de apparaat op een kookplaat of op een ander apparaat. Warmte van een externe bron zal beschadigen het toestel.	Plaats niets op bovenkant van het apparaat, en niet afdekken of blokkeren van de stoomontspanner of anti-blokkeer schild, geplaatst op het deksel van het apparaat.
---	--	---

Aan de slag

Eerste testrun (waterproef)


Moet u de watertest doen? Nee - maar als u de werking van uw Duo leert kennen, bent u klaar voor succes in de keuken! Neem een paar minuten de tijd om te leren hoe dit schatje werkt.

Stap 1: De Duo instellen voor koken onder druk

- 01 Neem de binnenpan uit de multicooker en voeg 3 kopjes (750 mL) water toe aan de binnenpan, plaats deze vervolgens terug in de multicooker.
- 02 Bevestig de voedingskabel aan de stroomaansluiting op de achterkant van de multicooker. Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit.
Sluit het netsnoer aan op een 220-240V stroombron.
Het display toont **OFF (uit)**.
- 03 Plaats en sluit het deksel zoals beschreven in **Drukregelfuncties: Deksel onder druk koken**.
- 04 Draai de stoomontspanner naar de Afsluitpositie.

Fase 2: "Koken" (...heet water à la king, iemand?)

- 01 Selecteer **Pressure cooking (snelkoken)**.
- 02 Gebruik de - / + toetsen om de kooktijd in minuten5 in te stellen (**00:05**).

 Aanpassingen worden opgeslagen wanneer een Slim Programma start, dus de volgende keer dat u Pressure Cook gebruikt, zal het standaard op 5 minuten.

- 03 Druk op **Keep Warm (Warmhouden)** om de automatische Warmhoudinstelling uit te schakelen.
- 04 De multicooker piept na enkele seconden 10en op het display verschijnt **On (aan)**.

 Terwijl de multicooker zijn ding doet, lees dan **Koken onder druk** op de volgende pagina om uit te vinden hoe de magie gebeurt.

- 05 Wanneer het Slimme Programma is voltooid, verschijnt **End (Einde)** op het display.

Fase 3: loslaten van de druk

- 01 Volg de instructies voor een Quick Release in

Drukontlasting: Ontluchtingsmethoden.

- 02 Wacht tot de vlotterklep is gezakt, open dan voorzichtig het deksel en verwijder het zoals beschreven onder **Drukregelingskenmerken: Deksel onder druk koken**.
- 03 Neem de binnenpan met de juiste handbescherming uit de multikoker, gooi het water weg en droog de binnenpan grondig af.

Dat is het! Je bent klaar om te gaan :

⚠ LET OP

De stoom komt onder druk vrij via de bovenkant van de stoomontspanner. Houd de huid uit de buurt van de stoomhendel.

⚠ GEVAAR

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

⚠ LET OP

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

Koken onder druk

Bij koken onder druk wordt stoom gebruikt om het kookpunt van water te verhogen tot boven 100°C/212°F. Door deze hoge temperaturen kan voedsel veel sneller gaar zijn dan normaal.

Achter het magische gordijn

Tijdens het koken onder druk, doorloopt de Instant Pot 3 verschillende fases.

Voorverwarming

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

Koken

Wat zie je?	Wat je niet ziet?	Tips
De vlotterklep schommelt op en neer door alle stoom, springt dan omhoog en blijft gelijk met het deksel. Het display schakelt naar de kook afteltimer.	Wanneer de vereiste druk is bereikt, begint het koken. De Instant Pot handhaaft automatisch de kookdruk op hoge of lage druk.	Een hogere druk betekent een hogere temperatuur. Slimme programma-instellingen (bijv. kooktijd, drukniveau, enz.) kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast.

Het loslaten van de druk

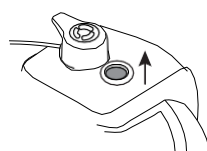
Wat zie je?	Wat je niet ziet?	Tips
Als de functie Keep Warm (Warmhouden) is ingeschakeld na het koken, telt de timer op vanaf 00:00 . Zo niet, dan gaat de multicooker terug naar stand-by en verschijnt op het display End (Einde) . De vlotter klep is nog steeds opgedoken.	Hoewel het voedsel klaar is met koken, staat de multicooker nog steeds onder druk en is hij nog steeds heet, daarom staat de vlotterklep omhoog. Het loslaten van de druk verlaagt de temperatuur in de multicooker, waardoor u het deksel veilig kunt verwijderen zodra de vlotterklep is gezakt.	Zie Drukontlasting voor informatie over veilige ontluchtingstechnieken en waarvoor ze worden gebruikt. Volg de instructies van uw recept om de beste ontluchtingsmethode voor uw maaltijd te kiezen.  Instant Pot koelt sneller af als Keep Warm (Warmhouden) is uitgeschakeld.

Drukontlasting

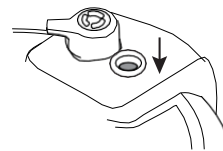
U **moet** de druk na het koken onder druk laten ontsnappen met de stoomontspanner (zie hieronder) voordat u probeert het deksel te openen. Volg de instructies van uw recept om een ontluchtingsmethode te kiezen, en wacht altijd tot het vlotterventiel in het deksel is gezakt voordat u het opent.

Ontluchtingsmethoden

- Natuurlijke vrijlating (NR of NPR)
- Snelkoppeling (QR of QPR)
- Getimedede natuurlijke vrijlating



Onder druk



Drukloos

⚠ WAARSCHUWING

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

Bedek de stoomontspanner **NIET**.

⚠ GEVAAR

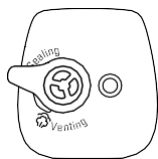
Probeer **NIET** het deksel te verwijderen terwijl de vlotterklep omhoog staat en probeer **NOOIT** het deksel met geweld te openen. De inhoud staat onder extreme druk. De vlotterklep moet omlaag staan voordat u het deksel probeert te verwijderen. Het niet opvolgen van het niet opvolgen van deze instructies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

Natuurlijke vrijlating (NR of NPR)

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

Wat te doen

Als het koken klaar is, laat u de Stoomontspanner (sealing) in de Afsluitstand staan totdat alle druk is weggevallen.



Afsluitstand (sealing)

Wat te verwachten

Uw maaltijd blijft koken, ook nadat het Smart-programma is afgelopen.



Dit heet "doorgaren" of "rusten", en het is geweldig voor grote stukken vlees.

De ontluchtingstijd kan variëren naar gelang van het volume, het soort en de temperatuur van het voedsel en de vloeistof. Het kan tot 40 minuten met sommige gerechten, dus plan vooruit - het is het wachten waard!

Wanneer de druk volledig is weggevallen, zakt de vlotterklep in het deksel.

Drukontlasting

⚠ OPMERKING

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

Snelkoppeling (QR of QPR)

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

Wat te doen	Wat te verwachten
<p>Draai de stoomontspanner voorzichtig, snel en vol vertrouwen op Ventileren en wacht tot alle druk in de multicooker is weggevallen.</p>  <p>Ontluchtingsstand</p>	<p>Er komt een straal stoom uit de bovenkant van de stoomontspanner. Dit is normaal!</p> <p>Wanneer de druk volledig is weggevallen, zakt de vlotterklep in het deksel.</p> 

Getimede natuurlijke afgifte

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

Wat te doen	Wat te verwachten
<p>Laat de stoomontspanner enige tijd in de stand Afsluiten staan (volgens uw recept), draai hem dan in de stand Ontluchten en wacht tot alle druk in de multicooker is weggevallen.</p>	<p>Een stoomstraal wordt door de bovenkant van de stoomontspanner gespoten.</p> <p>📄 De temperatuur in de multicooker daalt, waardoor de stoom wellicht niet zo krachtig vrijkomt als bij een normale QR.</p> <p>Wanneer de druk volledig is weggevallen, zakt de vlotterklep in het deksel.</p>

Als er tijdens het ontlichten aanzienlijke spatten ontstaan, zet u de stoomontspanner terug op **Sealing (afsluiten)**. Wacht een paar minuten voordat u de druk opnieuw probeert te ontlasten. Als het spatten aanhoudt, gebruik dan NR om de resterende druk veilig te laten ontsnappen.

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

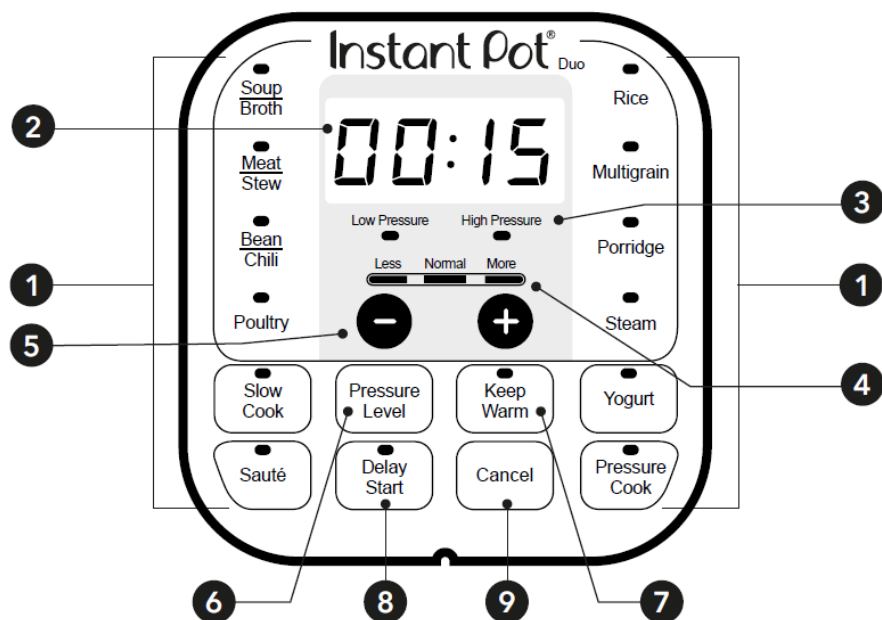
⚠ LET OP

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

⚠ OPMERKING


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

Bedieningspaneel



1	Slimme Programma's (Smart programmes)	Koken onder druk <ul style="list-style-type: none"> • Soep/Bouillon (Soup/broth) • Vlees/Schotel (Meat/stew) • Bonen/Chili (Beans/chili) • Gevogelte (Poultry) • Rijst (Rice) • Meergranen (Multigrain) • Pap (Porridge) • Stoom (Steam) • Snelkoken (Pressure Cook) 	Koken zonder druk <ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook • Sauteren (Sauté) • Yoghurt • Warmhouden (Keep warm)
2	Tijdweergave	Toont de tijd in HH:MM formaat. Telt op of af, afhankelijk van het Slimme Programma.	
3	Drukniveau	LED's geven aan of de multicooker lage (low) of hoge (high) druk gebruikt tijdens het koken onder druk.	
4	Minder / Normaal / Meer Less / normal / more	Vooraf ingestelde kooktijd of temperaturniveaus, afhankelijk van het Slim Programma.	
5	- / + knoppen	Pas de tijd aan voor koken, uitgestelde start en warm houden.	
6	Drukniveau	Schakel tussen Lage druk en Hoge druk.	
7	Hou je warm.	Schakelt de Warmhouden (Keep warm) instelling in of uit.	
8	Uitgestelde start (Delay start)	Stel het begin van het koken uit.	
9	Annuleren	Een Slim Programma op elk moment stoppen.	


Instellingen

Instelling	Beschrijving
Zet het geluid aan	Houd in stand-by de + toets ingedrukt tot op het display S On verschijnt.
Zet het geluid uit.	Houd in stand-by de -toets ingedrukt tot SOFF op het display verschijnt.  Geluidssignalen voor veiligheid en foutmeldingen kunnen niet worden uitgeschakeld.
Aangepaste kooktijden en temperaturen aanpassen en opslaan.	Als eenmaal een Slim Programma is gekozen, worden wijzigingen in de kooktijd, temperatuur en drukniveau opgeslagen zodra het Slim Programma begint. Zie Koken voor details.
Opwarmen of gedurende lange tijd verwarmen.	Keep Warm kan tot een maximum van uren 10(10:00) worden gebruikt. 01 Druk in stand-by op Keep Warm . 02 Druk nogmaals op Keep Warm om de temperaturniveaus Less (Minder) , Normal (Normaal) en More (Meer) te doorlopen. 03 Gebruik de - / + toetsen om een opwarm timer in te stellen. 04 Keep Warm begint automatisch na enkele seconden10. Bij het koken van dik of zetmeelrijk voedsel kan het zijn dat de warmte niet gelijkmatig wordt afgevoerd. Om de voedselveiligheid te garanderen, roer de inhoud van de dikkere schalen om de twee 40minuten om60. Als het Keep Warm (Warmhouden) klaar is, toont het display End (Einde) .

Instellingen

Instelling	Beschrijving
Stel een Uitgestelde Start (Delay Start) timer in.	<p>Delay Start kan worden ingesteld tussen 10 minuten (00:10) en uren 24(24:00).</p> <ol style="list-style-type: none">01 Selecteer een Slim Programma en stel het naar wens in, druk dan op Delay Start.  Eenmaal ingedrukt, is er geen manier om terug te gaan naar de Slim Programma instellingen. U moet op Cancel drukken en opnieuw beginnen.02 Als het urenveld knippert, gebruik dan de - / + toetsen om de uren in te stellen.03 Druk nogmaals op Delay Start om naar het minuten veld te gaan en gebruik de - / + knoppen om de minuten aan te passen.04 De Delay Start timer start automatisch na enkele seconden10. <p>Wanneer de uitgestelde start eindigt, begint het Smart Program en verschijnt On op het display.  Uitgestelde start is niet beschikbaar met de Slimme programma's Sauté of Yoghurt.</p>
Reset een individueel slim programma.	<p>Houd in stand-by één toets voor slimme programma's ingedrukt tot de multicooker terugkeert naar stand-by en OFF weergeeft. Het drukniveau, de kooktijd en de temperatuur van het Slimme Programma worden teruggezet naar de fabrieksinstelling.</p>
Reset alle slimme programma's.	<p>Houd in stand-by Cancel ingedrukt totdat de multicooker een pieptoon geeft. Alle Smart Program drukniveaus, kooktijden en temperaturen worden teruggezet naar de fabrieksinstelling.</p>

Statusberichten

Instelling	Beschrijving
OFF	De Instant Pot staat op stand-by, klaar voor actie!
Lid	Kan erop wijzen dat het deksel ontbreekt of niet goed is bevestigd.
On	De multicooker is aan het voorverwarmen.
Auto	Het Rice programma loopt.
boil	Het Yoghurt programma is bezig met het pasteuriseren van melk (d.w.z. het Yoghurt programma is ingesteld op Meer).
Hot	De binnenpan heeft de perfecte temperatuur bereikt en is klaar om te beginnen met het koken van uw voedsel.  Alleen van toepassing op Sauté.
00:00	Display toont een van de volgende: <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de uitgestelde start (delay start) is ingeschakeld, telt de multikoker af totdat het slimme programma begint; • Wanneer een Slim Programma wordt uitgevoerd, zal de multicooker de resterende kooktijd aftellen; Wanneer de functie Keep Warm (Warmhouden) is ingeschakeld, telt de multikoker hoe lang het voedsel is opgewarmd.
End	Het Slim-programma is afgelopen en Keep Warm (Warmhouden) is uit.
Food burn	De multicooker is aan het oververhitten door onvoldoende vloeistof. Zie Problemen oplossen voor meer informatie.

Drukregelingsfuncties

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

Deksel voor snelkookpan

Wat we er goed aan vinden	Wat je erover moet weten
<p>Het deksel is ontworpen met vinnen die perfect passen in de handgrepen aan de linker- en rechterkant van de multicookerbodem, zodat uw aanrecht droog blijft!</p> <p>Als de Instant Pot is aangesloten, laat hij een klein belletje horen als je het deksel open en dicht doet.</p>	<p>Het deksel is afneembaar tijdens het koken zonder druk, zodat u de smaak kunt testen terwijl u bezig bent.</p> <p>Wanneer u onder druk kookt, wordt het deksel pas vergrendeld wanneer de multicooker onder druk staat. Probeer het deksel niet onnodig te verwijderen!</p>

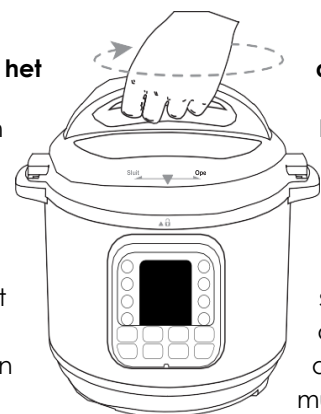
Verwijderen van het deksel

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

Sluiten van het

01 Lijn


uit het op van



deksel

het symbool op het ▲ deksel met symbool de basis de multicooker

en laat vervolgens het deksel op de rails zakken.

- 02** Draai het deksel met de wijzers van de klok mee totdat ▼ het symbool op het deksel uitgelijnd is met het symbool op de multicooker basis ▲.



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

 **WAARSCHUWING**

Drukregelingsfuncties

Gebruik alleen een compatibel Instant Pot Duo deksel met de Instant Pot Duo multicooker basis. Het gebruik van andere snelkookpandeksels kan letsel en/of schade veroorzaken.

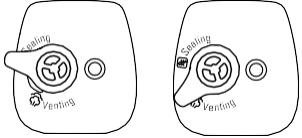
LET OP

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

Functies voor drukregeling

Stoomontspanner

De stoomontspanner regelt de stoom, door deze via de bovenkant van de stoomontspanner te laten ontsnappen of binnenin de Instant Pot af te sluiten.

Wat we er goed aan vinden	Wat je erover moet weten
<p>Het is makkelijk te zien wanneer de stoomontspanner in de gesloten (sealing) of geopende (venting) stand staat..</p>  <p>Afdichtingspositie Ontluchtingspositie</p>	<p>De stoomontspanner zit losjes op de stoomontkoppelingspijp om gemakkelijk te kunnen draaien wanneer hij onder druk staat, dus hij kan een beetje wiebelig aanvoelen. Dit is normaal!</p>

De stoomontspanner is essentieel voor de veiligheid van het product en noodzakelijk voor het koken onder druk. Hij moet vóór gebruik worden geïnstalleerd en regelmatig worden gereinigd.

Zie **Drukontlasting** voor veilige ontluchtingsmethoden en informatie over drukontlasting en drukverlaging.

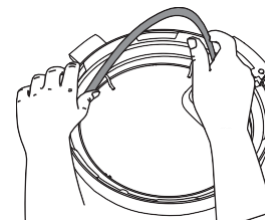
⚠ WAARSCHUWING

Bedek of blokkeer de hendel voor het vrijgeven van stoom op geen enkele manier.

Afdichtingsring

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

De afdichting moet worden geïnstalleerd voordat u de multicooker gebruikt. Er mag slechts één afdichting tegelijk in het deksel worden geïnstalleerd.



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

⚠ LET OP

Gebruik alleen goedgekeurde Instant Pot afsluitringen. Gebruik GEEN uitgerekte of beschadigde afdichting.

- Controleer voor het koken altijd op insnijdingen, vervorming en correcte plaatsing van de afdichting.
- Afdichtingen rekken na verloop van tijd uit bij normaal gebruik. De afdichtingsring moet om de 12-18 maanden worden vervangen of eerder als u uitrekking, vervorming of beschadiging constateert.

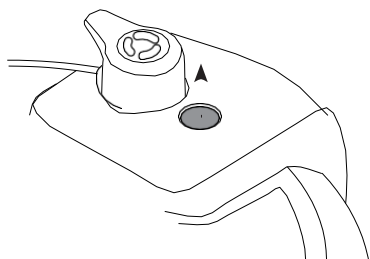
Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot het weglopen van voedsel, wat kan leiden tot persoonlijk letsel of materiele schade.

Functies voor drukregeling

Vlotterklep

De vlotterklep geeft visueel aan of er druk is in de multicooker (onder druk) of niet (onder druk). Het verschijnt in twee standen:

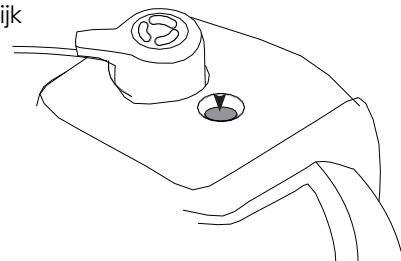
Onder druk



De vlotterklep is zichtbaar omhoog gekomen en ligt gelijk met het deksel.

Drukloos

De vlotterklep is in het deksel gezakt.



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

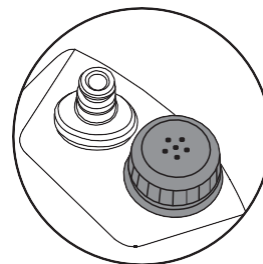
⚠ GEVAAR

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

Anti-blokkeer schild

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

Het anti-blokkeer schild is een integraal onderdeel van de productveiligheid en noodzakelijk bij het koken onder druk.



Funcies voor drukregeling

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

Of je nu een kei bent in de keuken of een complete beginner, deze Smart Programma's helpen u koken met een druk opeen knop.

- **Soep/Soep**
Soup/broth
- **Vlees/Stoofpot**
Meat/Stew
- **Bonen/Chili**
Beans/Chili
- **Gevogelte***
Poultry
- **Rijst**
Rice
- **Meergranen***
Multi-grain
- **Pap**
Porridge
- **Stomen**
Steam
Snelkoken
Pressure cook



Langzaam

*Niet beschikbaar op liter3 model. Gebruik in plaats daarvan **Pressure Cook**.

Het gebruik van stoom onder druk garandeert dat uw gerecht gelijkmatig en diep gaar wordt, voor de heerlijke resultaten die u elke keer weer verwacht.

Drukniveau	Suggestie	Notities
Lage (low) druk 5.8 - psi 7.2 (35-55 kPa)	Vis en zeevruchten, zachte groenten en rijst.	Het drukniveau regelt de temperatuur, dus een hogere druk resulteert in een hogere kooktemperatuur.
Hoge (high) druk 10.2 - psi 11.6 (65-85 kPa)	Eieren, vlees, gevogelte, wortelgroenten, haver, bonen, granen, bottenbouillon, stoofpot, chili.	

⚠ LET OP

Wees voorzichtig wanneer u kookt met meer dan 60ml olie, sauzen op oliebasis, gecondenseerde soepen op roombasis en dikke sauzen, om schroeiplekken of verbranding te voorkomen. Voeg een geschikte vloeistof toe om sauzen te verdunnen. Vermijd recepten die meer dan 60 ml olie of vet bevatten.

⚠ WAARSCHUWING

Kook altijd met de binnenpan op zijn plaats. Het voedsel moet in de binnenpan worden geplaatst. Giet **GEEN voedsel of vloeistof in de multicookerbodem**.

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

Vul de binnenpan niet hoger dan de **PC MAX - 2/3** (Maximum voor koken onder druk) lijn zoals aangegeven op de binnenpan.

Wanneer u voedsel kookt dat **schuimt** (bijv. gestoofde appels, veenbessen of spliterwten) of **uitzet** (bijv. haver, rijst, bonen, pasta), mag u de binnenpan niet hoger vullen dan de - 1/2-lijn zoals aangegeven op de binnenpan.

⚠ LET OP

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

- Om persoonlijk letsel of schade aan het toestel te voorkomen, dient u de binnenpan te vervangen indien deze gedeukt, vervormd of beschadigd is.
- Gebruik bij het koken alleen goedgekeurde Instant Pot binnenpannen die voor dit model zijn gemaakt. Zorg er altijd voor dat de binnenpan en het verwarmingselement schoon en droog zijn voordat u de binnenpan in de multicooker basis plaatst.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de multicooker beschadigen. Vervang beschadigde onderdelen om er zeker van te zijn dat het apparaat veilig gebruikt kan worden.

Koken onder druk

Om stoom te creëren, moet de vloeistof voor snelkoken op waterbasis zijn, zoals bouillon, bouillon, soep of vruchtensap. Als u soep uit blik, gecondenseerd of op basis van room gebruikt, moet u water toevoegen zoals hieronder staat aangegeven.

Instant pot maat	Minimum vloeistof voor snelkoken
3 Liter	250 mL
5.7 Liter	375 mL
8 Liter	500 mL


*Tenzij anders aangegeven in uw recept.

Start de magie!

Stap 1: De Duo instellen voor koken onder druk

- 01 Haal de binnenpan uit de multicooker.
Voeg voedsel en vloeibare ingrediënten toe aan de binnenpan, zoals aangegeven in uw recept.
 Gebruik het stoomrek om voedsel uit het kookvocht te houden. Dit helpt de warmte te verdelen, voorkomt dat voedingsstoffen in het kookvocht terecht komen en voorkomt dat voedselresten aan de bodem van de binnenpan blijven kleven.
Plaats de binnenpan terug in de multicookerbodem.
- 02 Bevestig de voedingskabel aan de stroomaansluiting op de achterkant van de multicooker. Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit.
Sluit het netsnoer aan op een 220-240V stroombron.
Het display toont **OFF (uit)**.
- 03 Plaats en sluit het deksel zoals beschreven in **Drukregelingsskenmerken: snelkookdeksel**.
- 04 Draai de stoomontspanner naar de Afsluitpositie.

Fase 2: koken onder druk

- 01 Selecteer het Smart Programma dat u wilt gebruiken.
- 02 Druk nogmaals op dezelfde toets van het Slimme Programma om de vooringestelde tijdsopties in **Minder (less)**, **Normaal (normal)** en **Meer (more)** te doorlopen.
- 03 Gebruik de - / + toetsen om de kooktijd in te stellen.
 Aanpassingen worden opgeslagen in het Slim Programma wanneer het koken begint.
- 04 Druk op **Pressure (druk niveau)** om te schakelen tussen **Lage (low) druk** en **hoge (high) druk**.
- 05 Laat de automatische Warmhouden-instelling aan staan, of druk op **Keep Warm (Warmhouden)** om deze uit te zetten.
- 06 De multicooker geeft na 10 seconden een pieptoon en op het display staat **On (aan)** terwijl de multicooker voorverwarmt.
- 07 Wanneer het Smart-programma voltooid is, kiest u volgens uw recept de juiste ontluchtingsmethode. Zie **Ontluchten: Ontluchtingsmethoden** voor veilige ontluchtingstechnieken.

GEVAAR

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

Koken onder druk

De Slimme Programma's op een rijtje

Slimme programma		Instellingen en standaard		
Soep/Bouillon Soup/broth	Druk	Laag / low (35-55 kPa / 5-8 psi) Hoog / high (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Instelling	Minder	Normaal	Meer
	Standaard kooktijd (instelbaar)	20 minuten (00:20)	30 minuten (00:30)	4 uren (04:00)
	Bereik kooktijd	1 minuten naar uren4 (00:01-04:00)		
Vlees/Schotel Meat/stew	Druk	Laag / low (35-55 kPa / 5-8 psi) Hoog / high (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Instelling	Minder	Normaal	Meer
	Standaard kooktijd (instelbaar)	20 minuten (00:20)	35 minuten (00:35)	45 minuten (00:45)
	Bereik kooktijd	1 minuten naar uren4 (00:01-04:00)		
Bonen/Chili Beans/Chili	Druk	Laag / low (35-55 kPa / 5-8 psi) Hoog / high (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Instelling	Minder	Normaal	Meer
	Standaard kooktijd (instelbaar)	25 minuten (00:25)	30 minuten (00:30)	40 minuten (00:40)
	Bereik kooktijd	1 minuten naar uren4 (00:01-04:00)		
Gevogelte* Poultry	Druk	Laag / low (35-55 kPa / 5-8 psi) Hoog / high (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Instelling	Minder	Normaal	Meer
	Standaard kooktijd (instelbaar)	5 minuten (00:05)	15 minuten (00:15)	30 minuten (00:30)
	Bereik kooktijd	1 minuten naar uren4 (00:01-04:00)		
Rijst Rice	Druk	Laag / low (35-55 kPa / 5-8 psi) Hoog / high (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Instelling	Minder	Normaal	Meer
	Standaard kooktijd (instelbaar)	8 minuten (00:08)	12 minuten (00:12)	15 minuten (00:15)
	Bereik kooktijd	De kooktijd wordt automatisch aangepast aan het volume van de rijst: 8 naar minuten15. Het display toont Auto .		

Koken onder druk

Verdeling van het slimme

Slimme programma		Instellingen en standaard		
Meergranen* Multi-grain	Druk	Laag / low (35-55 kPa / 5-8 psi) Hoog / high (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Instelling	Minder	Normaal	Meer
	Standaard kooktijd (instelbaar)	20 minuten (00:20)	40 minuten (00:40)	1 uur (01:00) 45 minuten inweektijd
	Bereik kooktijd	1 minuten naar 4 uren (00:01-04:00)		
Pap Porridge	Druk	Laag / low (35-55 kPa / 5-8 psi) Hoog / high (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Instelling	Minder	Normaal	Meer
	Standaard kooktijd (instelbaar)	5 minuten (00:05)	20 minuten (00:20)	30 minuten (00:30)
	Bereik kooktijd	1 minuten naar uren4 (00:01-04:00)		
Stoom Steam	Druk	Laag / low (35-55 kPa / 5-8 psi) Hoog / high (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Instelling	Minder	Normaal	Meer
	Standaard kooktijd (instelbaar)	3 minuten (00:03)	10 minuten (00:10)	15 minuten (00:15)
	Bereik kooktijd	1 minuten naar uren4 (00:01-04:00)		
Snelkoken Pressure cook	Druk	Laag / low (35-55 kPa / 5-8 psi) Hoog / high (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Instelling	Minder	Normaal	Meer
	Standaard kooktijd (instelbaar)	20 minuten (00:20)	35 minuten (00:35)	45 minuten (00:45)
	Bereik kooktijd	1 minuten naar uren4 (00:01-04:00)		

Koken onder druk

Tips voor koken onder druk

Slim programma	Instelling	Waar is het voor	Tips
Soep/Soep	Less	Soep zonder vlees.	De vloeistof blijft helder door gebrek aan kookbeweging. Gebruik altijd NR om de druk af te laten wanneer u soep met een hoog zetmeelgehalte kookt.
	Normal	Soep met vlees.	
	More	Rijke bottenbouillon.	
Vlees/Schotel	Less	Zachte textuur.	Kies de instelling op basis van de gewenste vleesstructuur, of stel de kooktijd handmatig in. Laat het vlees 5-30 minuten "rusten", afhankelijk van de grootte. Zo blijft het braadvocht behouden voor mals en sappig vlees.
	Normal	Zeer zachte textuur.	
	More	Een textuur die van het bot valt.	
Bonen/Chili	Less	Stevigere textuur.	Kies de instelling op basis van de gewenste boontextuur, of stel de kooktijd handmatig in. Gebruik bij het koken van bonen of peulvruchten altijd NR om de druk af te laten. Zorg ervoor dat de droge bonen volledig ondergedompeld zijn in water.
	Normal	Zachte textuur.	
	More	Zeer zachte textuur.	
Gevogelte*	Less	Zachte textuur.	Kies de instelling op basis van de gewenste textuur van het gevogelte of pas de kooktijd handmatig aan. Laat gevogelte 5-30 minuten "rusten", afhankelijk van de grootte. Zo blijft het braadvocht behouden en wordt het vlees mals en sappig.
	Normal	Zeer zachte textuur.	
	More	Een textuur die van het bot valt.	
Rijst	Less	Mals maar stevig om te bijten.	Voor het koken van halflangkorrelige en langkorrelige witte rijst. Afhankelijk van het volume van de rijst, kan de kooktijd variëren van 8-15 minuten. Gebruik een 10 minuten Natural Release na het koken voor een perfect resultaat.
	Normal	Witte rijst met een normale textuur.	
	More	Witte rijst met een zachtere textuur.	

Koken onder druk

Tips voor koken onder druk

Slim programma	Instelling	Waar is het voor	Tips
Meergranen*	Less	Bruine rijst, wilde rijst, zwarte bonen, kikkererwten, enz.	Selecteer Minder of Normaal, afhankelijk van het soort korrel en de gewenste textuur. Meer begint met 45 minuten weken in warm water voorafgaand aan minuten60 koken onder druk
	Normal	Bruine rijst, wilde rijst, mungbonen, enz.	
	More	Harde granen of een mengsel van granen en bonen.	
Porridge	Less	Havermout, grof of gerold.	Pas de tijd aan zoals aangegeven in het recept. Gebruik altijd NR om de druk af te laten wanneer u voedsel kookt dat uitzet.
	Normal	Witte rijst, pap of congee.	
	More	Rijst, pap of congee met een mengsel van verschillende granen.	
Stoom	Less	Groenten.	Gebruik het meegeleverde stoomrek om het voedsel uit de kookvloeistof te houden. Gebruik QR om de druk af te laten en te voorkomen dat voedsel te gaar wordt.
	Normal	Vis en zeevruchten.	
	More	Vlees.	
Snelkoken	N/A	Handmatige programmering.	Druk op Pressure (druk) om te schakelen tussen Hoge / high en lage / low druk. Gebruik de - / + toetsen om de kooktijd aan te passen Pas aan volgens het recept of het gewenste resultaat.

* Niet beschikbaar op liter3 model. Gebruik in plaats daarvan Pressure Cook.

Koken onder druk

Graan onder druk koken

Bekijk de **kooktijden** voor begeleiding of bezoek onze **receptensite** voor leuke, eenvoudig te volgen recepten met een grote crunch. U kunt ook de gratis **Instant Pot app downloaden** om recepten te zoeken, favorieten op te slaan, notities te maken en meer!

Rijst en granen	Verhouding graan/water
Witte of bruine rijst	1: 1
Quinoa	1: 3/4
Havermout	1: 3
Risotto	1: 2 Voeg extra wijn naar smaak toe
Porridge	1: 10

⚠ LET OP

Gebruik een vleesthermometer om ervoor te zorgen dat het vlees een veilige minimale interne temperatuur bereikt. Raadpleeg de **website van** de WHO (Wereldgezondheidsorganisatie) en/of de aanbevelingen voor voedselveiligheid van uw lokale overheid voor meer informatie.

Andere kookstijlen

De Duo is veel meer dan een snelkookpan. Deze slimme programma's koken niet met druk, maar zijn net zo gemakkelijk te gebruiken.

- Slow Cook
- Sauté
- Yoghurt



Controleer altijd zorgvuldig uw Instant Pot snelkookdeksel, binnenpan en multicookerbodem om er zeker van te zijn dat ze schoon zijn en goed werken voordat u ze gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING

Kook altijd met de binnenpan op zijn plaats. Het voedsel moet in de binnenpan worden geplaatst. Giet **GEEN voedsel of vloeistof in de multicookerbodem.**

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

Vul de binnenpan niet hoger dan de **PC MAX**

- **2/3** (Maximum voor koken onder druk) lijn zoals aangegeven op de binnenpan. Wanneer u voedsel kookt dat **schuimt** (bijv. gestoofde appels, veenbessen of spliterwten) of **uitzet** (bijv. haver, rijst, bonen, pasta), mag u de binnenpan niet hoger vullen dan de - **1/2**-lijn zoals aangegeven op de binnenpan.

⚠ LET OP

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

- Om persoonlijk letsel of schade aan het toestel te voorkomen, dient u de binnenpan te vervangen indien deze gedeukt, vervormd of beschadigd is.
- Gebruik bij het koken alleen goedgekeurde Instant Pot binnenpannen die voor dit model zijn gemaakt. Zorg er altijd voor dat de binnenpan en het verwarmingselement schoon en droog zijn voordat u de binnenpan in de multicooker basis plaatst.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de multicooker beschadigen. Vervang beschadigde onderdelen om er zeker van te zijn dat het apparaat veilig gebruikt kan worden.

Andere kookstijlen

Slow Cook

Slow Cook is compatibel met alle standaard slowcookerrecepten, zodat u uw klassiekers kunt blijven koken!

 De vlotterklep mag tijdens het langzaam koken niet omhoog komen. Het deksel is tijdens het kookproces afneembaar voor gemakkelijke toegang. Als de vlotterklep omhoog komt, controleer dan of de stoomontspanner in de **open stand (venting)** staat. Zie **Functies voor drukregeling: Stoomontspanner**.


Instelling	Voorgesteld gebruik	Opmerkingen
Less (minder)	Lage stand op standaard slowcookers.	Minder wordt gewoonlijk gebruikt voor langzaam garen, de hele dag door, en moet worden ingesteld op minimaal 10 uur (10:00) voor de beste resultaten. U kunt een glazen deksel gebruiken voor langzaam koken als het een ontluichtingsgat heeft.
Normal (normaal)	Medium stand op standaard slowcookers.	
More (meer)	Hoge stand op standaard slowcookers.	

Stap 1: De Duo instellen voor langzaam koken

- 01** Haal de binnenpan uit de multicooker.
Voeg voedsel en vloeibare ingrediënten toe aan de binnenpan.
Plaats de binnenpan in de multicookerbodem.
- 02** Bevestig de voedingskabel aan de stroomaansluiting op de achterkant van de multicooker. Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit.
Sluit het netsnoer aan op een 220-240V stroombron.
Het display toont **OFF** (uit).
- 03** Plaats en sluit het deksel zoals beschreven in **Drukregelingskenmerken: drukkookdeksel**, of gebruik een glazen deksel met een ontluichtingsgat.
- 04** Draai de stoomontspanner naar de Open stand (venting).

Fase 2: langzaam koken

- 01** Druk op langzaam koken.
- 02** Druk nogmaals op Slow Cook om de vooringestelde temperatuuropties te doorlopen in Minder, Normaal en Meer.
- 03** Gebruik de - / + toetsen om de kooktijd in te stellen.

 Kooktijd- en temperaturniveau-aanpassingen worden opgeslagen in het Slimme Programma wanneer het koken begint.

- 04** Laat de automatische Warmhouden-instelling aan staan, of druk op Keep Warm (Warmhouden) om deze uit te zetten.
- 05** Na 10 seconden begint het koken en telt de timer op het display af.

Als het koken klaar is, toont het display **End (einde)** als Keep Warm (Warmhouden) is uitgeschakeld. Zo niet, dan begint de timer te tellen van 00:00 tot uren10 (10:00).

Andere kookstijlen

Sauté

Sauté kan worden gebruikt in plaats van een koekenpan, bakplaat of flat-top grill.

Instelling	Voorgesteld gebruik	Opmerkingen
Less	suddereren, indikken en reduceren van vloeistoffen.	De omschakeling op het display van "HOT" naar "ON" geeft aan dat de multicooker de kooktemperatuur handhaaft. Uit veiligheidsoverwegingen is 30 minuten de maximale kooktijd.
Normal	In de pan bakken of sauteren.	
More	Roerbakken of braden van vlees.	

Stap 1: De Duo instellen voor sauteren

- 01 Plaats de binnenpan in de multicookerbodem. **Gebruik geen deksel.**
- 02 Bevestig de voedingskabel aan de stroomaansluiting op de achterkant van de multicooker. Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit.
Sluit het netsnoer aan op een 220-240V stroombron.
Het display toont **OFF**.
- 03 Druk op **Sauté**.
- 04 Druk nogmaals op **Sauté** om de voorinstelde temperatuuropties te doorlopen in **Less** (minder), **Normal** (normaal) en **More** (meer).
- 05 Gebruik de - / + toetsen om de kooktijd in te stellen.


 Kooktijd- en temperaturniveau-aanpassingen

worden opgeslagen in het Slim Programma wanneer het koken begint.

- 06 Na 10 seconden verschijnt **On (aan)** op het display om aan te geven dat de multicooker is begonnen met opwarmen.

Fase 2: Sauteren

- 07 Wanneer het display overschakelt van Aan naar Heet, voegt u ingrediënten toe zoals aangegeven in uw recept.

 Als receptingrediënten worden toegevoegd voordat het bericht Heet verschijnt, kan het zijn dat het helemaal niet verschijnt. Dit is normaal!

- 08 Als u klaar bent met sauteren voordat de timer is afgelopen, drukt u op Cancel. Anders wordt op het display End weergegeven als het koken klaar is

Uitgestelde start en automatisch warm houden zijn niet beschikbaar op het Slimme Sauté-programma.

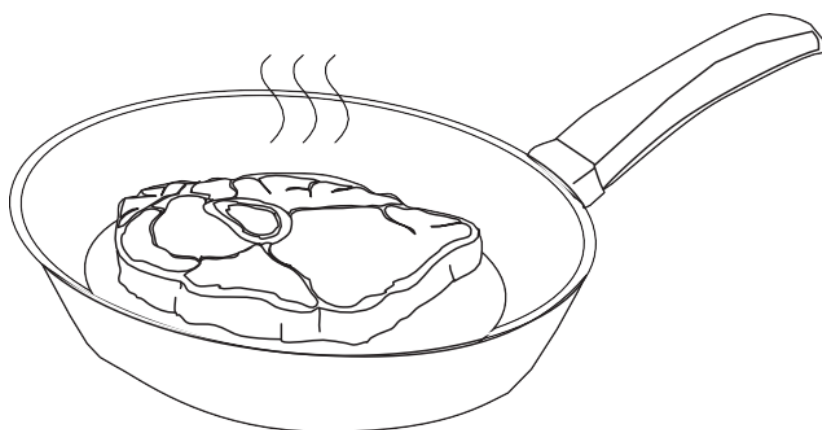
Andere kookstijlen

De binnenpan afblussen (onder druk koken na sauteren)

Het sauteren van vlees en groenten vóór het snelkoken is de perfecte manier om de smaken te versterken, aangezien de suikers karamelliseren door de hoge warmte van het Slimme Sauté Programma.

Wanneer u onder druk kookt nadat u Sauté hebt gebruikt, ontglaad dan de binnenpan om ervoor te zorgen dat het voedsel niet dichtschroeit.

Om te ontglazuren: Verwijder de etenswaren uit de binnenpan en voeg een dunne vloeistof (bijv. water, bouillon, wijn) toe aan het hete oppervlak. Gebruik een houten of siliconen schraper om alles wat aan de bodem van de binnenpan vastzit, los te maken.



⚠WAARSCHUWING

Het Slimme Sauté-programma bereikt hoge temperaturen. Als er geen toezicht is, kan het voedsel op deze stand aanbranden. Gebruik het deksel niet en laat uw multicooker niet onbeheerd achter wanneer u Sauté gebruikt.

Andere kookstijlen

Yoghurt

Yoghurt is ontworpen om moeiteloos heerlijke gefermenteerde zuivel- en niet-zuivelrecepten te maken.

Instant Pot maat	Minimum melk	Maximum melk
3 Liter	500 mL	1.9 L
5.7 Liter	1000 mL	3.8 L
8 Liter	1500 mL	65.8 L

Instelling	Voorgesteld gebruik	Opmerkingen
Less	Voor fermentatie bij lagere temperaturen (bv. Jiu Niang, een zoet gefermenteerd kleefrijstdessert).	Standaard gistingstijd is uren 24(24:00) . Pas de fermentatietijd aan op basis van het recept.
Normal	Fermenteren van melk nadat cultuur is toegevoegd.	Een langere fermentatie resulteert in pittigere yoghurt. Pas naar wens aan tot 99 uur en minuten 30(99:30).
More	Pasteuriseren van melk.	De pasteurisatietijd is vooraf ingesteld en kan niet worden aangepast. Het display toont boil terwijl het pasteuriseren bezig is. Voor extra dikke yoghurt, pasteuriseer de melk twee keer!

Fase 1: Pasteuriseren van melk

- 01** Haal de binnenpan uit de multicooker.
- 02** Voeg ongepasteuriseerde melk toe aan de binnenpan en plaats de binnenpan in de multicookerbodem.
- 03** Bevestig de voedingskabel aan de stroomaansluiting op de achterkant van de multicooker. Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit.

Sluit het netsnoer aan op een 220-240V stroombron.


Het display toont **OFF**.

- 04** Plaats en sluit het deksel zoals beschreven in Drukregelingskenmerken: snelkookdeksel.

- 05** Draai de stoomontspanner naar de Ontluchtingspositie.
 - 06** Druk **Yoghurt**.
 - 07** Druk nogmaals op **Yoghurt** en ga naar **More**. Op het display staat **boil**.
 - 08** Na enkele seconden begint 10de multicooker te verwarmen.
 - 09** Wanneer het pasteuriseren voltooid is, toont het display **End**.
Verwijder het deksel en gebruik een thermometer om de temperatuur te controleren.
-  Melk moet een minimumtemperatuur van 72°C bereiken om te kunnen worden gepasteuriseerd.

Andere kookstijlen

Fase 2: startercultuur toevoegen

- 01** Laat de gepasteuriseerde melk afkoelen tot net onder 43°C (110°F).
- 02** Voeg een startcultuur toe aan de melk volgens de instructies op de verpakking.
 Als u gewone yoghurt als starter gebruikt, zorg er dan voor dat deze een **actieve cultuur** bevat. Meng 30 mL (2 el) yoghurt per 3,7 L melk, of volg een vertrouwd recept.
- 03** Plaats en sluit het deksel zoals beschreven in **Drukregelingskenmerken: snelkookdeksel**.

Fase 3: Yoghurt laten gisten

- 01** Druk op **Yoghurt**.
- 02** Druk nogmaals op **Yoghurt** en ga naar **Normal**. Het display toont uren8 (**08:00**).
- 03** Gebruik de - / + knoppen om de fermentatietijd desgewenst aan te passen.
 Een langere fermentatieperiode geeft je pittigere yoghurt.
- 04** Na 10 seconden begint de multicooker te verwarmen. De timer op het display telt op tot de ingestelde tijd vanaf **00:00**.
- 05** Als het fermenteren klaar is, geeft de multicooker een pieptoon en verschijnt **End**.



Laat de yoghurt afkoelen en zet hem dan een paar 12uur24 in de koelkast zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen!

Gebruik van yoghurt potten

Yoghurtpotjes zijn een handige manier om porties yoghurt te portioneren.

- 01** Nadat u het startcultuur aan uw gepasteuriseerde melk hebt toegevoegd, giet u de melk voorzichtig in uw yoghurtpotjes en sluit u ze goed af.
- 02** Maak de binnenpan goed schoon en plaats het stoomrekje op de bodem van de binnenpan.
- 03** Zet de afgesloten yoghurtpotjes op het stoomrek en voeg water toe aan de binnenste pot tot de potjes half onder water staan.
- 04** Volg de stappen in **Fase 3: Yoghurt laten gisten**.

Verzorging, reiniging en opslag

Reinig uw Duo en de onderdelen ervan na elk gebruik. Het niet opvolgen van deze reinigingsinstructies kan resulteren in een catastrofale storing, wat kan leiden tot materiële schade en/of ernstig persoonlijk letsel.

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

Laat alle oppervlakken goed drogen vóór gebruik en vóór opslag.

Onderdelen	Reinigingsmethoden en -instructies
Accessoires <ul style="list-style-type: none">• Stoomrek	Vaatwasmachinebestendig indien geplaatst op het bovenste rek.
Deksel en onderdelen <ul style="list-style-type: none">• Condensatie collector• Anti-blokkeer schild• Afdichtingsring• Stoomontspanner• Vlotterklep• Siliconen dop	Vaatwasmachinebestendig indien geplaatst op het bovenste rek. Verwijder alle onderdelen van het deksel voordat u het schoonmaakt. Zie Onderhoud, reiniging en opslag: Verwijderen en installeren van onderdelen. <ul style="list-style-type: none">• Controleer de condensopvangbak na elk gebruik en leeg hem indien nodig. Laat geen voedsel of vocht in de condensopvangbak stagneren.• Met de stoomontspanner en het anti-blokkeringsschild verwijderd, reinigt u de binnenkant van de stoomontkoppelingpijp om verstopping te voorkomen.• Om het water uit het deksel na de afwas te laten lopen, neemt u de handgreep van het deksel en houdt u het deksel verticaal boven de gootsteen, waarna u het 360° draait - zoals bij een stuurwiel.• Bewaar het deksel na het schoonmaken ondersteboven op de multicookerbodem.• Bewaar de sealringen in een goed geventileerde ruimte om achtergebleven geuren van sterk gearomatiseerde maaltijden te verminderen. Om geurtjes te elimineren, voeg mL250 water en mL250 witte azijn toe aan de binnenpan en laat de pan 5-10 minuten onder druk koken, daarna QR druk.
Binnenpot	Vaatwasmachinebestendig. <ul style="list-style-type: none">• Zware vlekken door hard water kunnen met een met azijn bevochtigde spons en wat schrobben worden verwijderd.• Als er taaie of aangebrande etensresten op de bodem liggen, laat u die een paar uur in heet water weken om ze gemakkelijk schoon te maken.• Zorg ervoor dat alle buitenoppervlakken droog zijn voordat u ze in de multicooker plaatst.
Netsnoer Afneembaar netsnoer	Alleen met de hand wassen. Niet in de vaatwasser wassen. <ul style="list-style-type: none">• Gebruik een nauwelijks vochtige doek om alle deeltjes van het lood af te vegen.
Multicooker basis	Alleen met de hand wassen. Niet in de vaatwasser wassen. <ul style="list-style-type: none">• Veeg de binnenkant van de buitenpot en de condensrand af met een nauwelijks vochtige doek. Laat ze volledig drogen alvorens de binnenpot te plaatsen.• Maak de basis van de multikoker en het bedieningspaneel schoon met een zachte, nauwelijks vochtige doek of spons.

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

Verzorging, reiniging en opslag

⚠ WAARSCHUWING

De Instant Pot multicooker basis bevat elektrische onderdelen. Om brand, elektrische lekkage of persoonlijk letsel te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de multicooker-basis droog blijft.

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

Het netsnoer of de stekker NIET onderdompelen of afspoelen.

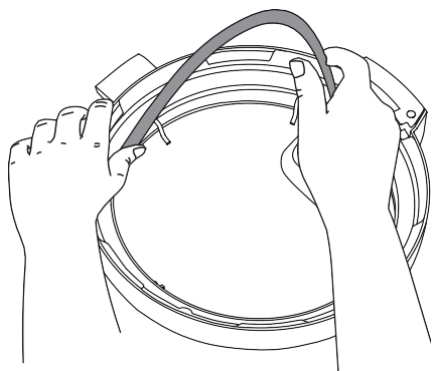
Verwijderen en installeren van onderdelen

Siliconen afdichtring

Verwijder de afdichtring

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

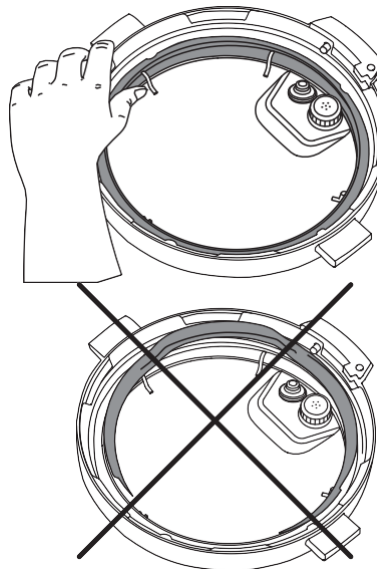
Als de afdichtring is verwijderd, controleert u het stalen rek om er zeker van te zijn dat het goed vastzit, gecentreerd is en een gelijke hoogte heeft over de gehele lengte van het deksel. Probeer een vervormd afdichtingsringrek niet te repareren.



Installeer de afdichtring

Plaats de afdichtring over het afdichtringrek en druk hem op zijn plaats. Druk stevig aan om plooiën te voorkomen.

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



Onjuist

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

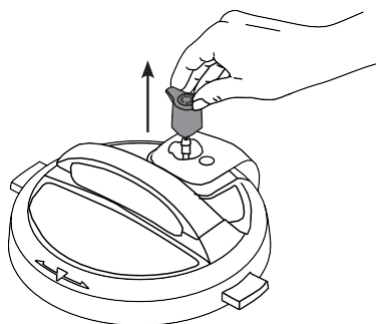
Verzorging, reiniging en opslag

Stoomontspanner

Verwijder de stoomontspanner

Trek de stoomontspanner omhoog en van de stoomontkoppelingspijp.

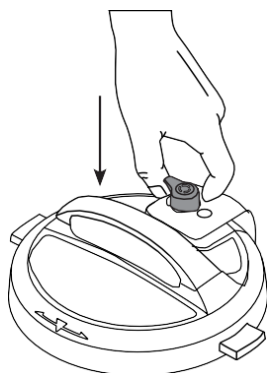
De stoomontspanner moet worden geïnstalleerd voordat u de multicooker gebruikt.



Installeer de stoomontspanner

Plaats de stoomontspanner op het stoomontkoppelingspijpe en druk stevig aan.

De stoomontspanner zit losjes op de stoomontkoppelingspijp wanneer hij correct is geïnstalleerd, maar moet op zijn plaats blijven wanneer het deksel wordt omgedraaid.

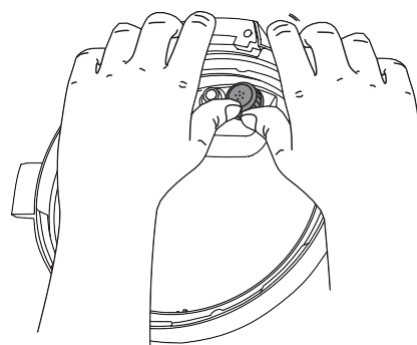


Anti-blokkeer schild

Verwijder het anti-blokkeer schild

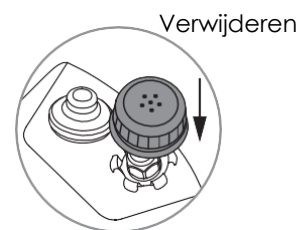
Pak het deksel vast als een stuurwiel en druk met uw duimen stevig tegen de zijkant van het antiblokkeersysteem (druk naar de zijkant van het deksel en naar boven) tot het loskomt van de pinnen aan de onderkant.

Installeer het anti-blokkeer schild



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

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



Installeren

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

Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

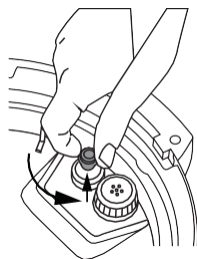
Verzorging, reiniging en opslag

Flotterklep en siliconendop

Verwijder de flotterafsluiter

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

 Gooi de flotterklep of siliconendop niet weg.

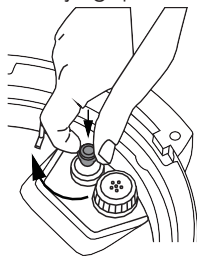


Bovenkant van het deksel

Installeer de flotterafsluiter

Laat het smalle uiteinde (Einde) van de flotterklep in het gat voor de flotterklep boven in het deksel vallen. Plaats een vinger op de platte bovenkant van de flotterklep en draai vervolgens het deksel om. Bevestig het siliconen kapje stevig aan de onderkant van de flotterafsluiter.

Probeer de snelkookpan niet te gebruiken zonder dat het flotterventiel en/of de siliconendop correct in het snelkookdeksel zijn geplaatst.



Bodem van het deksel

Condensatie collector

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

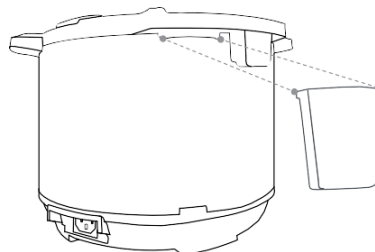
Het moet vóór het koken worden geïnstalleerd en vervolgens na elk gebruik worden geleegd en uitgespoeld.

Verwijder de condensopvangbak

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

Installeer de condensopvangbak

Lijn de groeven op de condensopvangbak uit



over de lipjes op de achterkant van de basis van de multicooker en schuif de condensopvangbak op zijn plaats.

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

Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product

Problemen oplossen

Onze klantenservice staat op werkdagen van 10.00 tot 17.00 uur voor u klaar per e-mail op info@instantpot.nl of per telefoon op **+31 (0)85 301 2306**

Probleem	Mogelijke reden	Probeer dit
Af en toe een klikkend of licht krakend geluid.	Het geluid van de stroomschakeling en het uitzetten van het drukbord bij temperatuurschommelingen.	Dit is normaal; geen actie nodig.
	De bodem van de binnenpot is nat.	Veeg de buitenkant van de binnenpan schoon. Zorg ervoor dat het verwarmingselement droog is voordat u de binnenpan terugplaatst in de multicooker.
Moeite met het sluiten van het deksel.	De afdichtring is niet goed geïnstalleerd.	Plaats de afdichtring terug. Zorg ervoor dat hij goed vastzit achter het afdichtingsringrek.
	De vlotterafsluiter staat in de hoogste stand.	Druk de vlotterklep zachtjes naar beneden met een lang stuk gereedschap.
	De inhoud van de multicooker is nog heet.	Draai de stoomontspanner in de ontluchtingsstand en laat vervolgens het deksel langzaam op de multicookerbodem zakken, zodat de warmte kan ontsnappen.
Moeite met het openen van het deksel.	Druk in de multicooker.	Laat de druk af volgens het recept. Open het deksel pas nadat de vlotterklep is gezakt.
	Vlotterklep zit vast in de hoogste stand door etensresten of residu.	Zorg ervoor dat de stoom volledig vrijkomt door de druk snel te laten ontsnappen, druk vervolgens zachtjes op de vlotterklep met een lang voorwerp.
		Open het deksel voorzichtig en reinig de vlotterklep, de omgeving en het deksel grondig vóór het volgende gebruik.
	⚠ DANGER De inhoud kan onder druk staan. Probeer het deksel NIET open te forceren om brandwonden te voorkomen.	
De binnenpan zit vast aan het deksel als de multicooker wordt geopend.	Door afkoeling van de binnenpan kan zuiging ontstaan, waardoor de binnenpan aan het deksel vastkleeft.	Om het vacuüm op te heffen, draait u de stoomontspanner naar de ontluchtingsstand .
Er komt stoom uit de stoomontspanner als deze in de sealing (gesloten) stand staat.	Niet genoeg vloeistof in de binnenpan.	Voeg dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpan, naar gelang van de grootte. 3 L: 250 mL 5.7 L: 375 mL 7.6L: 500 mL
	Storing in de controle van de druksensor.	Neem contact op met de klantenservice .
	De stoomontspanner zit niet goed op zijn plaats.	Draai de stoomontspanner naar de Afsluitpositie.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Probeer dit
Er lekt stoom uit de zijkant van het deksel.	Geen afsluitring in het deksel.	Breng een afdichtring aan.
	De afdichtring is beschadigd of niet goed gemonteerd.	Plaats de afdichtring terug.
	Voedselresten aan de afdichtring.	Verwijder de afdichtring en maak hem grondig schoon.
	Het deksel is niet goed gesloten.	Open en sluit het deksel.
	Het afdichtingsringrek is kromgetrokken of niet in het midden.	Verwijder de afdichtring van het deksel en controleer het afdichtingrek op krommingen of vervormingen. Neem contact op met de klantenservice .
	De binnenrand van de pot kan misvormd zijn.	Controleer op vervorming en contact Klantenservice .
De vlotter gaat niet omhoog.	Voedselresten op de vlotterklep of de siliconendop van de vlotterklep.	Haal de vlotterafsluiter uit het deksel en maak hem grondig schoon. Voer de watertest (eerste testrun) uit om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met de klantenservice .
	Te weinig vloeistof in de binnenpan.	Controleer of de bodem van de binnenpan niet dichtschroeit. Voeg dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpan, afhankelijk van de grootte. 3 L: 250 mL 5.7 L: 375 mL 7.6L: 500 mL
	De siliconendop van de vlotterklep is beschadigd of ontbreekt.	Monteer of vervang de vlotterafsluiter en/of de siliconendop.
	Vlotterklep geblokkeerd door dekselvergrendeling.	Tik met een lang voorwerp op de vlotterklep. Als de vlotter niet zakt, schakelt u de multicooker uit. Neem contact op met de klantenservice .
	Geen hitte in de binnenpot.	Voer de eerste testrun uit om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met de klantenservice .
	De binnenpot kan beschadigd zijn.	Voer de eerste testrun uit om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met de klantenservice .
Een kleine hoeveelheid stoom lekt/sist uit de stoomontspanner tijdens de kookcyclus.	De stoomontspanner zit niet in de Afsluitpositie.	Draai de stoomontspanner naar de Afsluitpositie.
	Multicooker regelt overdruk.	Dit is normaal; geen actie vereist.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Probeer dit.	
Het display blijft leeg na het aansluiten van het netsnoer.	Slechte stroomaansluiting of geen stroom.	Controleer de voedingskabel op beschadiging. Neem contact op met de klantendienst als u schade vaststelt. Controleer het stopcontact om er zeker van te zijn dat er stroom op staat.	
	De elektrische zekering van het fornuis is doorgebrand.	Neem contact op met de klantenservice .	
De foutcode verschijnt op het display en de multicooker piept continu.	C1 C2 C6 C6H C6L	Defecte sensor. Neem contact op met de klantenservice .	
	C5	De temperatuur is te hoog omdat de binnenpan niet in de multicooker is geplaatst.	Druk op Cancel en wacht tot het verwarmingselement is afgekoeld; controleer of er zich geen vreemde voorwerpen in de multicookerbodem bevinden; plaats de binnenpan in de multicookerbodem of herplaats hem en voer de commando's opnieuw in.
		De temperatuur is te hoog.	Controleer of de bodem van de binnenpan niet dichtschroeit. Voeg dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpan, afhankelijk van de grootte. 3 L : 250 mL 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL
	C7 of NoPr	Het verwarmingselement is defect.	Neem contact op met de klantenservice .
		Niet genoeg vloeistof.	Voeg dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpan, naar gelang van de grootte. 3 L : 250 mL 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL
		De stoomontspanner staat in de ontluuchtingsstand.	Draai de stoomontspanner naar de Afsluitpositie.
Deksel I	Deksel staat niet in de juiste positie voor het gekozen programma.	Open en sluit het deksel. Gebruik geen deksel wanneer u Sauté gebruikt.	
De foutcode verschijnt op het display en de multicooker piept continu.	Voed selver branding	Hoge temperatuur gedetecteerd op de bodem van de binnenpan; multicooker verlaagt de temperatuur automatisch om oververhitting te voorkomen. Zetmeelafzetting op de bodem van de binnenpan kan de warmteafvoer geblokkeerd hebben. Zet de multicooker uit, laat de druk volgens het recept wegvallen en inspecteer de bodem van de binnenpan.	
	PrSE	Er is druk opgebouwd tijdens een kookprogramma zonder druk. Draai de stoomontspanner naar de Ontluuchtingspositie.	

Alle andere onderhoudsbeurten moeten worden uitgevoerd door een erkende vertegenwoordige

Garantie

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

Contact Informatie

Kenners bv

's-Gravenweg 332A

2911BK Nieuwerkern aan den IJssel

E-mail: info@instantpot.nl

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

Recycling

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

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



Garantie

Beperkte garantie

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

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

Het Bedrijf is niet verantwoordelijk voor verzendkosten voor garantieservice.

Beperkingen en uitsluitingen

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

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

Voor zover toegestaan door de toepasselijke wetgeving, zal de eventuele aansprakelijkheid van het Bedrijf voor een vermeend defect toestel of onderdeel daarvan beperkt zijn tot de reparatie of vervanging van het toestel of onderdeel daarvan, en zal deze niet meer bedragen dan de aankoopprijs van een vergelijkbaar vervangend toestel. Behalve als uitdrukkelijk hierin voorzien en voor zover wettelijk toegestaan, (1) geeft de Onderneming geen garanties, voorwaarden of verklaringen, uitdrukkelijk of impliciet, gebruik, gewoonte of anderszins met betrekking tot het toestel of de onderdelen die onder deze garantie vallen en (2) is de Onderneming niet verantwoordelijk of aansprakelijk voor indirecte, incidentele of gevolgschade voortvloeiend uit of in verband met het gebruik of de prestaties van het toestel of schade met betrekking tot economisch verlies, verlies van eigendom, verlies van inkomsten of winst, verlies van genot of gebruik, kosten voor verwijdering, installatie of andere gevolgschade van welke aard of soort dan ook.

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



Instant Brands Inc.

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



Gedistribueerd door

Kenners BV

officieel distributeur van Instant Brands
's-Gravenweg 332a
2911BK Nieuwerkerk a/d IJssel

Contact opnemen met Kenners

+31 (0) 85 301 2306

E-mail: info@kenners.nl

Website: www.instantpot.nl

Word lid van de officiële Instant Pot gemeenschap

<https://www.facebook.com/InstantBrandsBenelux>



@instantpotNL



@InstantPotNL



@instantpotNL

Geproduceerd in China

Copyright© Instant2021 Brands™ Inc.
801-0104-91