

*get started*

**PLUS WIFI  
5,7L MULTICOOKER**

Handleiding

Instant Pot

# Welkom bij uw nieuwe Instant Pot Plus!

De Instant Pot® Plus WiFi is ontworpen om gezonde, heerlijke maaltijden gemakkelijker en sneller te koken. Met ingebouwde WiFi-connectiviteit kunt u uw kookkunsten op afstand bedienen en controleren met de Instant Connect™ -app, plus toegang krijgen tot verschillende receptinstellingen voor extra gemak. Geniet de komende jaren van het gemak en de veelzijdigheid van Instant Pot-koken!

**Laten we koken met uw nieuwe Instant Pot Plus!**



## Scan om te beginnen!

Om uw kookervaring met Instant zo eenvoudig mogelijk te maken, hebben we 4 eenvoudige stappen met instructievideo's gemaakt om u te begeleiden. Scan de QR-code en volg de stappen om in een mum van tijd een Instant Chef te worden!  
<https://instantpot.eu/nl/getting-started/>

Download  
Instant Connect™  
App voor toegang tot meer dan 1000 recepten!

Apple (iOS)



Android



Facebook



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

Youtube



Bezoek ons Youtube kanaal voor inspiratie en nuttige instructievideo's

## Over de Instant Connect™ -app!

Bedien uw Instant Pot Plus met de Instant Connect-app.

### Download de app

U kunt de app op twee manieren downloaden:

1. Scan de onderstaande QR-code
2. Zoek naar "Instant Pot" in de Apple of Google Play Store

Apple (iOS)



Android



### Maak verbinding

1. Sluit uw apparaat aan.
2. Open de app en selecteer 'Aan de slag'.
3. Selecteer 'Instant Pot Rio Plus'.
4. De app begeleidt u bij het aanmaken van een gebruikersaccount.
5. Vervolgens begeleidt de app u bij het maken van de verbinding.

*Voor meer informatie over de app en het verbinden, zie pagina 16.*

# INHOUD

Belangrijke veiligheidsinstructies	2
Wat zit er in de doos	7
Je Instant Pot Plus gebruiken	10
Eerste Installatie	12
Instellingen wijzigen	14
De Instant Connect™ App	16
De lid gebruiken	18
Over Pressure Cook (Koken onder druk)	21
Pressure Cook (Koken onder druk)	22
Rijst	24
Sterilise	26
Stoom	28
Slow cook	30
Sauté (Sauteren)	32
Sous vide	34
Yoghurt	36
Keep warm (Warm houden)	38
Delay start (Uitstellen)	40
Onderhoud	41
Schoonmaken	47
Probleemoplossing	48
Fout codes	52
Vervangende Onderdelen	53
Aanvullende Informatie	54
Garantie	55

# **BELANGRIJKE VEILIGHEDEN**

## **WARNING**

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

## **LEES ALLE INSTRUCTIES**

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

### **Plaatsing**

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

### **Algemeen gebruik**

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

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

## **⚠ WARNING**

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

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

### **Snelkoken**

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

Als u deze instructies niet opvolgt, kan dit leiden tot brandwonden, persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.

- **Zorg** ervoor dat het apparaat goed is gesloten voordat u het gebruikt.
- **Controleer** of het stoomventiel correct is geïnstalleerd.
- **Gebruik** het deksel van de snelkookpan tijdens het snelkoken.
- **Schakel** het apparaat uit als er langer dan 3 minuten stoom ontsnapt uit het stoomaflaatventiel en/of het vlotterventiel. Schakel het apparaat uit als er stoom ontsnapt uit de zijkanten van het deksel. Zodra de stoom stopt, de druk weg is en de pan is afgekoeld, controleer dan zorgvuldig of de afdichtring goed geplaatst is.
- **Zorg** ervoor dat de afdichtring in goede staat verkeert en correct is geïnstalleerd.
- **Controleer** de stoomaflaatklep, de stoomaflaatpijp, het antiblokkeersysteem en de vlotterklep op verstopping voor gebruik.
- Verwijder het deksel van de snelkookpan **NIET** met onbeschermden handen.

## **⚠ WARNING**

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

- Probeer **NIET** het deksel van de Instant Pot-kookplaat te forceren.
- Verplaats het apparaat **NIET** als het onder druk staat.
- Bedek of blokkeer de stoomafvoerklep en/of vlotter **NIET** klep met een doek of andere voorwerpen.
- Probeer het apparaat **NIET** te openen voordat de druk is afgelaten en alle interne druk is vrijgekomen. Als u het apparaat probeert te openen terwijl het nog onder druk staat, kan dit leiden tot plotseling vrijkomen van hete inhoud en kan dit brandwonden, persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen veroorzaken.
- Plaats uw gezicht, handen of blootgestelde huid **NIET** boven de stoom, houd de ontluichtingsklep of vlotterklep open wanneer het apparaat in werking is of wanneer er restdruk is. Leun ook niet over het apparaat heen wanneer u het deksel verwijderd.

### **Te vol tijdens snelkoken**

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

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

### **Accessoires**

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

## **⚠ WARNING**

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

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

### **Verzorging en opslag**

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

### **Netsnoer**

Er wordt een kort netsnoer gebruikt om het risico van vastgrijpen, verstrikt raken of struikelen te beperken. **WAARSCHUWING:** Heet gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken.

- **Houd** het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen.
- Laat het netsnoer **NIET** over de randen van tafels of toonbanken hangen.
- Laat het netsnoer **NIET** in contact komen met hete oppervlakken of open vuur, inclusief een kooktoestel.
- Gebruik **GEEN** stopcontacten onder de toonbank.

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

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

Als het apparaat een afneembaar netsnoer heeft:

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



## **⚠ WARNING**

### **Elektrische voorzorgsmaatregelen**

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

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

- Als u de verbinding wilt verbreken, selecteert u  $\times$  om te annuleren en vervolgens de stekker uit het stopcontact te halen. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen of accessoires toevoegt of verwijdert en voordat u het apparaat schoonmaakt. De stekker uit het stopcontact halen, Pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Trek **NOOIT** aan het netsnoer.
- Controleer het apparaat en het netsnoer regelmatig op tekenen van beschadiging of rafeling.
- Gebruik het apparaat **NIET** als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier gevallen of beschadigd is. Neem voor hulp contact op met Consumer Care via e-mail op [info@instantpot.nl](mailto:info@instantpot.nl) of per telefoon op: +31 (0)85 301 2306
- Probeer **GEEN** onderdelen te repareren, vervangen of aan te passen van het apparaat, omdat dit elektrische schokken of andere persoonlijke ongelukken kan veroorzaken letsel, brand en/of materiële schade en vervalft de garantie.
- Knoei **NIET** met de veiligheidsmechanismen, want dit kan leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.
- Doe **GEEN** vloeistof of voedsel in de pan zonder de binnenpan.
- Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat **NIET** onder in water of een andere vloeistof.
- Maak het apparaat **NIET** schoon door het af te spoelen onder de kraan.
- Gebruik het apparaat **NIET** in andere elektrische systemen dan 220-240 V 50/60 Hz.

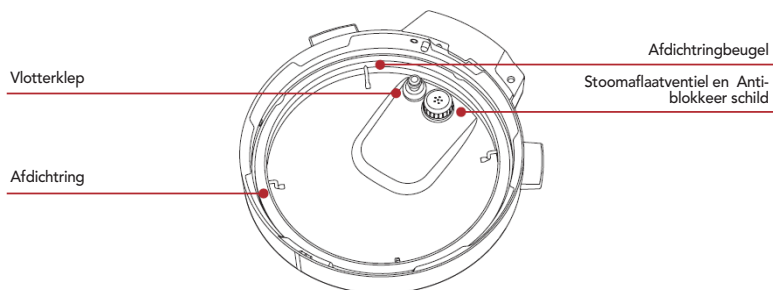
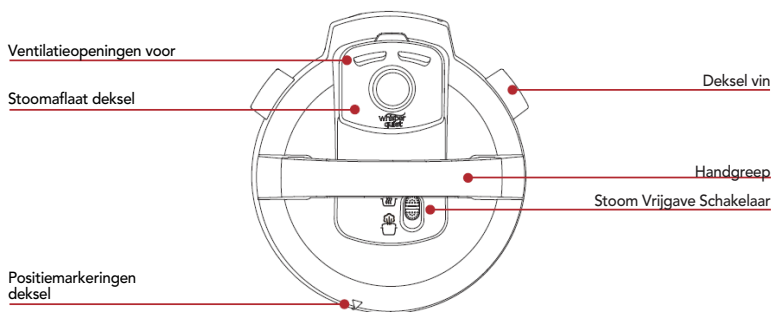
## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

## **⚠ WARNING**

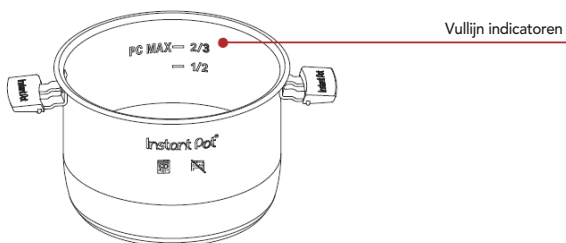
Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en kan uw garantie ongeldig maken.

# WAT ZIT ER IN DE DOOS

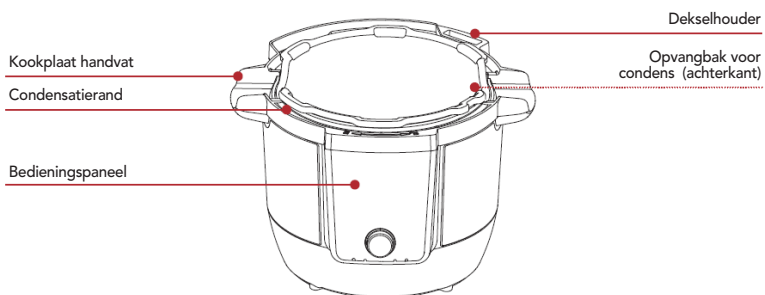
## Deksel



## Binnenste kooktoestel

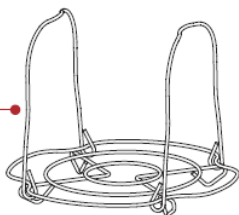


## Kookplaat Basis

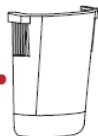


## Accessoires

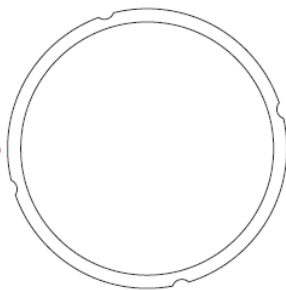
Stoomrek



Opvangbak voor condens



Extra afdichtring



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

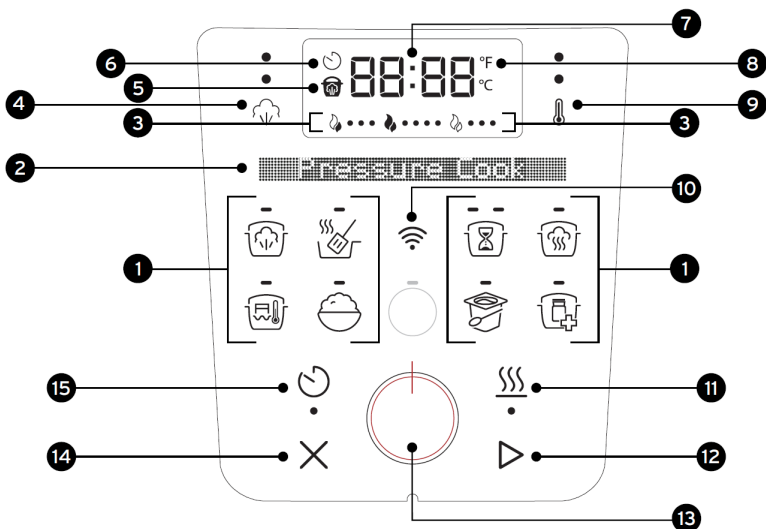
### **Vergeet niet te recyclen!**

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

# JE INSTANT POT PLUS GEBRUIKEN

## Bedieningspaneel

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



## Leer deze iconen kennen

### 1 Programma iconen



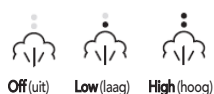
### 2 Meertalige berichtenbalk



### 3 Voortgangsindicatoren



### 4 Drukniveau



### 5 Druk



Pot onder druk

### 6 Delay Start (uitstellen)

09:59

Aftellen tot koken begint

### 7 Timer

0 1:00

- Kookwekker
- Timer warmhouden

## Indicatoren

### 8 Temp. schaal

°C °F

### 9 Temp. niveau



### 10 WiFi



## Besturingselementen

### 11 Keep Warm (warm houden)



### 12 Starten



### 13 Bedieningsknop



### 14 Cancel (annuleren)



### 15 Delay Start (uitstellen)




# EERSTE INSTALLATIE

## Schoonmaken voor gebruik

1. Was de binnenste kooktoestel met heet water en afwasmiddel. Spoel af en gebruik een zachte doek om de buitenkant te drogen. Je kunt de binnenpan ook in de vaatwasser wassen.
2. Veeg het verwarmingselement aan de binnenkant van de kookplaat af met een zachte doek om er zeker van te zijn dat er geen verpakkingdeeltjes achterblijven.
3. Installeer de condensopvangbak. Zie de instructies op pagina 46.

## Aansluiten en inschakelen

Als je klaar bent om je Instant Pot te gebruiken, plaats hem dan op een stevige, niet-schuimende ondergrond brandbaar oppervlak.

1. Steek het snoer in een stopcontact en zet het aan.
2. Het bedieningspaneel licht op, alle knoppen zijn actief en de **De berichtenbalk** toont de standaardtaal.
3. Draai de **Regelknop**  om de taal te selecteren.  
*Kies uit: Engels, Frans, Spaans, Duits, Italiaans, Deens, Nederlands, Pools, Zweeds en Turks.*
4. Druk op de **Regelknop** om de taalselectie te bevestigen.

*Je Instant Pot is klaar voor gebruik.*

## Testrun

Een proefrit maken in je nieuwe Instant Pot is een geweldige manier om jezelf vertrouwd te maken met hoe het werkt voordat je je eerste maaltijd bereidt.

### Om een testrun uit te voeren:

1. Voeg 3 kopjes water toe aan de binnenste kooktoestel. Voeg geen voedsel toe.
2. Plaats de binnenpan in pan.
3. Plaats het deksel op de bodem van de pan.  
*Raadpleeg pagina 18 over 'Het deksel sluiten'.*
4. Druk op **Pressure Cook** (koken onder druk) .
5. Draai de **Regelknop**  om 5 minuten kooktijd te selecteren en druk op het om te bevestigen.
6. Druk op **Drukniveau**  om naar de drukinstelling **High** (hoog)  te gaan.
7. Druk  op om **Keep Warm** (warm houden) uit te schakelen.
8. Druk op **Start** . De voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen) .
9. Als de druk klaar is, toont de voortgangsbalk **Cooking** (koken) , de **Berichtenbalk** toont **Deksel niet openen** en de rode **Drukindicator**  brandt. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken.
10. Natuurlijke **Steam Release** (stoomvrijgave) begint automatisch. Als u sneller wilt ontluchten, zet u de stoomschakelaar op het deksel op **Ontluchten** . Als alle stoom is ontsnapt, verschijnt in de Berichtenbalk **OK to Open Lid**.
11. Open het deksel.  
*Zie 'Hoe het deksel openen' op pagina 19.*  
*Belangrijk: De binnenste kooktoestel zal heet zijn, til hem er voorzichtig uit met behulp van siliconen handgrepen.*
12. Gooi het overgebleven water weg en was en droog de binnenste kooktoestel

*Nu ben je klaar om een maaltijd te koken in je Instant Pot!*

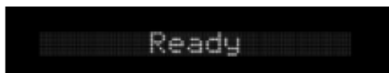


# INSTELLINGEN WIJZIGEN

## Ready (gereed) modus

Als je de Instant Pot inschakelt, geeft hij een piepsignaal en verschijnt er **Ready** (gereed) op de Message Bar. Dit is de Klaar-modus - klaar om een Smart Program te selecteren of een instelling te wijzigen.

Om terug te keren naar deze modus vanuit een Slim Programma of instelling, drukt u op **X** u op om te **Cancel** (annuleren).



## De weergavetaal wijzigen


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

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

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

## Het geluid On (aan)/Het geluid On (aan)/Off (uit)zetten


*U kunt de waarschuwingsgeluiden op On (aan) of Off (uit) zetten.*

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

*Hoorbare veiligheidswaarschuwingen kunnen niet worden uitgeschakeld.*

## Kies de temperatuurschaal

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

1. Houd in de **gereedmodus** de knoppen **Keep Warm** (warm houden)  en de **Bedieningsknop** 5 seconden ingedrukt
2. De Berichtsbalk toont **Temp Eenheid F** of **Temp Eenheid C**. De nieuwe instelling van de temperatuurschaal is actief.

## Cancel (annuleren)

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

## Gememoriseerde instellingen

Elke keer dat je een Slim Programma gebruikt, slaat de Instant Pot automatisch je geselecteerde instellingen op, waardoor ze de standaard worden voor het volgende gebruik. Je kunt deze opgeslagen instellingen gebruiken of ze elke keer aanpassen. Dit geldt voor:

- Drukinstellingen
- Temperatuurinstellingen
- Instellingen kooktijd

## Individuele Slimme Programma's resetten

- Houd in de **Ready** (gereed)-modus een Slim Programma-knop langer dan 3 seconden ingedrukt totdat deze twee keer knippert en de **Berichtenbalk** terugkeert naar de **Ready** (gereed)-modus.  
*De individuele Slim Programma-instellingen worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.*
- Om een Slim Programma te resetten terwijl het in werking is, houdt u de knop meer dan 3 seconden ingedrukt tot de instellingen voor kooktijd en **Temperature** (temperatuur) terugkeren naar de fabrieksinstellingen.

## Alle Smart-programma's resetten

- Houd in de modus **Ready** langer dan **X** 3 seconden ingedrukt tot alle Slim Programmaknoppen knippen 3 keer.  
*Alle Slim Program-instellingen worden hersteld naar de fabrieksinstellingen.*

# DE INSTANT CONNECT™ APP

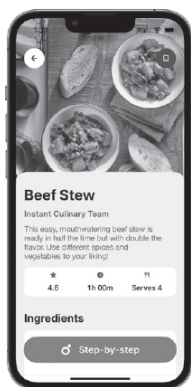
Maak koken eenvoudig en gemakkelijk wanneer je je Instant Pot Plus bedient met de Instant Connect™ App vanaf je mobiele apparaat.

## Kook slimmer, niet harder!

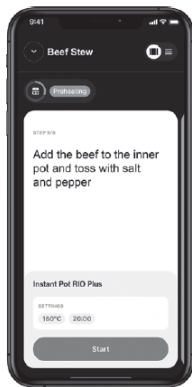
Bedien je Instant Pot op afstand - start het koken, pas de instellingen aan en sla je voorkeuren op, allemaal vanaf de app. Geen gerommel meer in de keuken!

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

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



Ontdek 3000+ heerlijke recepten in de app



Gebruik de app om interactief het koken vanuit het recept te regelen

Powered by



## Controleer je kookkunsten op afstand

Gebruik de app om elk stadium van je recept op afstand te volgen, zodat je maaltijd klaar is wanneer jij dat bent.

### De app downloaden

Je kunt de app op twee manieren downloaden:

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

Apple(iOS)



Android



### Vereisten voor koppelen

- Voor de beste connectiviteit moet je ervoor zorgen dat je de nieuwste iOS- of Android-versie op je apparaat hebt.
- Houd de naam en het wachtwoord van je WiFi-thuisnetwerk bij de hand.
- Zorg ervoor dat je Instant Pot Plus is aangesloten en niet aan het koken is. Op de **Message Bar** staat **Ready** (gereed).
- Je mobiele apparaat is in de buurt van je Instant Pot Plus.
- En de Bluetooth op je mobiele apparaat is.

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

### Koppelen met de Instant Connect™ App

1. Sluit je Instant Pot aan.
2. Open de app en selecteer 'Aan de slag'.
3. Selecteer 'Instant Pot Rio Plus'.
4. De app leidt je door het aanmaken van een gebruikersaccount.
5. De app begeleidt je vervolgens bij het aansluiten.

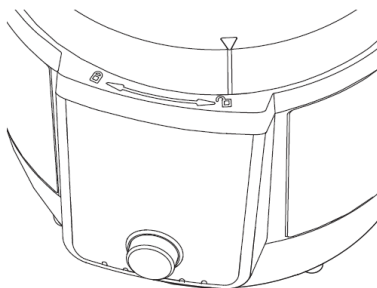
*Nu ben je klaar om de App te gebruiken met je Instant Pot Plus!*


## DE LID GEBRUIKEN

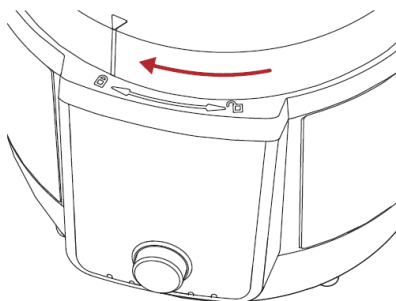
Je gebruikt het deksel voor de meeste Smart Programs, en altijd voor **Pressure Cook** (koken onder druk). Gebruik altijd het deksel dat bij deze Instant Pot Plus kookplaat is geleverd.

### Het deksel sluiten

1. Lijn de ▽ op het deksel uit met de  op de bodem van de pan.






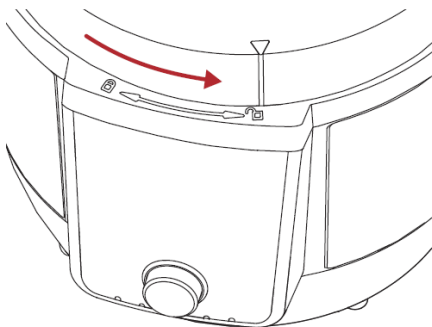
2. Draai het deksel met de klok mee tot de op het deksel uitgelijnd is met de op de panbodem. 



*Bij koken onder druk vergrendelt het deksel automatisch wanneer de Instant Pot druk begint op te bouwen.*

## Het deksel openen

1. Als u een Slim Programma voor koken onder druk gebruikt, zorg er dan voor dat u eerst de stoom afvoert totdat het rode indicatielampje  voor de **Druk** uitgaat en de Berichtbalk **OK to Open Lid** (OK om deksel te openen) toont.
2. Draai het deksel tegen de klok in  tot de op het deksel in lijn staat met de op  de panbodem.




3. Til het deksel voorzichtig omhoog en van de panbodem.
4. Om ruimte op het aanrecht te besparen. Plaats het deksel verticaal in de dekselhouder (zie pagina 8) bovenop je.

## Hoe stoom afblazen

De Instant Pot Plus kan op 2 verschillende manieren stoom afgeven. Gebruik degene die het beste past bij het soort voedsel dat je bereidt of wat er in het recept staat.



### Natuurlijke stoomafgifte

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

1. Wanneer een drukkookprogramma eindigt, begint de natuurlijke stoomafgifte automatisch.
2. Als alle stoom is vrijgekomen, gaat het rode lampje van de **Drukindicator**  uit.

### Quick (snel) stoomafgifte

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

1. Wanneer een drukkookprogramma eindigt, zet u de stoomontspanner op het deksel op **Ontluchten** .
2. Als alle stoom is vrijgekomen, gaat het rode lampje van de **Drukindicator**  uit.

### Let op voor Pressure Cook (koken onder druk)

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

## OVER PRESSURE COOK (KOKEN ONDER DRUK)

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

### Fase 1: Preheating (voorverwarmen)

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

### Fase 2: Cooking (koken)

Zodra de Instant Pot de gewenste druk heeft bereikt, begint het koken en blijft de druk gedurende het hele proces constant.

Zie de instructies voor Slim Programma vanaf pagina 22 voor meer informatie.

### Fase 3: Steam Release (stoomvrijgave)

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

*Zie Stoom afblazen op pagina 20.*

## Vloeistof gebruiken om stoom te creëren

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

Maat Instant Pot	Minimale vloeistof voor Pressure Cook (koken onder druk)*
5,7 liter	375 ml

*\*tenzij anders vermeld in het recept.*

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





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

**Pressure Cook** (koken onder druk) gebruikt stoom onder druk om voedsel snel en gelijkmatig gaar te maken. Je kunt de instellingen aanpassen aan je recept.

Drukkoken Slimme programma-instellingen.

Standaard kooktijd	Min Kooktijd	Max Kooktijd	Standaard drukniveau	Drukniveau-opties
10 minuten (00:10)	0 minuten (00:00)	8 uur (08:00)	High (hoog)	High (hoog) Low (laag)

### Andere instellingen

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

### Gebruik de app




Bedien eenvoudig alle instellingen van het Pressure Cook-programma en krijg toegang tot begeleide recepten voor specifieke gerechten via de Instant Connect App. Of gebruik het bedieningspaneel zoals hieronder beschreven.

### Hoe snel koken

#### Prep

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

#### Preheating (voorverwarmen)

1. Plaats de binnenpan in de pan en voeg de ingrediënten en het vocht toe.
2. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
3. Druk op **Pressure Cook** (koken onder druk) . De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Draai de **Regelknop**  om de kooktijd te selecteren. Druk op de **Regelknop** om te bevestigen.
5. Druk op **Drukniveau**  om te wisselen tussen **Low** (laag) en **High** (hoog) drukniveaus.




*Je kunt het drukniveau op elk moment tijdens het koken wijzigen.*

6. De instelling **Keep Warm** (warm houden) is standaard On (aan). Druk  nogmaals op om deze uit te schakelen.  
*Je kunt Keep Warm (warm houden) op elk moment tijdens het koken in- of*
7. Om het koken uit te stellen, drukt u op **Delay Start** (uitstellen) , en draait u vervolgens aan de **Regelknop** om de vertragingstijd te selecteren.
8. Druk op **Start** . De voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen) .

## Kook

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

## Stop met koken

1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken en begint de natuurlijke stoomafgifte. Als je dat liever hebt, kun je de stoom snel laten ontsnappen door de stoomschakelaar op het deksel in te drukken op Vent .
2. Als **Keep Warm** (warm houden) **On** (aan) staat, begint de timer op te tellen.  
*Je kunt op  elk moment op drukken om het **Keep Warm** (warm houden) te stoppen. Als u annuleert voordat het ontluchten klaar is, toont de Berichtenbalk **Niet Deksel Openen**.*
3. Als alle stoom is ontsnapt, toont de Berichtenbalk **OK to Open Lid** en gaat de rode **Druk** indicator  uit.



# RIJST

Het Rijst Slim Programma stoom onder druk om rijst snel en gelijkmatig te koken. Je kunt de instellingen aanpassen aan je recept.

Slimme rijstprogramma-instellingen.

Standaard kooktijd	Min Kooktijd	Max Kooktijd	Standaard drukniveau	Drukniveau-opties
12 minuten (00:12)	5 minuten (00:05)	30 minuten (00:30)	Low (laag)	High (hoog) Low (laag)

## Andere instellingen

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

## Gebruik de app



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

## Rijst koken

### Prep

Bereid de ingrediënten volgens je recept.

### Preheating (voorverwarmen)

1. Plaats de binnenpan in de pan en voeg de ingrediënten en het vocht toe.
2. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
3. Druk op **Rijst** . De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Draai de **Regelknop** om de kooktijd te selecteren. Druk op de **Regelknop** om te bevestigen.
5. Druk op **Drukniveau**  om te wisselen tussen **Low** (laag) en **High** (hoog) drukniveaus.





*Je kunt het drukniveau op elk moment tijdens het koken wijzigen.*

6. De instelling **Keep Warm** (warm houden) is standaard **On** (aan). Druk  nogmaals op om deze uit te schakelen.




*Je kunt Keep Warm (warm houden) op elk moment tijdens het koken in- of uitschakelen.*

- Om het koken uit te stellen, drukt u op **Delay Start** (uitstellen) , en draait u vervolgens aan de **Regelknop** om de vertragingstijd te selecteren.
- Druk op **Start** . De voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen) .  
*Het kan 15 minuten of langer duren om de drukinstelling voor het koken te bereiken.  
Bevroren voedsel en grote hoeveelheden verhogen de voorverwarmingstijd.*

## Kook

- Onder druk toont de Berichtenbalk **Niet Deksel Openen** en de rode **Druk**  indicator gaat branden.
- Als de druk klaar is, toont de voortgangsbalk **Cooking** (koken)  en begint de timer af te tellen.  
*U kunt op  elk moment op drukken om het koken te stoppen en het Slim Programma te **Cancel** (annuleren)  
Je kunt op elk moment tijdens het koken op **Keep Warm** (warm houden)  drukken om het uit te schakelen.*

## Stop met koken

- Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken en begint de natuurlijke stoomafgifte. Als je dat liever hebt, kun je de stoom snel laten ontsnappen door de Stoomschakelaar op het deksel in te drukken op **Ventilatie** .
- Als **Keep Warm** (warm houden) **On** (aan) staat, begint de timer op te tellen.  
*Je kunt op  elk moment op drukken om het **Keep Warm** (warm houden) te stoppen. Als u annuleert voordat het ontlichten klaar is, toont de Berichtenbalk **Niet Deksel Openen**.*
- Als alle stoom is ontsnapt, toont de Berichtenbalk **OK to Open Lid** en gaat de rode **Druk** indicator  uit.



## **STERILISE**

Het sterilisatieprogramma gebruikt stoom onder druk om de meest voorkomende huishoud bacteriën te verwijderen uit voorwerpen zoals babyflessen, pomponderdelen en andere voedings accessoires.

Slimme programma-instellingen steriliseren.

Standaard kooktijd	Min Kooktijd	Max Kooktijd	Standaard drukniveau	Drukniveau-opties
10 minuten (00:10)	0 minuten (00:00)	30 minuten (00:30)	<b>High</b> (hoog)	High (hoog) Low (laag)

### Andere instellingen



1. **Keep Warm** (warm houden)  is standaard ingesteld op **On** (aan).
2. **Delay Start** (uitstellen)  is beschikbaar.

### Gebruik de app

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

### Steriliseren



#### Preheating (voorverwarmen)


1. Plaats de binnenpan in de pan en voeg de ingrediënten en het vocht toe.
2. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
3. Druk op . De standaard of laatst gebruikte bereiding instellingen worden weergegeven.
4. Draai de Regelknop om de kooktijd te selecteren. Druk op de Regelknop om te bevestigen.
5. Druk op Drukniveau  om te wisselen tussen **Low** (laag) en **High** (hoog) drukniveaus.


*Je kunt het drukniveau op elk moment tijdens het koken wijzigen.*

6. De instelling **Keep Warm** (warm houden) is standaard **On** (aan). Druk  nogmaals op om deze uit te schakelen.  
*Je kunt **Keep Warm** (warm houden) op elk moment tijdens het koken in- of uitschakelen.*
7. Om het koken uit te stellen, drukt u op **Delay Start** (uitstellen) , en draait u vervolgens aan de Regelknop om de vertragingstijd te selecteren.
8. Druk op **Start** . De voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen) .  
*Het kan 15 minuten of langer duren om de drukinstelling voor het koken te bereiken. Bevroren voedsel en grote hoeveelheden verhogen de voorverwarmingstijd.*




## Kook

1. Tijdens de druk toont de Berichtenbalk **Niet Deksel Openen** en gaat de rode Druk indicator  **On** (aan).
2. Als de druk klaar is, toont de Voortgangsbalk **Cooking** (koken)  en begint de timer af te tellen.

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

*Je kunt op elk moment tijdens het koken op **Keep Warm** (warm houden)  drukken om het uit te schakelen.*

## Stop met koken

1. Als de timer op 00:00 staat, stopt het koken en begint de natuurlijke stoomafgifte. Als je dat liever hebt, kun je gebruik maken van Snelle stoomafgifte door de stoomafgifteschakelaar op het deksel naar Ventilatie  te duwen.
2. Als **Keep Warm** (warm houden) **On** (aan) staat, begint de timer op te tellen.  
*Je kunt  op elk moment op drukken om het **Keep Warm** (warm houden) te stoppen. Als u annuleert voordat het ontluchten klaar is, toont de Berichtenbalk **Niet Deksel Openen**.*
3. Als alle stoom is ontsnapt, toont de Berichtenbalk **OK to Open Lid** en gaat de rode **Druk** indicator  uit.



## **STOOM**

Gebruik het Stoomprogramma zoals een gewone stoompan, door vloeistof te koken om voedsel met hete stoom te bereiden. Dit slimme programma gebruikt geen druk voor het koken.

Slimme programma-instellingen voor stoom.

Standaard kooktijd	Min. kooktijd	Max. kooktijd
10 minuten (00:10)	1 minuut (00:01)	4 uur (04:00)

### Andere instellingen

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


### Gebruik de app

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

### Prep

Snijd of hak je ingrediënten volgens je recept.



### Preheating (voorverwarmen)

1. Plaats de binnenpan in de pan en voeg minimaal 375 ml water toe.
2. Plaats het stoomrek en leg de ingrediënten erop.
3. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
4. Druk op Stoom . De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
5. Draai de Regelknop om de kooktijd te selecteren. Druk op de Regelknop om te bevestigen.


*Je kunt de kooktijd op elk moment tijdens het koken wijzigen.*

6. Om het koken uit te stellen, drukt u op **Delay Start** (uitstellen) , en draait u vervolgens aan de **Regelknop** om de vertragingstijd te selecteren.
7. Druk op Start . De voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen) :  
*Het kan 10-15 minuten duren om de kooktemperatuur te bereiken. Bevroren voedsel verlengt de voorverwarmingstijd.*

## Kook

1. Als de **Temperature** (temperatuur) klaar is, toont de voortgangsbalk **Cooking** (koken) .
2. De kookwekker begint af te tellen.  
*Je kunt  op elk op drukken om het koken te stoppen.*

## Stop met koken

1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken. De Berichtenbalk toont **Einde**.
2. Het Steam Slim Programma kookt niet onder druk, maar er kan een kleine hoeveelheid druk ontstaan waardoor het deksel moeilijk te verwijderen is. Als dit gebeurt, zet u de stoomontgrendelingschakelaar op het deksel op **Ventileer**  om overtollige stoom te laten ontsnappen voordat je het deksel opent.



## SLOW COOK

Met Slow Cook kun je je favoriete sudder- en stoofrecepten bereiden, net als in een traditionele slowcooker. Dit Slim Programma gebruikt geen druk om voedsel te koken.



Slow Cook Slim Programma-instellingen.

Standaard Kookinstelling	Kook Opties instellen	Standaard kooktijd	Min Kooktijd	Max Kooktijd
High (hoog)	High (hoog) Low (laag)	6 uur (6:00)	30 minuten (00:30)	24 uur (24:00)

### Hoge of lage instellingen:

High (hoog)	Low (laag)
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2,5 uur om maximale <b>Temperature</b> (temperatuur) van 95°C te bereiken (sneller)</li><li>• 3 uur minimale kooktijd aanbevolen</li><li>• Snellere eerste verhitting is ideaal voor voedsel zoals mager vlees (kip of varkensvlees), zachte groenten en soepen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4,5 uur om maximale <b>Temperature</b> (temperatuur) van 95°C te bereiken (langzamer)</li><li>• 4 uur minimale kooktijd aanbevolen</li><li>• Langzamere eerste verhitting is ideaal voor voedsel zoals taaier vlees (stoofpot of borststuk), dicht gebrad, vlees met bot en wortelgroenten</li></ul>

### Andere instellingen

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

### Gebruik de app


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

## Hoe Slow Cook



### Prep

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




### Kook

1. Plaats de binnenpan in de pan en voeg de ingrediënten en het vocht toe.
2. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
3. Druk op **Slow Cook** . De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Draai de **Regelknop** om de kooktijd te selecteren. Druk op de **Regelknop** om te bevestigen.

*Je kunt de kooktijd op elk moment tijdens het koken wijzigen.*

5. Om de kookinstellingen te wijzigen, druk op **Slow Cook**  om te wisselen tussen de opties **Low** (laag) en **High** (hoog).
6. De instelling **Keep Warm** (warm houden) standaard **On** (aan). Druk  nogmaals op deze uit te schakelen.

*Je kunt Keep Warm (warm houden) op elk moment tijdens het koken in- of uitschakelen.*

7. Om de kooktijd uit te stellen, drukt u op **Delay Start** (uitstellen) , waarna u de **Regelknop** draait om de vertragingstijd te selecteren.
8. Druk op **Start** . De voortgangsbalk toont **Cooking** (koken) .
9. De timer begint af te tellen.

*Je kunt  op elk op drukken om het koken te **Cancel** (annuleren)*

### Stop met koken

1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken. De Berichtenbalk toont **Einde**.
2. Als **Keep Warm** (warmhouden) **On** (aan) staat, begint de timer op te tellen.

*Druk  op elk moment op om het uit te schakelen.*

## **SAUTÉ (SAUTEREN)**

Gebruik **Sauté** (sauteren) in plaats van een braad- of kookpan. Sauteren kan de smaken van je eten verdiepen en kan ook sauzen laten sudderen, indikken of inkoken. Dit Smart Program gebruikt geen druk om voedsel te koken.



**Sauté** (sauteren) Slimme programma-instellingen.

Temperatuur Opties	Standaard Temperatuur	Standaard Kooktijd	Min Kooktijd	Max Kooktijd
Niveaus 1 tot 5 (zie hieronder)	Niveau 5	30 minuten (00:30)	1 minuut (00:01)	1 uur (01:00)

Temperatuurinstellingen.

Temperatuurniveau	Temperature (temperatuur)
Niveau 1	95°C
Niveau 2	110°C
Niveau 3	135°C
Niveau 4	160°C
Niveau 5	190°C

### Andere instellingen


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




### Hoe Sauté (sauteren)

#### Prep


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

#### Preheating (voorverwarmen)

1. Plaats de binnenpan in de pan. Het deksel is niet nodig voor de **Sauté** (sauteren) modus.
2. Druk op **Sauté** (sauteren) . De standaard of laatst gebruikte bereidingsinstellingen worden weergegeven.


3. Draai de **Regelknop** om de kooktijd te selecteren. Druk op de **Regelknop** om te bevestigen.  
*Je kunt de kooktijd op elk moment tijdens het koken wijzigen.*
4. Om de kooktemperatuur te wijzigen, drukt u op **Temp Level**  en draait u vervolgens aan de **Regelknop** om tussen de temperatuurniveaus te schakelen.
5. Druk op **Start** . De voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen) .

## Kook

1. Voeg ingrediënten toe wanneer de Berichtenbalk **Add Food** (voedsel toevoegen) toont.  
*Gebruik het deksel niet tijdens het bakken.*
2. De kookwekker begint af te tellen.  
*Je kunt  op elk op drukken om het koken te **Cancel** (annuleren)*
3. Wanneer de kooktijd 00:00 bereikt, toont de Berichtenbalk Einde.

## Sauté (sauteren) en dan Deglaceren voor Druk of Slow cooking

**Sauté** (sauteren) is een geweldige manier om ingrediënten bruin te bakken. Deglaceren is vloeistof toevoegen aan een hete pan om de heerlijke, gekarameliseerde stukjes die op de bodem van de pan vastzitten los te maken voordat je verder kookt. Volg deze stappen:

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



## SOUS VIDE

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

Slimme programma-instellingen voor sous-vide.

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

### Andere instellingen

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

### Wat je nodig hebt voor sous vide

1. Tong
2. Voedselveilige, luchtdichte, hersluitbare voedselzakken  
OF
3. Vacuümsealer en voedselveilige vacuümzakken

### Gebruik de app




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

## Hoe sous vide

### Prep

1. Snijd, hak, kruid of marineer je ingrediënten volgens je recept.
2. Voeg de ingrediënten toe aan de kookzak of het zakje en sluit goed af.


### Preheating (voorverwarmen)

1. Vul de binnenste kookpan met water tot de [1/2] markering.
2. Plaats de binnenpan in pan.
3. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
4. Druk op **Sous Vide** . De standaard of laatst gebruikte bereidingsinstellingen worden weergegeven.
5. Draai de **Regelknop** om de kooktijd te selecteren. Druk op de **Regelknop** om te bevestigen.  
*Je kunt de kooktijd op elk moment tijdens het koken wijzigen.*
6. Druk op de **Temperature** (temperatuur)  en draai vervolgens aan de **Regelknop** om het temperatuurniveau te selecteren.
7. Druk op **Start** . De voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen) .

### Kook

1. Wanneer de Voortgangsbalk **Add Food** (voedsel toevoegen) toont, opent u het deksel, voegt u de kookzak of het zakje toe aan de kooktoestel en sluit u het deksel weer.
2. De kooktijd begint af te tellen.
3. Wanneer de kooktijd 00:00 bereikt, toont de Berichtenbalk **Einde**.  
*Je kunt  op elk op drukken om het koken te **Cancel** (annuleren)*

### Verwijder voedsel

1. Het Sous Vide Slim Programma kookt niet onder druk, maar er kan een kleine hoeveelheid druk ontstaan waardoor het deksel moeilijk te verwijderen is. Als dit gebeurt, zet u de stoomontspanner op het deksel op **Vent**  om overtollige stoom te laten ontsnappen voordat je het deksel opent.
2. Open het deksel en gebruik de tang om de kookzak voorzichtig te verwijderen.



# YOGHURT

Je kunt je Instant Pot gebruiken om gemakkelijk heerlijke, gefermenteerde zuivel- en niet-zuivelyoghurt te maken. Dit Slim Programma gebruikt geen druk om voedsel te koken.

Yoghurt Slim Programma Instellingen.

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

## Andere instellingen

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

## Gebruik de app

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

## Hoe yoghurt maken

### Melk Pasteurise (pasteuriseren)


1. Voeg ingrediënten toe aan de binnenste kookpan en plaats deze vervolgens in pan.
2. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
3. Druk op Yoghurt   
*De pasteurisatietijd en -temperatuur zijn vooraf ingesteld.*
4. Druk op **Start** . De voortgangsbalk toont **Cooking** (koken)  en de Berichtenbalk toont **Stap 1 Pasteurise** (pasteuriseren).
5. Als het klaar is, stopt het **Pasteurise** (pasteuriseren). De Berichtenbalk toont **Open het deksel om af te koelen**.  
*Melk moet minimaal 72°C zijn voor pasteurisatie.*

6. Verwijder het deksel. De berichtenbalk toont **Afkoelen**.

## Cultuur/Starter toevoegen

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

## Ferment

1. Om de fermentatietijd in te stellen, drukt u op de **Regelknop** en draait u deze om de gewenste tijd te selecteren. Druk nogmaals op de **Regelknop** om te bevestigen.  
*Je kunt de fermentatietijd op elk moment tijdens dit programma veranderen. Een langere fermentatieperiode zorgt voor een pittigere yoghurt.*
2. Druk op **Start** . De voortgangsbalk toont **Cooking** (koken)  en de Berichtenbalk toont **Stap 2 Ferment**.
3. Wanneer de fermentatie is voltooid, verschijnt **End** op het scherm.
4. Open het deksel en doe de yoghurt over in een voorraadpot.
5. Zet het 12 - 24 uur in de koelkast om de smaken te laten ontwikkelen.

## Hoeveel moet ik maken?

Minimum melkvolume	Maximaal melkvolume
1000 ml	3.8 L




## KEEP WARM (WARM HOUDEN)

Je kunt **Keep Warm** (warm houden) gebruiken na het koken met de Slimme programma's **Pressure Cook** (koken onder druk), **Slow Cook**, **Rijst** en **Steriliseren**. Je kunt **Keep Warm** (warm houden) ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Dit Slim Programma gebruikt geen druk om voedsel te koken.


Slimme programma-instellingen **Keep Warm** (warm houden).

	Temperatuur Opties	Standaard tijd	Min Tijd	Maximale tijd
<b>Keep Warm</b> (warm houden)	<b>High</b> (hoog): 80°C	10 uur (10:00)	NA	NA
<b>Reheat</b> (opwarmen)	<b>Low</b> (laag): 68°C <b>High</b> (hoog): 80°C <b>Cus</b> (aangepast): 68°C tot 95°C	10 uur (10:00)	30 minuten (00:30)	10 uur (10:00)

### Andere instellingen

- **Delay Start** (uitstellen)  is **NIET** beschikbaar.

### Hoe warm te houden na het koken

1. Als **Keep Warm** (warm houden) is **On** (aan) voor een Slim Programma, wordt het automatisch gestart nadat het koken is voltooid. De timer geeft de verstreken tijd weer, tot 10 uur.
2. Om **Keep Warm** (warm houden) op elk moment uit te schakelen, drukt  u op om te **Cancel** (annuleren).

### Reheat (opwarmen)

#### Prep

Plaats het op te warmen voedsel in de binnenste kookpan.

*Je kunt ook een overveilige ovenschaal gebruiken die in de binnenste kooktoestel past. Voeg 125 ml tot 375 ml water toe aan de binnenste kooktoestel om oververhitting van de ovenschaal te voorkomen.*

## Reheat (opwarmen)

1. Plaats de binnenpan in pan.
2. Plaats het deksel erop en vergrendel het.
3. Druk op **Keep Warm** (warm houden) . De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Draai de **Regelknop** om de opwarmtijd te selecteren. Druk op de **Regelknop** om te bevestigen.
5. Druk op het **Temperature** (temperatuur)  symbool om naar **High** (hoog), **Low** (laag) of **Cus** (aangepast) te gaan.
6. Als je **Cus** (aangepast) **Temperature** (temperatuur) hebt gekozen, draai dan aan de Regelknop om een temperatuur te selecteren.
7. Druk op **Start** . De Voortgangsbalk toont **Keep Warm** (warm houden)  en de Berichtenbalk toont de temperatuurinstelling. De timer begint af te tellen.
8. Wanneer het Reheat (opwarmen) is voltooid, verschijnt End op het display. Je kunt **X** op elk moment op drukken om de functie **Keep Warm** (warm houden) te **Cancel** (annuleren).



## DELAY START (UITSTELLEN)

Je kunt Delay Start (uitstellen) gebruiken om het begin van een kookprogramma uit te stellen of om een timer in te stellen (zelfs als je niet kookt in je Instant Pot).



	Standaard tijd	Min Tijd	Maximale tijd
Delay Start (uitstellen)	6 uur (06:00)	10 minuten (00:10)	24 uur (24:00)
Timer	10 minuten (00:10)	1 minuut (00:01)	1 uur (01:00)

*Delay Start (uitstellen) is niet beschikbaar met de slimme programma's **Sauté** (sauteren), **Yoghurt**, **Sous Vide** of **Keep Warm** (warm houden).*

### De start van het koken uitstellen

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

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

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

## ONDERHOUD

Uw Instant Pot Plus bevat onderdelen die snelkoken mogelijk maken.

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

### **⚠ WARNING**

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

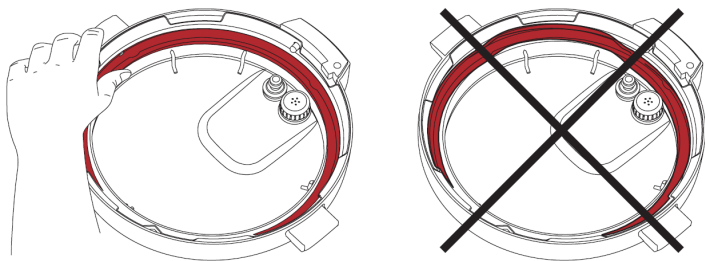
### De afdichtring gebruiken

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

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

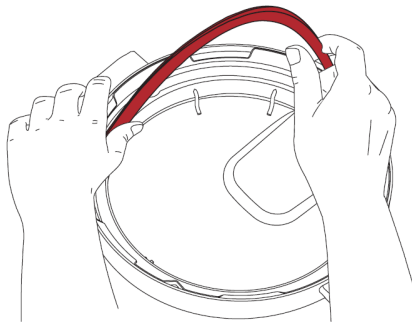
## De afdichtring installeren

1. Plaats de sealring over het sealringrek en druk hem in plaats. Druk stevig aan zodat er geen plooiën ontstaan.
2. De afdichtring moet goed vastzitten en mag er niet uitvallen als het deksel wordt omgedraaid.



## De afdichtring verwijderen

1. Pak de rand van de sealring vast en trek hem achter het sealringrek vandaan.



2. Controleer of het rek goed vastzit, gecentreerd is en een gelijke hoogte heeft rondom het deksel. Als het afdichtringrek vervormd is, probeer het dan niet te repareren.

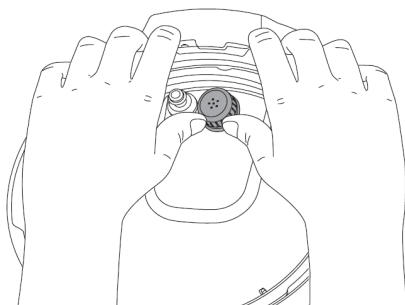
## Anti-blokkeer schild

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

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

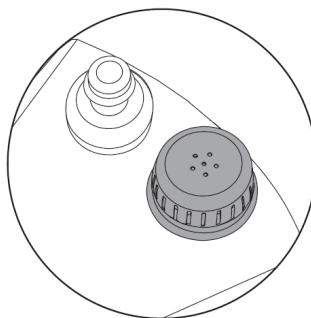
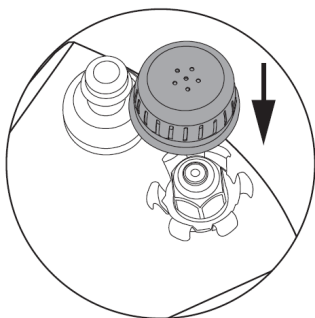
### Het Anti-blokkeer schild verwijderen

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



### Installeer het Anti-blokkeer schild

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



## Stoomaflaat deksel

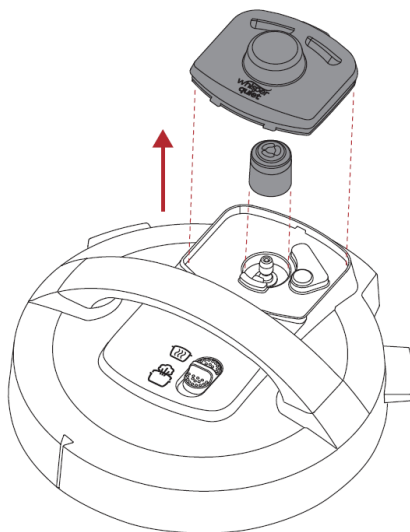
Wanneer de Instant Pot de druk laat ontsnappen, komt er stoom uit de bovenkant van het Stoomaflaat deksel. De Stoomaflaat deksel en het Stoomaflaatventiel zijn een integraal onderdeel van de productveiligheid en noodzakelijk voor het koken onder druk. Het deksel en het ventiel moeten voor gebruik worden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

### **⚠ WARNING**

Als de stoomaflaatventiel niet is geïnstalleerd, zal er hete vloeistof uit spatten, wat kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan eigendommen.

## Verwijder de stoomontspanner

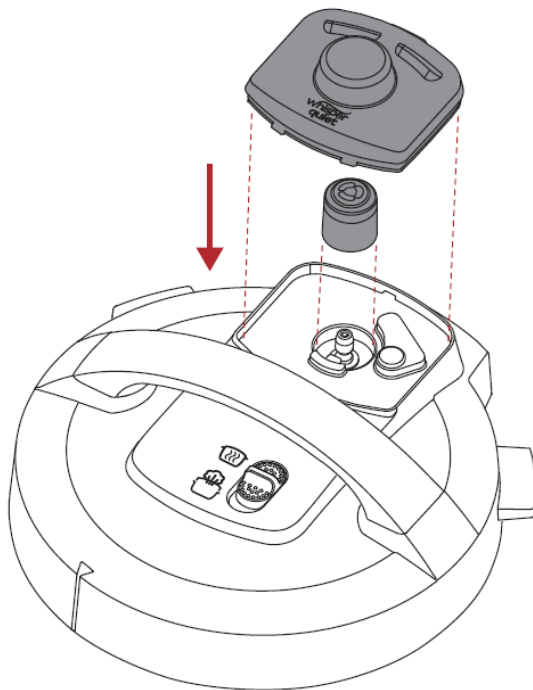
Gebruik het lipje aan de achterkant om het deksel van de Stoomaflaat deksel af te trekken en trek vervolgens de Stoomaflaatventielomhoog en van de Stoompijp af.



## Installeer de Stoomontspanner

Plaats de Stoomaflaatventiel op de Stoompijp en druk deze stevig aan. Steek de lipjes op het deksel van de Stoomaflaat deksel in de uitsparingen op het deksel en druk het deksel aan de andere kant omlaag tot het vastzit.

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



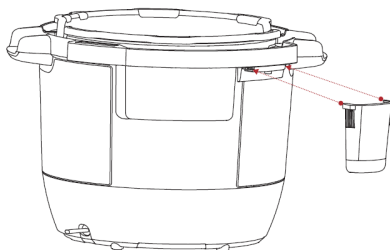


## De opvangbak voor condens opstellen

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

### Installeer de opvangbak voor condens

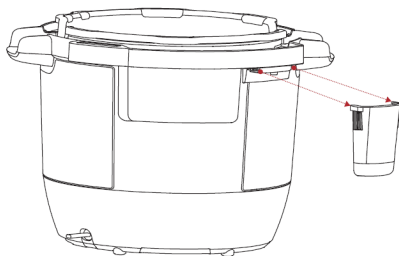
Breng de groeven op de opvangbak voor condens op één lijn met de lipjes aan de achterkant van de Kooktoestel en schuif de opvangbak voor condens op zijn plaats. op zijn plaats.



### Verwijder de opvangbak voor condens

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

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



# SCHOONMAKEN

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

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

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

# PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Moeite om deksel te sluiten	Afdichtring niet goed geïnstalleerd	Plaats de afdichtring terug en zorg ervoor dat hij goed achter het afdichtringbeugel zit.
	Inhoud van de pan is nog heet	Zet de Stoomvrijgaveknop op Venting (ventileren) en laat het deksel op pan zakken.
Moeite om deksel te openen	Druk in de pan	Laat de druk ontsnappen volgens het recept; open het deksel pas wanneer de berichtenbalk <b>OK to Open Lid</b> toont.
Binnenpan zit vast aan deksel bij openen pan	Door het afkoelen van de binnenste kooktoestel kan zuiging ontstaan, waardoor de pot aan het deksel blijft kleven.	Om het vacuüm op te heffen, Zet de Stoomvrijgaveknop op Ontluchten.
Er lekt stoom uit de zijkant van het deksel	Geen afdichtring in deksel	Installeer de afdichtring.
	Afdichtring beschadigd of niet goed geïnstalleerd	Vervang de afdichtring.
	Voedselresten aan afdichtring	Verwijder de afdichtring en maak hem grondig schoon.
	Deksel niet goed gesloten	Open en sluit het deksel.
	Het afdichtringbeugel is krom of uit het midden	Verwijder de afdichtring van het deksel, controleer het afdichtringbeugel op krommingen of vervormingen. Neem contact op met Consumentenzorg.
	De binnenrand van de kooktoestel kan vervormd zijn	Vervang de pan als de binnenpan vervormd is. <b>NIET GEBRUIKEN.</b> Neem contact op met Consumentenzorg.
Lichte stoomlekkage/ sissend stoomuitlaatrooster tijdens kookcyclus	Kookplaat regelt overdruk	Dit is normaal; geen actie vereist.
Er komt stoom uit de stoomontluchter als de stoomontluchter in de verzegelde stand staat	Interne stoomaflaatventiel zit niet goed vast.	Beweeg de stoomvrijgaveknop snel naar Ontluchten en dan terug naar Afdichten om te controleren de stoomaflaatventiel goed zit.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	Druksensor besturingsfout	Neem contact op met Consumer Care.
Het scherm blijft leeg na het aansluiten van het netsnoer	Slechte stroomaansluiting of geen stroom	Controleer het netsnoer op beschadigingen. Neem contact op met Consumer Care als u schade opmerkt. Controleer of het stopcontact van stroom wordt voorzien.
	De elektrische zekering van het kooktoestel is doorgebrand	Neem contact op met Consumer Care.
Af en toe een klikkend of licht krakend geluid	Het geluid van het schakelen van de stroom en het uitzetten van de drukplaat bij wisselende temperaturen	Dit is normaal; geen actie nodig.
	Bodem van de binnenste kooktoestel is nat	Veeg de buitenkant van de binnenpan schoon. Zorg ervoor dat het verwarmingselement droog is voordat u de binnenpan in de pan plaatst.
Foutcode verschijnt op display en kookplaat piept continu	Er is een probleem met het kooktoestel	Lees "Foutcodes" op pagina 50.


# APP PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Oplossing
Ik heb geprobeerd de app te downloaden, maar er staat dat mijn apparaat niet compatibel is.	Zorg ervoor dat de versie van het iOS- of Android-besturingssysteem op je mobiele apparaat compatibel is met de App. Deze staan vermeld op de Instant Connect pagina in de App Store en Google Play store.
Ik probeer een account aan te maken in de App, maar ik heb de verificatiecode niet ontvangen.	Controleer de map met ongewenste e-mail in je e-mailaccount. Als u vindt, zorg er dan voor dat u het markeert als "geen spam" om toekomstige te voorkomen dat toekomstige e-mails worden gefilterd. Wacht een paar minuten en controleer je inbox opnieuw; soms is e-mail gewoon vertraagd. <i>Opmerking: de validatie-e-mail is afkomstig van onze technologiepartner voor slimme apparaten, Fresco.</i>
Mijn opgeslagen recepten zijn verdwenen uit mijn account in de App.	Opgeslagen recepten vind je onder "Mijn recepten" onderaan het scherm. Als je je recepten daar niet ziet, verwijder dan de App. Download vervolgens de nieuwste versie. Je kunt downloaden met behulp van de QR-code aan de binnenkant van de voorkant van deze handleiding. Om ervoor te zorgen dat je recepten worden opgeslagen, kun je het volgende proberen: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Zorg voor een sterke en stabiele WiFi-verbinding. Dit helpt de app om met de server te communiceren en het recept goed op te slaan.</li><li>2. Controleer of uw apparaat voldoende heeft. Als de opslagruimte op uw apparaat bijna leeg is, kan de app de informatie mogelijk niet goed opslaan.</li><li>3. Controleer of de applicatie de benodigde machtigingen heeft om toegang te krijgen tot de opslag en het netwerk van uw apparaat. Als de applicatie niet over de vereiste machtigingen beschikt, het mogelijk niet goed informatie opslaan.</li></ol>
Ik kan geen verbinding maken met de app. In plaats daarvan krijg ik een foutmelding 'Failure to connect'.	Als je problemen hebt met verbinden, verwijder dan de app. Download vervolgens de nieuwste versie. Je kunt downloaden met behulp van de QR-code aan de binnenkant van de voorkant van deze handleiding. Zodra de app opnieuw is geïnstalleerd: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Zorg ervoor dat Bluetooth is ingeschakeld op je telefoon. Open vervolgens de app.</li><li>2. Als je nog geen account hebt, selecteer je <b>Aan de slag</b>.</li><li>3. Als je al een account hebt, meld je dan aan, selecteer <b>Mijn keuken</b> en selecteer vervolgens het plusteken in de rechterbovenhoek van het scherm.</li><li>4. Selecteer <b>Instant Pot Rio Plus</b>.</li><li>5. Druk minder dan 1 seconde op de <b>WiFi</b>-knop van je Instant Pot en wanneer je hem loslaat hoor je een pieptoon.</li><li>6. Je wordt in de App gevraagd om je Instant Pot toe te voegen. Druk op <b>Doorgaan</b>. Deze stap kan enkele minuten duren.</li><li>7. Eenmaal gekoppeld zie je het bericht <b>Let's Get Cooking</b>. Druk op <b>OK</b> om door te gaan.</li></ol> <p>Soms zijn er problemen met je router of een ander hardwareprobleem. Als je nog steeds geen verbinding kunt maken, neem dan contact op met Instant Pot Brands Consumer Care op <a href="mailto:instantpot.nl">instantpot.nl</a></p>

Probleem	Oplossing
<p>Ik probeer me aan te melden bij de App en mijn account kan niet worden gevonden; ik kon me gisteren aanmelden.</p>	<p>Controleer uw aanmelding: Controleer of je het juiste e-mailadres en wachtwoord gebruikt voor je account. Soms zorgen kleine typefouten ervoor dat je je niet kunt aanmelden. Als je onlangs je wachtwoord opnieuw hebt ingesteld, controleer dan of je een nieuw wachtwoord gebruikt.</p> <p>Wis de cache en gegevens van de app: Soms kunnen gegevens in de cache het aanmeldingsproces verstoren. Open de instellingen van je apparaat en selecteer <b>Apps of Toepassingen</b>. Selecteer de <b>Instant Connect App</b> en zoek naar de optie om de cache en gegevens van de app te wissen.</p> <p>Verwijder de App en installeer deze opnieuw: Als je steeds geen verbinding kunt maken, verwijder dan de App. Download vervolgens de nieuwste versie. Je kunt downloaden met behulp van de QR-code aan de binnenkant van voorkant van deze handleiding.</p>
<p>Ik heb de app geïnstalleerd, maar de helft van het scherm wordt .</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pas de schermresolutie aan: Open de instellingen van je apparaat en selecteer <b>Beeldscherm of Scherm</b>. Zoek naar een optie om de schermresolutie aan te passen en probeer een andere resolutie te selecteren om te zien of dat het probleem oplost.</li> <li>2. Vergroot de lettergrootte: Als het lettertype te klein is en wordt , probeer dan de lettergrootte te vergroten in de App of in de instellingen van je apparaat. Open de instellingen van uw apparaat en selecteer <b>Toegankelijkheid</b>. Zoek naar een optie om de lettergrootte aan te passen.</li> <li>3. Als het probleem zich blijft voordoen in de Instant Connect App, probeer dan een andere app te gebruiken om te zien of het probleem zich voordoet in alle apps op je apparaat.</li> <li>4. Wis de cache van de app: Open de instellingen van je apparaat en selecteer <b>Apps of Applicaties</b>. Selecteer de Instant Connect App en zoek naar de optie om de cache van de App te wissen. Als je de app nog steeds niet correct kunt bekijken, neem dan contact op met Consumer Care.</li> </ol>

## FOUT CODES

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
C1	Defecte sensor.	Neem contact op met Consumer Care.
C7	Niet genoeg vloeistof.	Voeg 375 ml dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenste kooktoestel.
	Warmte-element is defect.	Neem contact op met Consumer Care.
C10	Storing WiFi-module.	Neem contact op met Consumer Care.
Deksel OPEN en of SLUITEN	Deksel staat niet in de juiste positie voor het geselecteerde Smart-programma.	Open en sluit het deksel. Gebruik het deksel niet wanneer u de <b>Sauté</b> (sauteren) gebruikt.
Voedselverbranding	Hoge temperatuur gedetecteerd op de bodem van de binnenste kooktoestel; het apparaat verlaagt automatisch de temperatuur om oververhitting te voorkomen.	Zetmeelafzetting op de bodem van de binnenpan kan de warmteafvoer hebben geblokkeerd. Druk op  om het koken te stoppen en laat dan de druk los volgens naar het recept en controleer de bodem van de binnenpan.
PrSE	Er is druk opgebouwd tijdens een niet-drukkookprogramma.	Zet de stoomschakelaar op ontluften.

## VERVANGENDE ONDERDELEN

We bieden originele reserveonderdelen voor je Instant Pot Plus, als je die nodig hebt. Ga naar [www.instantpot.co.uk](http://www.instantpot.co.uk) om ze te bestellen.

	Deel	Onderdeelnummer
	Roestvrijstalen binnenpan met handgrepen.	212-0405-01
	Instant Pot 5.7L Gehard glazen deksel	213-0201-01
	Afdichtring (2 st.)	211-0005-01
	Vlotterklep	310-0019-01-EMEA
	Anti-blokkeer schild	310-0006-01
	Stoom Vrijgave Schild	310-0026-01-EMEA
	Stoomaflaatventiel	310-0022-01-EMEA



## AANVULLENDE INFORMATIE

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

### Neem contact op met Consumer Care

<https://www.instantpot.nl/service/contact/>  
[info@instantpot.nl](mailto:info@instantpot.nl)

### Download de Instant Connect™ -app

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

### Kooktabellen en meer recepten

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

### Instructievideo's, tips en meer

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

### Vervangende onderdelen en accessoires

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

### Sluit je aan bij de community



## Productspecificaties

Model	Volume	Wattage	Stroom	Werkdruk
RPPC61-BK	5,7 liter	1000 W	220-240 V 50/60 Hz	80 kPa

# GARANTIE

---

Bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum en, indien gevraagd, retournering van uw apparaat is vereist om service te verkrijgen onder deze beperkte garantie. Mits dit apparaat wordt bediend en onderhouden in overeenstemming met de schriftelijke instructies die bij het apparaat zijn meegeleverd (die ook beschikbaar zijn op [instantbrands.co.uk](http://instantbrands.co.uk)), zal het bedrijf, naar eigen goeddunken, hetzij: (i) defecten in materialen en vakmanschap repareren; of (ii) het apparaat vervangen. In het geval dat het apparaat wordt vervangen, vervalt de beperkte garantie op het vervangende apparaat 12 maanden vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de consument (alleen VK).

---

Het bedrijf is niet verantwoordelijk voor de verzendkosten voor garantieservice.

## Beperkingen en uitsluitingen

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

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

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

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

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

# GARANTIE

---

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

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

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

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

## Garantie Service

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

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



Officiële importeur & distributeur van  
Instant Brands 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

## Recyclen

Deze garantie is voor het laatst bijgewerkt op 1 september 2019 voor alle producten die vanaf 1 november 2019 zijn verkocht. Als uw product wordt geleverd met onze oudere garantieversie, blijft uw garantie geldig. Dit apparaat voldoet aan de WEEE-richtlijn 2012/19/EU inzake de verwijdering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit (EMC) 2014/30/EU en de herzieningen daarvan, evenals de laagspanningsrichtlijn (LVD) 2014/35/EU en de herzieningen daarvan. Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval in het Verenigd Koninkrijk en de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycleert u het op verantwoorde wijze om het duurzame hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat te retourneren, gebruikt u de retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met Customer Care voor meer informatie over recycling en WEEE.

**⚠️ WARNING**

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

