

Instant Pot®

DUO EVO™ PLUS

5,7 liter (6Qt) en 7,6 liter (8Qt)
Multifunctionele snelkookpannen



Handleiding

Veiligheidsmaatregelen
Productspecificaties
Eerste installatie
Product, onderdelen en
accessoires Smart Program-
instellingen
Reinigen voor het eerste gebruik
Overzicht van de drukregeling
Kenmerken
Koken onder druk met de
Duo Evo Plus
Eerste Test met water
Aanbevolen kooktijden
Verhouding graan/water
Onderhoud, reiniging en opslag
Problemen oplossen
Garantie
Contact Informatie

Welkom in de wereld van Instant Pot!

Bedankt dat u ons in uw keuken verwelkomde.

Omdat we zelf gezinnen hebben, hebben we de Instant Pot® Duo Evo™ Plus snelkookpan ontwikkeld om zowel drukke gezinnen als professionals in staat te stellen gemakkelijker en in minder tijd gezonde, heerlijke maaltijden te bereiden.

We hebben samengewerkt met chef-koks, auteurs en bloggers om een verzameling recepten samen te stellen waarvan we hopen dat je ervan geniet!

Gelukkig koken,



Robert J. Wang
Oprichter en Chief Innovation Officer

Download de Instant Pot App!



Vind nuttige [instructievideo's](#), [download de app](#) of bezoek onze receptensite.

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/

Inhoudsopgave

VEILIGHEIDSMATREGELEN	5
Instructies voor voedingskabel.....	8
Productspecificaties.....	8
Eerste installatie.....	9
Product, Onderdelen en Accessoires	10
Bedieningspaneel	16
Voortgangsindicator en statuspictogrammen	18
Statusberichten	19
Slimme Programma instellingen	20
Zet geluid aan of uit	20
Temperatuurschaal wijzigen (°F of °C).....	20
Handmatig warm houden	20
Terugzetten naar fabrieksinstellingen	21
Reinigen voor het eerste gebruik.....	22
Overzicht van drukregelingsfuncties	23
Deksel voor snelkookpan.....	23
Afdichtingsring	25
De vlotterafsluiter.....	26
Koken onder druk met de Duo Evo Plus	27
Inleiding tot koken onder druk.....	27
De kookplaatmaken.....	29
Ontluchtingsmethodes	29
QuickCool.....	31
Eerste test met water	32
Slimme Programma's voor koken onder druk gebruiken	33
Slimme Programma's - Snelkoken, Rijst/Graan, Bakken.....	33

Inhoudsopgave

Slimme Programma's voor koken zonder druk gebruiken.....	36
Slim programma: Bake.....	36
Slim programma: Stomen en langzaam koken	38
Slim programma: Sauté	40
Slim programma: Sous Vide	42
Richtlijnen voor sous-vide koken.....	44
Slim programma: Yoghurt.....	46
Overzicht van het Smart-programma.....	50
Aanbevolen kooktijden	52
Tijdschema voor koken onder druk.....	52
Verhouding graan/water.....	52
Verzorging, reiniging en opslag	53
Problemen oplossen	54
Garantie	57
Contact Informatie	59

VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. LEES DE GEBRUIKERSHANDLEIDING VOLLEDIG DOOR, EVENALS ALLE INSTRUCTIES, VEILIGHEIDSMATREGELEN EN WAARSCHUWINGEN VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT. HET NIET OPVOLGEN VAN DEZE VOORZORGSMAATREGELEN EN INSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT LETSEL EN/OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN.
2. Gebruik alleen het Instant Pot Duo Evo Plus deksel met de Instant Pot Duo Evo Plus snelkookpan basis. Het gebruik van andere snelkookpannedeksels kan letsel en/of schade veroorzaken.
3. Laat kinderen niet in de buurt van de snelkookpan komen wanneer deze in gebruik is. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
4. Plaats het apparaat niet in een verwarmde oven of op een verwarmd oppervlak.
5. Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een hete gas- of elektrische brander, of een verwarmde oven. Warmte van een externe bron zal het toestel beschadigen. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot letsel of schade aan eigendommen.
6. Knoei niet met een van de veiligheidsmechanismen, want dit kan leiden tot letsel of materiële schade
7. Gebruik de snelkookpan niet voor andere doeleinden dan waarvoor hij bestemd is.
8. 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. Zie het [Overzicht snelkookfuncties](#) op pagina 24.
9. Open de snelkookpan nooit met geweld. Niet openen voordat u er zeker van bent dat de interne druk volledig is gedaald. Zie [De druk in het fornuis verlagen](#) op blz. 29.
10. Gebruik uw snelkookpan nooit zonder water toe te voegen, omdat dit de pan ernstig zou beschadigen.
11. Vul de binnenpan niet verder dan Max PC Fill, zoals aangegeven op de binnenpan. Bij het koken van levensmiddelen die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst of gedehydrateerde groenten, mag u de pan niet verder vullen dan tot de helft, zoals aangegeven op de binnenpan.



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


VEILIGHEIDSMATREGELEN

12. Na het koken van vlees met een vel (zoals ossentong), dat onder invloed van de druk kan opzwellen, mag u niet in het vlees prikken terwijl het vel opgezwollen is; u zou zich dan kunnen verbranden.
13. Het oppervlak van het verwarmingselement in de Instant Pot basis is na gebruik onderhevig aan restwarmte; raak het niet aan.
14. Controleer voor elk gebruik of de kleppen, de stoomafvoerpijp en het anti-blokkeersysteem niet geblokkeerd zijn. Zie [Producten, Onderdelen en Toebehoren](#) op blz. 10 en 11.
15. Gebruik de snelkookpan in de snelkookstand nooit voor het frituren of ondiep bakken van gerechten.
16. Knoei niet aan een van de veiligheidssystemen buiten de onderhoudsinstructies in de gebruiksaanwijzing.
17. Gebruik de reserveonderdelen en accessoires van de Instant Pot alleen in overeenstemming met het betreffende model.
18. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat slecht functioneert of op enigerlei wijze is beschadigd. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door een erkende vertegenwoordiger. Als het netsnoer beschadigd is, dient u contact op te nemen met de klantendienst voor verdere hulp.
19. Bij het koken van deegachtig voedsel moet u voorzichtig zijn bij het verwijderen van het deksel omdat er voedsel kan worden uitgeworpen.
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 verstoppert. Deze gerechten mogen niet onder druk worden gekookt, tenzij anders is aangegeven in de recepten van de Instant Pot kookpan.
22. Laat kinderen tijdens het gebruik niet in de buurt van de snelkookpan komen.
23. Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Er is een kort netsnoer aangebracht om de gevaren van vastgrijpen, verstrikt raken en struikelen te beperken.
 - Houd het apparaat en het lood uit de buurt van kinderen.
 - Leg de stroomkabel nooit over randen van tafels of toonbanken.
 - Gebruik nooit stopcontacten onder de toonbank, en gebruik nooit een verlengsnoer.



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

VEILIGHEIDSMATREGELEN

24. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, en ook voordat u onderdelen of accessoires toevoegt of verwijdert, en voordat u het apparaat schoonmaakt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker vast en trekt u deze uit het stopcontact. Om beschadiging van het netsnoer te voorkomen, nooit aan het netsnoer trekken.
25. Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt. Laat alle oppervlakken goed drogen voor gebruik of opslag.
26. Het toestel is niet bestemd om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
27.  **LET OP** De panbodem bevat elektrische onderdelen. Om elektrische schokken te vermijden, mag u het netsnoer, de stekker of de kookplaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof. Spoel de kookplaat niet af onder de kraan.
28. Uitsluitend bedoeld voor gebruik op een aanrecht. Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond. Niet op of in de buurt van een hete kookplaat plaatsen.
29. Zorg er altijd voor dat de afdichtingsring volledig in de groef aan de binnenzijde van het afdichtingsringrek is geplaatst.
30. Voorkom morsen op de connector.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES!



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

VEILIGHEIDSMATREGELEN

WAARSCHUWING

Om letsel te voorkomen, dient u de gebruiksaanwijzing te lezen en te begrijpen voordat u dit apparaat in gebruik neemt.

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken. Gebruik alleen een geaard stopcontact. De aarding NIET verwijderen. GEBRUIK GEEN adapter. GEEN verlengsnoer gebruiken. Het niet opvolgen van de instructies kan elektrische schokken of de dood tot gevolg hebben.

WAARSCHUWING

HET NIET OPVOLGEN VAN EEN VAN DE BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN EN BELANGRIJKE INSTRUCTIES VOOR VEILIG GEBRUIK IS VERKEERD GEBRUIK VAN UW TOESTEL, WAARDOOR UW GARANTIE KAN KOMEN TE VERVALLEN EN HET RISICO VAN ERNSTIG LETSEL ONTSTAAT.

Instructies voor voedingskabel

Overeenkomstig de veiligheidsvoorschriften is een korte voedingskabel voorzien om de risico's als gevolg van verstrikking en struikelen te beperken.

Productspecificaties



Duo Evo Plus 6	5,7 liter	220-240 V ~50/60 Hz	1000-1200 W	6,1 kg	33,1 cm × 32,2 cm × 32,5 cm
Duo Evo Plus 60	5,7 liter	220-240 V ~50-60 Hz	1000-1200 W	6,1 kg	33,1 cm × 32,2 cm × 32,5 cm
Duo Evo Plus 80	8 liter	220-240 V ~50/60 Hz	1400 W	7,2 kg	36,5 cm × 35,3 cm × 36 cm

De hier vermelde modellen zijn mogelijk niet in alle landen verkrijgbaar. Ga voor een volledige lijst van maten en kleuren naar www.instantpot.nl.

LET OP!

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

Eerste installatie

- Lees alle [Belangrijke Voorzorgsmaatregelen](#) in deze gebruikershandleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt. Het niet lezen en niet opvolgen van de Belangrijke Voorzorgsmaatregelen kan leiden tot schade aan het apparaat, materiële schade of persoonlijk letsel.
- Gebruik alleen het Instant Pot Duo Evo Plus deksel met de Instant Pot Duo Evo Plus snelkookpan basis. Het gebruik van andere snelkookpannedeksel kan letsel en/of schade veroorzaken. Het Instant Pot geharde glazen deksel, dat apart kan worden aangeschaft, kan worden gebruikt voor niet-drukkoken.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en toebehoren van en rond het toestel.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond, uit de buurt van brandbaar materiaal en externe warmtebronnen. Laat minstens 13 cm ruimte vrij rond het toestel.
- Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing om het toestel voor het [eerste gebruik te](#) reinigen.

 LET OP		
Plaats het toestel niet op een kookplaat.	Plaats niets op het toestel.	Blokkeer of bedek de stoomaflaatinrichting op het deksel niet.

Product, Onderdelen en Accessoires

Duo Evo Plus Snelkookpan 5,7 en 8 liter

Voordat u de Instant Pot Duo Evo Plus gebruikt, moet u controleren of alle onderdelen aanwezig zijn.



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

Product, Onderdelen en Accessoires

Bovenkant van het deksel

Stoom vrijgave assemblage

De stoomontspanner moet vóór gebruik volledig geïnstalleerd zijn.

Stoom vrijgave deksel

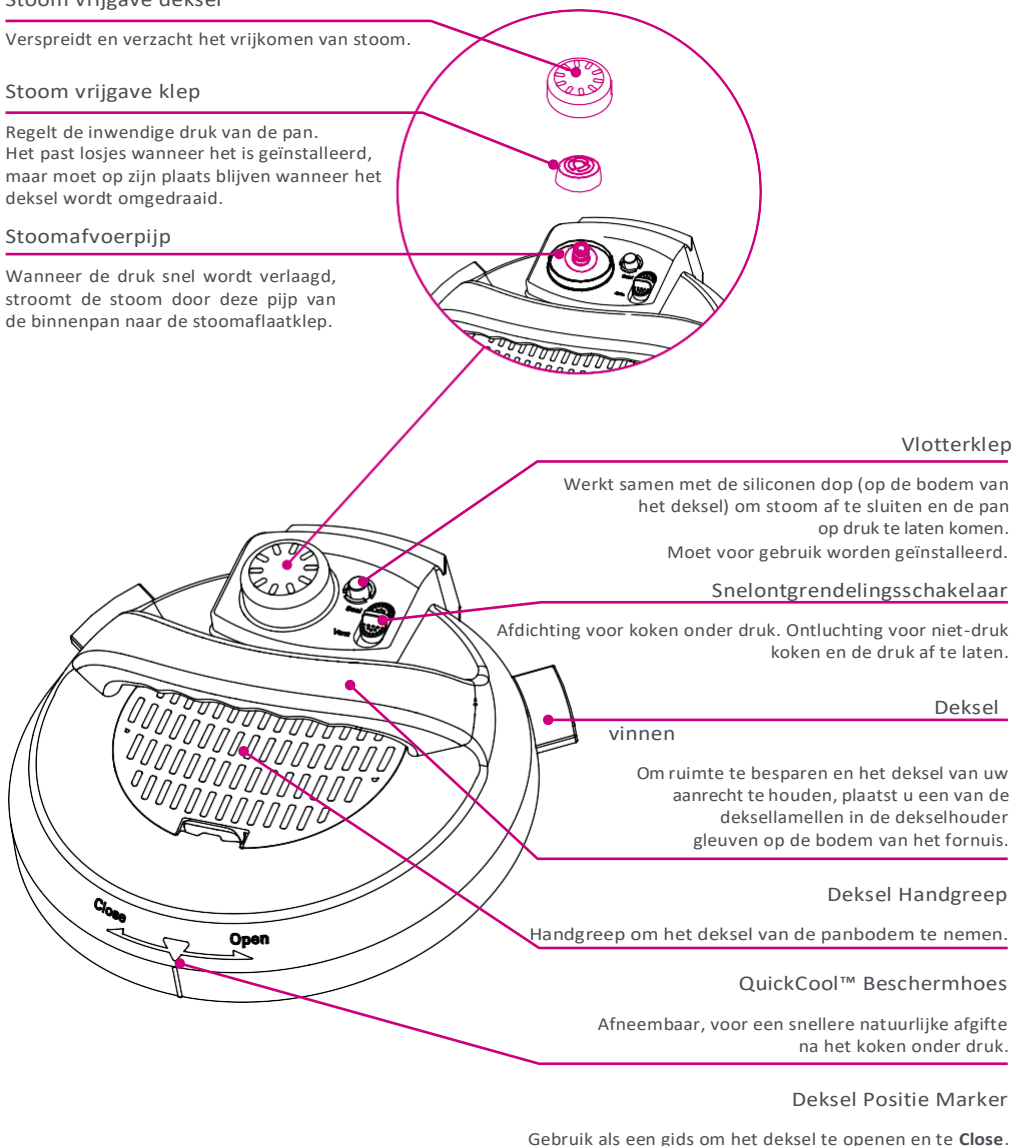
Verspreidt en verzacht het vrijkomen van stoom.

Stoom vrijgave klep

Regelt de inwendige druk van de pan. Het past losjes wanneer het is geïnstalleerd, maar moet op zijn plaats blijven wanneer het deksel wordt omgedraaid.

Stoomafvoerpijp

Wanneer de druk snel wordt verlaagd, stroomt de stoom door deze pijp van de binnenpan naar de stoomaflaatklep.



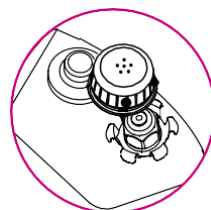
De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Product, Onderdelen en Accessoires

Bodem van Deksel

Anti-Blokkeerschild

Voorkomt dat etensresten door de stoomafvoerpijp naar boven komen, wat de drukregeling vergemakkelijkt. Moet vóór gebruik worden geïnstalleerd.



Borgpen

Vergrendelt het deksel in de gesloten stand wanneer de pan onder druk staat, om te voorkomen dat het deksel per ongeluk wordt geopend.

Siliconen kap

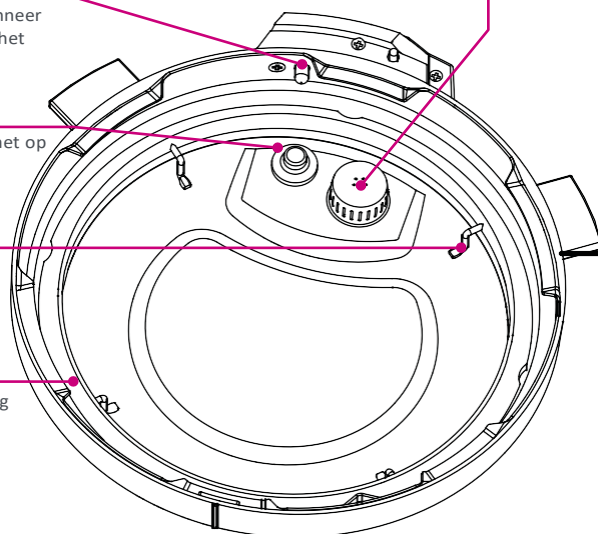
Houdt de vlotterklep op zijn plaats en helpt bij het op druk brengen. Moet vóór gebruik worden geïnstalleerd.

Afdichtingsring rek

Houdt de afdichtingsring op zijn plaats. Hij moet in het midden van het deksel zitten en rondom even hoog zijn.

Afdichtingsring

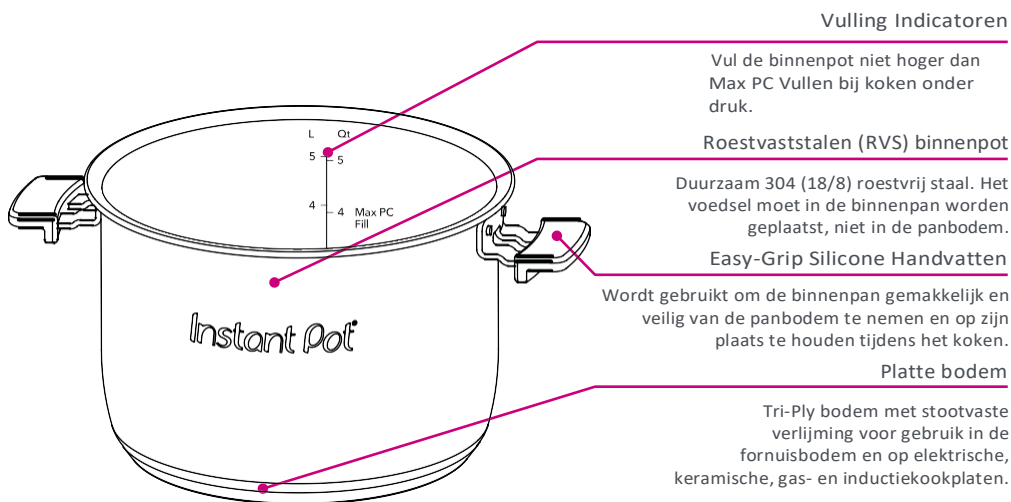
Na het sluiten van het deksel zorgt de afdichting voor een luchtdichte afsluiting tussen deksel en panbodem. Moet vóór gebruik worden aangebracht.



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

Product, Onderdelen en Accessoires

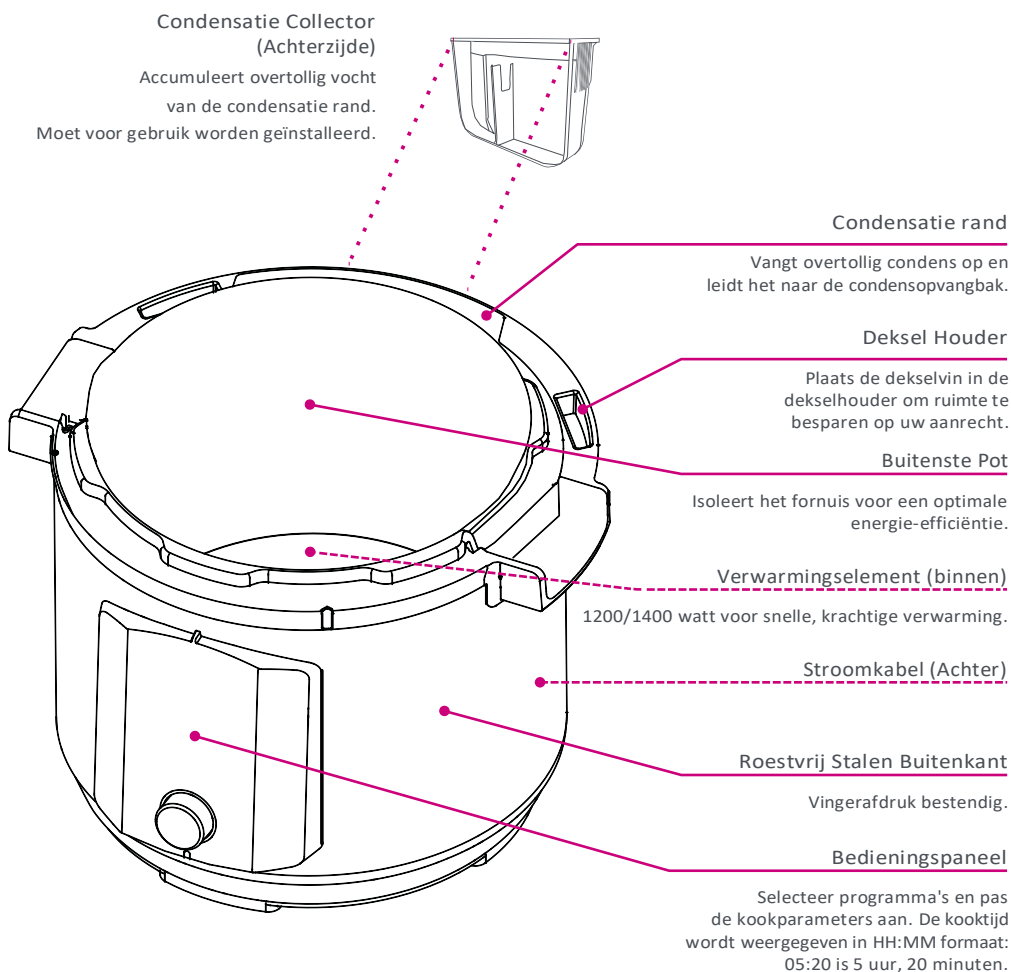
Binnenpot



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

Product, Onderdelen en Accessoires

Kooktoestel Basis

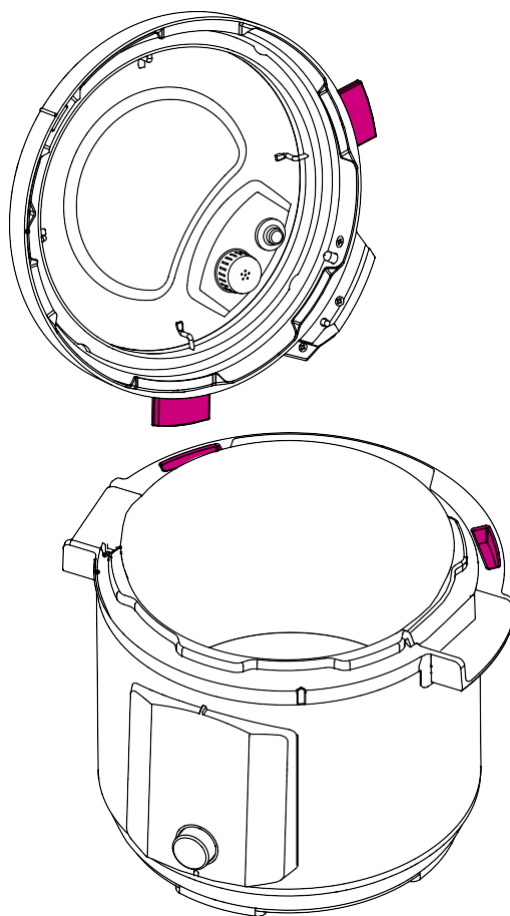


De afbeeldingen in dit document dienen alleen ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Product, Onderdelen en Accessoires

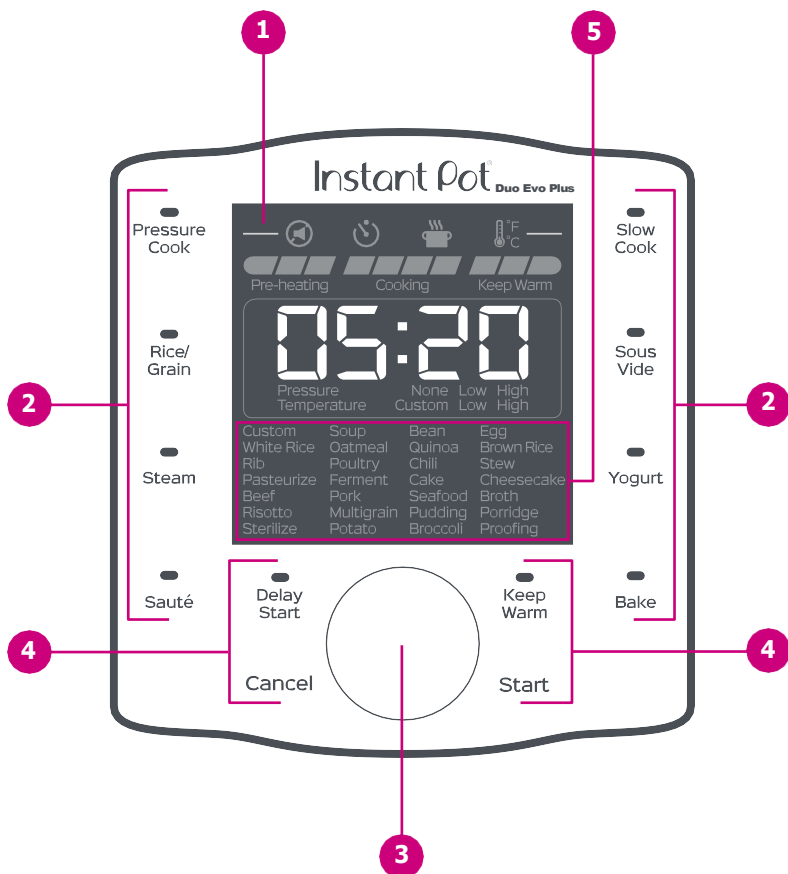
Deksel Staande Positie

De Duo Evo Plus is uitgerust met sleuven aan zowel de linker- als de rechterkant van de panbodem waarin het deksel kan rusten wanneer het niet wordt gebruikt. De binnenpan kan gemakkelijk worden verwijderd wanneer het deksel rechtop staat.



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

Bedieningspaneel



1. Display - Het LCD-display omvat het volgende:

- Statuspictogrammen geven de status van het kooktoestel aan, zoals beschreven in [Voortgangsindicator en Statuspictogrammen](#) onder
- Voortgangsindicator
 - **Pre-heating** (voorverwarmen)
 - **Cooking** (koken)
 - **Keep Warm** (warm houden)
- De timer toont de kooktijd, de tijd voor de **Delayed Start** (uitgestelde Start) en de tijd in de warmhoudstand
- Drukniveau – **None** (geen) / **Low** (laag) / **High** (hoog)
- Temperatuurniveau – **Custom** (aangepast) / **Low** (laag) / **High** (hoog)

Bedieningspaneel

2. Smart Programmes (Slimme programma's)

Deze 8 Slimme Programma's bieden 48 vooraf ingestelde 48 kooktijden, temperaturen en drukniveaus waaruit u kunt kiezen.

Pressure Cooking

Pressure Cook = hogedrukkoken / snelkoken

Rice/Grain = rijst / Graan

Bake = bakken

Non-Pressure Cooking

Steam = stomen

Sauté = sauteren

Slow Cook = langzaam garen

Sous Vide = vacuüm garen

Yogurt = yoghurt maken

Bake (Custom/Proofing)

Manual Keep Warm

3. Draaiknop bediening

Draai aan de draaiknop om door de Slimme Programma's te bladeren, statuspictogrammen te wijzigen en tijd, temperatuur en drukniveaus aan te passen. De draaiknop is ook een knop. Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.

4. Systeeminstellingen

- **Delayed Start** (uitgestelde Start) - Maakt het mogelijk de **Start** van een Smart Program tot 24 uur uit te stellen. Kan ook worden gebruikt als keukenwekker.
- **Keep Warm** (warm houden) - Indrukken om de handmatige of automatische warmhoudfunctie in of uit te schakelen.
- Annuleren - Druk op elk gewenst moment om een Smart Program te stoppen en het fornuis terug te zetten in **Stand-by** modus (display geeft OFF aan).
- **Start** - Indrukken om een Smart Program te starten of de **Delay Start** (uitgestelde start) timer te starten.

5. Vooringestelde kookopties

Zodra u een Slimme Programma's hebt geselecteerd, kunt u kiezen uit diverse voorgeprogrammeerde opties door met de draaiknop naar de voorgeprogrammeerde instelling van uw keuze te gaan.

Bedieningspaneel

Voortgangsindicator en statuspictogrammen

Status Pictogrammen



Geluid aan/uit



Delayed Start (uitgestelde start)



Keep Warm (warm houden)



Temperatuurweergave °F (Fahrenheit) of °C (Celcius) indicator

Voortgangsindicator



Wanneer het fornuis begint met verwarmen, geeft de voortgangsbalk aan dat het fornuis bezig is met voorverwarmen. Tijdens het voorverwarmen geeft het display ON (aan) weer.



Wanneer de kookplaat de door het Slimme Programma vereiste druk of temperatuur bereikt, geeft de voortgangsbalk aan dat het koken bezig is. Het display geeft de resterende kooktijd en het huidige druk-/temperatuurniveau aan.



Als het kookproces klaar is en **Keep Warm** (warm houden) is ingeschakeld, geeft de voortgangsbalk **Keep Warm** (warm houden) weer en telt de timer de verstreken tijd op tot een maximum van 10 uur.

Als het **Keep Warm** (warm houden) klaar is, geeft het display **End** (einde) aan.

Bedieningspaneel

Statusberichten



Geeft aan dat het fornuis is aangesloten op het lichtnet en in **Stand-by** staat.



Geeft aan dat het deksel van de snelkookpan niet goed bevestigd is of ontbreekt.



Geeft aan dat het fornuis in de voorverwarmingsmodus staat.

Geeft een van de volgende weer:

- Wanneer de **Delayed Start** (uitgestelde Start) in werking is, geeft het display een aftelling tot het Slimme Programma begint.
- Wanneer een **Slimme Programma** loopt, geeft het display de resterende kooktijd van het **Slimme Programma** aan.
- Als **Keep Warm** (warm houden) is geselecteerd, geeft het display aan hoe lang het voedsel is opgewarmd.



Geeft het temperatuurniveau aan als **Custom** (aangepast), **High** (hoog) of **Low** (laag). Kan worden aangepast afhankelijk van het programma.



Nadat de gewenste temperatuur in de programma's **Saute** (sauteren) en **Sous Vide** is bereikt, verschijnt op het display de melding Heet. Het fornuis geeft een pieptoon om u eraan te herinneren gerechten in de binnenpan te doen.



Na de pieptoon van de pan, begint de tijdsindicator af te tellen.


Wanneer het koken klaar is, geeft het fornuis **End** en terug te keren naar **Standby**.



Als de automatische **Keep Warm** (warm houden) is ingeschakeld, verwarmt het fornuis de inhoud van het voedsel tot 10 uur nadat het koken is voltooid, waarna het display **End** (einde) weergeeft en terugkeert naar de **Stand-by** modus. Zie [Keep Warm \(warm houden\)](#) voor informatie over de automatische en handmatige verwarmingsopties.


Slimme Programma instellingen

Zet geluid aan of uit

Wanneer het fornuis in de **Stand-by** modus staat (display geeft **OFF** (uit) weer), houdt u de draaiknop ingedrukt totdat het  **geluid** symbool in de linkerbovenhoek van het display knippert. Draai aan de instelknop om te wisselen tussen aan en uit. Houd de instelknop gedurende 5 seconden ingedrukt om de wijziging op te slaan.

Alle geluiden, behalve de foutmeldingen, kunnen worden in- of uitgeschakeld.

Temperatuurschaal wijzigen (°C of °F)

Wanneer het kooktoestel zich in de **Stand-by** modus bevindt (display geeft OFF aan), houdt u de instelknop ingedrukt totdat het geluidssymbool knippert, zoals hierboven aangegeven. Druk op de instelknop om over te schakelen naar de instelling van de temperatuurschaal . Draai aan de instelknop om te kiezen tussen Celsius (°C) en Fahrenheit (°F). Houd de instelknop enkele seconden ingedrukt om de wijziging op te slaan.

Handmatig warm houden

Handmatig **Keep Warm** (warm houden) kan worden ingesteld van minimaal 10 minuten tot maximaal 24 uur, en is perfect voor het opnieuw opwarmen van maaltijden of het **Keep Warm** (warm houden) van voedsel gedurende een lange periode.

Met de handmatige instelling **Keep Warm** (warm houden) kunt u een warmhoudtemperatuur kiezen tussen 25°C - 90°C.

1. Druk in **Stand-by** op **Keep Warm** (warm houden) om het programma **Keep Warm** (warm houden) te selecteren.
2. Wanneer de opwarmtijd knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtijd te selecteren, of de instelknop draaien om de kooktijd aan te passen. Druk op de instelknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
3. Wanneer het temperatuurniveau knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtemperatuur te selecteren, of de instelknop draaien om te wisselen tussen de instellingen **Custom** (aangepast), **High** (hoog), **Low** (laag). Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen.
4. Als u **Custom** (aangepast) selecteert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtemperatuur te selecteren, of de instelknop draaien om de temperatuur in Celsius (°C) of Fahrenheit (°F) in te stellen. Druk op de instelknop om uw keuze te bevestigen.
5. Druk op **Start** om te beginnen met opwarmen.
6. Als het **Keep Warm** (warm houden) klaar is, geeft het display **End** (einde) aan.

Slimme Programma instellingen

De tijd tijdens het koken aanpassen

Druk op de draaiknop. Wanneer de kooktijd knippert, draait u aan de instelknop om de kooktijd naar boven of beneden bij te stellen. Druk op **Start** om het Slimme Programma te hervatten.

*Opmerking: Het koken wordt na 10 seconden hervat als **Start** niet is ingedrukt.*

Om de druk of temperatuur tijdens het koken aan te passen

Druk op de instelknop. Wanneer de kooktijd knippert, drukt u nogmaals op de instelknop om over te schakelen naar **Pressure** (druk) of **Temperature** (temperatuur), afhankelijk van het Slimme Programma.

Druk: Draai de draaiknop om te wisselen tussen geen, lage en hoge druk. Druk op **Start** om het Smart Program te hervatten.

Temperatuur: Draai aan de knop om te kiezen tussen **Custom** (aangepast), **High** (hoog), **Low** (laag) temperatuur. Druk op **Start** om het Smart Program te hervatten.

*Opmerking: Het koken wordt na 10 seconden hervat als **Start** niet is ingedrukt.*

Terugzetten naar fabrieksinstellingen

Individuele Slimme Programma's resetten

Zet het geluid aan. Terwijl het fornuis in **Stand-by** staat (display geeft **OFF** (uit) weer), houdt u de toets van het Smart Program ingedrukt die u wilt resetten.

De snelkookpan geeft een pieptoon en zet de druk, de kooktijd en/of de temperatuur van het Smart Program terug op de fabrieksinstellingen.

Reset alle Slimme Programma's

Terwijl de pan in **Stand-by** staat (display geeft **OFF** aan), houdt u **Cancel** (annuleren) ingedrukt totdat de pan piept.

Alle Slimme Programma's, drukniveaus, kooktijden en/of temperaturen worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

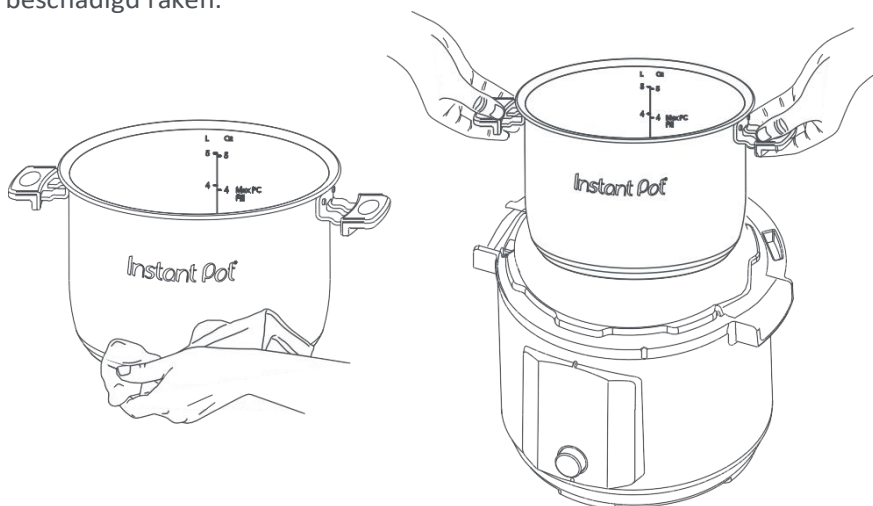
Reinigen voor het eerste gebruik

Verwijder en reinig de binnenpot

Neem de binnenpan van de panbodem en was hem met heet water en afwasmiddel. Spoel na met warm, helder water en gebruik een zachte doek om de buitenkant van de binnenpan droog te maken.

Opmerking: De binnenpot is vaatwasmachinebestendig.

Veeg het verwarmingselement droog en vrij van verpakkingsmateriaal alvorens de binnenpan weer in de panbodem te plaatsen. Doet u dit niet, dan kan de pan beschadigd raken.



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

LET OP

Om het risico van persoonlijk letsel en/of materiële schade te voorkomen, **moet** het voedsel in de binnenpan worden geplaatst, en nooit direct in de panbodem. Gebruik altijd een erkende Instant Pot binnenpan **gemaakt voor de Duo Evo Plus** bij het koken.

LET OP

De binnenpan is een integraal onderdeel van de productveiligheid. Om persoonlijk letsel of schade aan het toestel te voorkomen, dient u een gedeukte, vervormde of beschadigde binnenpan te vervangen door een goedgekeurde Instant Pot binnenpan, **gemaakt voor de Duo Evo Plus. Gebruik geen binnenpan die voor een ander model is gemaakt in de Duo Evo Plus-kookplaat.** Als u dit wel doet, kan dit persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaken.

LET OP!

Vul de binnenpan niet hoger dan de **Max PC Fill** (maximale vulling), zoals aangegeven op de binnenpan. Wees uiterst voorzichtig bij het koken en ontluichten voedsel zoals gestoofde appels, veenbessen, parelgort, haverhout, spliterwten, noedels, enz., aangezien dit voedsel kan gaan schuimen of spatten en het stoomaflaatpijpje en/of de stoomaflaatklep kan verstoppen. Vul de binnenpan niet hoger dan de **Half Full** (half vol) lijn wanneer u dergelijke voedsel kookt.

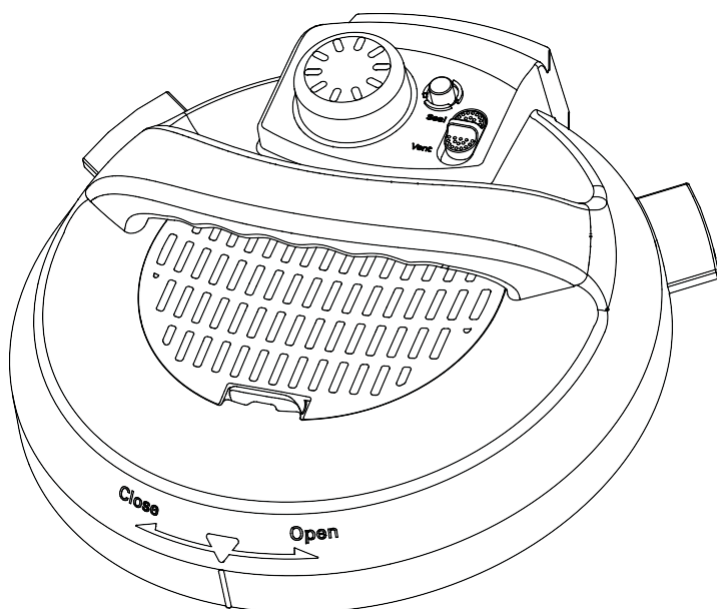
Overzicht van drukregelingsfuncties

Raak vertrouwd met de bedieningsfuncties van uw Duo Evo Plus.

Deksel voor snelkookpan

Het Instant Pot Duo Evo Plus snelkookdeksel is uniek in zijn soort. De ergonomische handgreep is een verbetering ten opzichte van eerdere ontwerpen en is comfortabel in gebruik, of u nu links- of rechtshandig bent, en het beste van alles is dat het deksel zo is ontworpen dat het gemakkelijk sluit over de handgrepen van de nieuw ontworpen binnenpan.

Zorg ervoor dat u het Duo Evo Plus deksel gebruikt dat in de verpakking zit. Gebruik geen ander deksel van de Instant Pot voor drukkoken, of een ander deksel dat niet van de Instant Pot is.



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



LET OP

Gebruik alleen het Instant Pot Duo Evo Plus deksel bij de Instant Pot Duo Evo Plus snelkookpan. Gebruik van een ander snelkookdeksel kan letsel en/of schade veroorzaken.

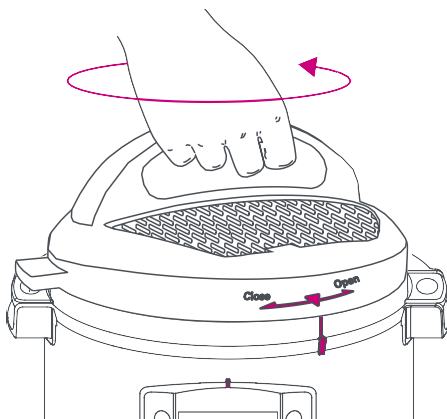
Overzicht van drukregelingsfuncties

Open en verwijder het deksel

Wanneer het fornuis is aangesloten op het stopcontact, zal het een jingle laten horen wanneer het deksel wordt geopend en gesloten.

Pak de handgreep vast en draai ▼ op het deksel tegen de wijzers van de klok in totdat het deksel op één lijn ligt met de indicator ■ op de rand van de panbodem. Til het deksel omhoog en neem het van de panbodem.

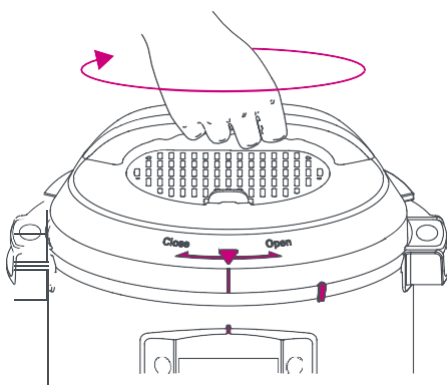
Opmerking: Controleer altijd het deksel op beschadiging voordat u gaat koken.



Sluit het deksel.

Pak de handgreep vast en lijn de ▼ markering op het deksel uit met de ■ markering op de rand van de panbodem. Laat het deksel in de rails zakken en draai het vervolgens met de wijzers van de klok mee tot het einde van de draai. De snelschakelaar staat automatisch op verzegelen wanneer het deksel gesloten is.

Opmerking: Het fornuis werkt niet als het deksel niet goed op zijn plaats zit. Zorg ervoor dat het deksel volledig gesloten is voordat u het fornuis probeert te bedienen.



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

Overzicht van drukregelingsfuncties

Afdichtingsring

Wanneer het snelkookdeksel gesloten is, zorgt de afdichtring aan de onderzijde van het deksel voor een luchtdichte afsluiting tussen het deksel en de bodem.

De afdichtingsring moet vóór gebruik van het fornuis worden aangebracht en na elk gebruik worden gereinigd. Bij gebruik van het kooktoestel mag er slechts **1** afdichtring in het deksel zitten.

Dichtingsringen rekken uit na verloop van tijd bij normaal gebruik. Als integraal onderdeel van de productveiligheid moet de afdichtring om de 12-18 maanden of eerder worden vervangen indien uitrekking, vervorming of beschadiging wordt geconstateerd.

Verwijder de afdichtring

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

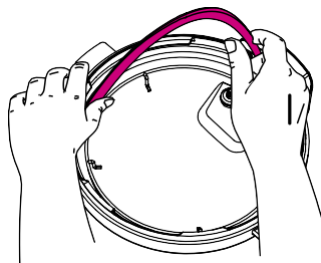
Als de afdichtring is verwijderd, controleert u of het rekje goed vastzit, gecentreerd is en over de hele lengte van het deksel even hoog is. Probeer een vervormd afdichtingsringrek niet te repareren.

Installeer de afdichtingsring

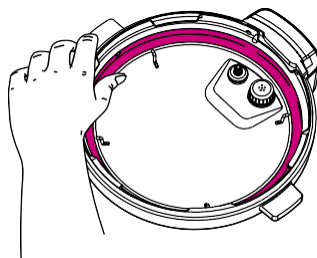
Plaats de afdichtring over het afdichtringrek en druk hem op zijn plaats. Druk goed aan zodat er geen plooiën ontstaan.

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

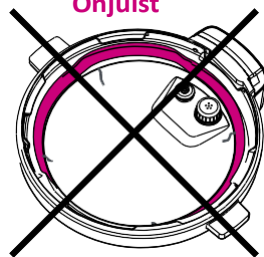
Verwijderen



Installeren



Onjuist



Instant tip: Silicone is poreus, dus het kan sterke aroma's en bepaalde smaken absorberen. Houd extra afsluitingen bij de hand om de overdracht van die aroma's en smaken tussen gerechten te beperken. Bezoek www.instantpot.nl om uw kookgerei een kleurcode te geven.

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

LET OP

Controleer voor het koken altijd op insnijdingen, vervormingen en correcte plaatsing van de afdichtring. Gebruik geen uitgerekte of beschadigde afdichtring. Gebruik alleen geautoriseerde

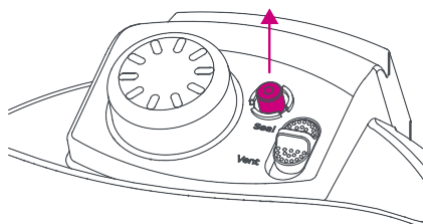
Instant Pot afsluitingen. Als u deze instructies niet opvolgt, kan er voedsel wegstromen, wat kan

Overzicht van drukregelingsfuncties

De vlotterafsluiter

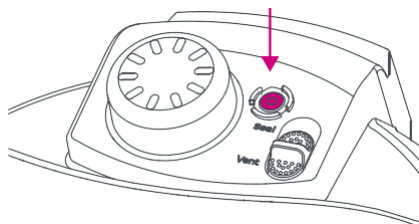
Onder druk

Wanneer de vlotterklep omhoog staat, geeft dit aan dat het fornuis onder druk staat.



Drukloos

Wanneer deze in het deksel zakt, geeft dit aan dat het fornuis drukloos is.

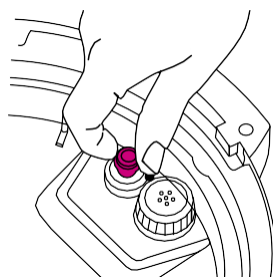
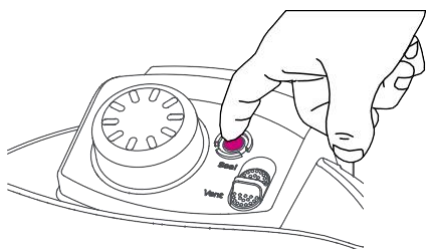


Verwijder de vlotterafsluiter van het deksel

Plaats een vinger op de bovenkant van de vlotterklep en draai vervolgens het deksel om. Maak het siliconen kapje los van de onderkant van de vlotterkraan. Verwijder de vlotterkraan van de bovenkant van het deksel. **Gooi de vlotterklep of siliconendop niet weg.**

Installeer de vlotterafsluiter

Laat het smalle uiteinde van de vlotterklep in het gat voor de vlotterklep boven op het deksel vallen. Plaats een vinger op de bovenkant van de vlotterkraan en draai het deksel om. **Bevestig het siliconen kapje stevig aan de onderkant van de vlotterkraan.** Probeer de snelkookpan niet te gebruiken zonder dat het vlotterventiel en/of de siliconendop correct in het snelkookdeksel zijn geplaatst.



BovenBodem

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



GEVAAR Wanneer de vlotterklep omhoog staat, staat de inhoud van de pan onder extreme druk. **Probeer het deksel niet te verwijderen.** Alle druk moet worden afgelaten, en de vlotterklep **moet** omlaag zijn voordat u het deksel opent. Raadpleeg De druk in de [pan verlagen](#) voor informatie over het laten ontsnappen van de druk.

Koken onder druk met de Duo Evo Plus

Inleiding tot koken onder druk

Bij koken onder druk wordt stoom gebruikt om het kookpunt van water boven 100°C te brengen. Deze energiezuinige kookmethode is de *snelste* manier om een verscheidenheid aan uw favoriete maaltijden grondig te bereiden.

Snelkookpannen doorlopen 3 stadia bij het koken onder druk:

1. Voorverwarming en drukregeling

Het display geeft "aan" aan terwijl de pan voorverwarmt en de vloeistof in de binnenpan verdampt, waardoor stoom ontstaat. Zodra er voldoende stoom in de binnenpan is gevormd, springt het vlotterventiel omhoog en sluit het deksel van de pan, zodat u veilig onder druk kunt koken.

Wanneer de vlotterklep omhoog komt, sluit het siliconen kapje dat aan de onderkant van de vlotterklep (aan de onderkant van het deksel) is bevestigd, de stoom in de kookkamer (de binnenpan) af en laat de druk nog verder oplopen. Een hogere druk betekent een hogere kooktemperatuur.

Het is normaal dat er tijdens het voorverwarmen wat stoom ontsnapt via de vlotterklep, maar als u stoom ziet ontsnappen langs de zijkanten van het deksel, druk dan op Annuleren en raadpleeg het hoofdstuk [Problemen oplossen](#).

Opmerking: De tijd die uw fornuis nodig heeft om op druk te komen, wordt bepaald door een aantal factoren, waaronder het voedsel en het vloeistofvolume.

2. Koken

Nadat het vlotterventiel omhoog komt, heeft de pan een paar minuten nodig om druk op te bouwen. Wanneer de vereiste druk is bereikt, begint het koken. Het display schakelt over van Aan naar de aftelklok voor het koken, weergegeven in HH:MM (uren en minuten).

Instellingen van Slimme Programma's (bijv. kooktijd, temperatuur en/of drukniveau, en of **Keep Warm** (warm houden) automatisch aangaat of niet) kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Zie [Instellingen Slimme Programma's](#) voor meer informatie.

Koken onder druk met de Duo Evo Plus

3. Ontluchting

Volg na het koken onder druk de instructies van het recept om een ontluchtingsmethode te kiezen voor het afblazen van de pan.

Indien de automatische warmhoudfunctie is ingeschakeld nadat het koken is beëindigd, telt de timer op vanaf 00:00 om de verstreken tijd aan te geven tot maximaal 10 uur. Zo niet, dan keert het fornuis terug naar **Stand-by** en geeft **End** (einde) aan.

Opmerking: De pan koelt en drukt sneller af wanneer de automatische warmhoudfunctie is uitgeschakeld.

Zie [De druk in de pan verlagen](#) voor informatie over het laten ontsnappen van de druk na het koken.



Wanneer de vlotterklep omhoog staat, staat de inhoud van de pan onder extreme druk. **Probeer het deksel niet te verwijderen terwijl de vlotterklep nog omhoog staat.** Alle druk **moet** worden losgelaten, en de vlotterklep moet **omlaag** staan alvorens te proberen het deksel te verwijderen.

Probeer nooit het deksel met kracht / geweld te openen. Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot materiële schade en/of persoonlijk letsel.

De kookplaat drukloos maken

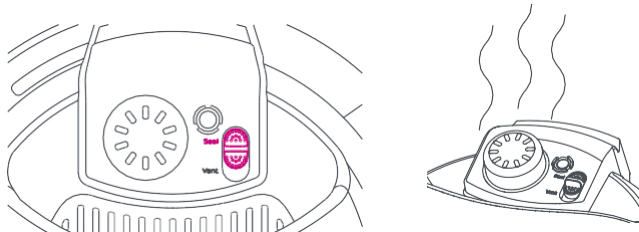
Volg altijd de instructies van het recept voor het drukloos maken van de pan.

Ontluchtingsmethodes

Als het koken klaar is, zijn er verschillende manieren om de druk af te laten:

Natuurlijke vrijlating (NR / Natural Release)

Laat de snelontgrendelingsschakelaar in de stand "Seal" (dicht) staan. De pan voert de warmte af, zodat de druk langzaam op natuurlijke wijze



afneemt.

LET OP

Gebruik NR om de druk in de pan te verminderen na het koken van voedsel met veel zetmeel (bv. soepen, stoofpotjes, chili's, pasta, havermout en congee) of na het koken van voedsel dat tijdens het koken uitzet (b.v. bonen en granen).

Quick Release (QR / snelontlaten)

Zet de snelschakelaar van afdichting op **VENT** (ontluchting). Er komt continu stoom vrij via de bovenkant van de stoomontspanner.



Let op: dit kan luid zijn en er ontsnapt stoom!

Als er spatten ontstaan, zet de snelschakelaar dan terug op Dicht en probeer het na een paar minuten opnieuw. Als het spatten aanhoudt, gebruik dan NR om de resterende druk te ontlichten.

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

LET OP

Gebruik QR niet bij het koken van voedsel met veel zetmeel (stoofpotten, chili's, pasta en congee) of bij het koken van voedsel dat tijdens het koken uitzet (bonen en granen).

De kookplaat drukloos maken

10-Minuten NR (Natural Release)

Gewoonlijk gebruikt bij het koken van rijst.

Laat de snelschakelaar na het koken nog 10 minuten in de stand **Close** (gesloten) staan en zet de snelschakelaar dan in de stand **Ventilate** (ventileren) Er komt continu stoom vrij via de bovenkant van de stoomontspanner.

Als er tijdens het ontlichten voortdurend spatten ontstaan, zet u de snelschakelaar weer op Dicht en wacht u nog eens 5 minuten voordat u opnieuw probeert te snelontlaten. Als het spatten aanhoudt, gebruik dan NR om de resterende druk veilig te laten ontsnappen.



Wanneer de vlotterklep omhoog staat, staat de inhoud van de pan onder extreme druk. **Probeer het deksel niet te verwijderen terwijl de vlotterklep nog omhoog staat.** Alle druk **moet** worden

losgelaten, en de vlotterklep moet **omlaag** staan alvorens te proberen het deksel te verwijderen.

Probeer nooit het deksel met geweld te openen. Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot materiële schade en/of persoonlijk letsel.

WAARSCHUWING

Leun niet over de stoomaflaat en raak deze niet aan.

Plaats geen onbeschermdde huid op de stoomaflaat.

De stoomaflaatklep of het deksel niet afdekken of belemmeren.

QuickCool

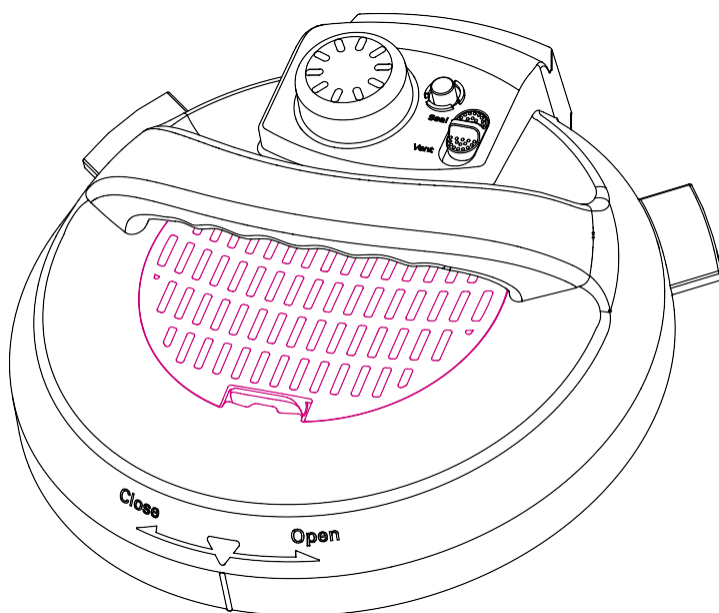
Het deksel van de Duo Evo Plus is uitgerust met QuickCool-technologie, waarmee u, in combinatie met de QuickCool Tray*, tot 50% sneller op natuurlijke wijze druk kunt laten ontsnappen.

Om de beschermkap van de QuickCool te verwijderen

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

Voeg ijs toe aan de QuickCool Tray, of voeg water toe en laat de tray bevriezen, plaats de tray dan op het blootgestelde metaal van het deksel. Wacht tot de vlotterklep in het deksel valt, verwijder dan de QuickCool Tray en open het deksel.

*QuickCool tray apart verkrijgbaar op instantpot.nl.



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

LET OP

Het deksel zal heet zijn tijdens en na het koken. Raak het blootgestelde metaal niet met blote huid aan.

Eerste test run

Volg deze stappen om vertrouwd te raken met uw Instant Pot Duo Evo Plus.

Totale testtijd: Ongeveer 20 minuten.

1. Verwijder de binnenpan van de panbodem.
2. Voeg 750 ml water toe aan de binnenpan.
3. Plaats de binnenpan in de panbodem.
4. Bevestig het netsnoer aan de stroomaansluiting op de achterkant van de kookplaat. Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit. Sluit de voedingskabel aan op een 220-240 V~ stroombron. Het display geeft **OFF** (uit) aan.
5. Sluit het deksel zoals beschreven in [Basisprincipes van snelkoken -2. Deksel openen en Close](#).

Opmerking: De snelschakelaar wordt automatisch ingesteld op verzegelen wanneer het deksel gesloten is.

6. Druk op **Pressure Cook** (drukkoken) om het Snelkookprogramma te selecteren.
7. Draai aan de draaiknop om door de vooringestelde opties te bladeren. Druk op de draaiknop om **Custom** (aangepast) te selecteren.
8. Wanneer de kooktijd knippert, draait u de draaiknop tegen de wijzers van de klok in om de kooktijd in te stellen op 5 minuten.
9. Druk op **Start** om het koken te beginnen. Het display geeft On aan. De voortgangsbalk van het koken geeft Voorverwarmen aan.

Opmerking: Aanpassingen van de kooktijd, temperatuur en drukniveau worden opgeslagen in het Slimme Programma wanneer het koken begint.

10. Zodra er druk op staat, begint het koken. Het display schakelt over van Aan naar het aftellen van de kooktijd.
11. Wanneer het Smart Program is voltooid, gaat het fornuis naar **Keep Warm** (warm houden) wijze.
12. Druk op Annuleren om te stoppen met **Keep Warm** (warm houden) en terug te gaan naar **Standby**.
13. Zet de snelschakelaar op Vent. De stoomaflaatklep zal een continue stroom stoom afgeven. De stoom is heet.
14. De vlotterkraan zal zakken wanneer de druk volledig is weggefallen.
15. Open het deksel zoals beschreven in [Basisprincipes van snelkoken -2. Deksel openen en Close](#).
16. Gooi het water weg en droog de binnenpan. U bent klaar om te beginnen koken!



Wanneer de vlotterklep omhoog staat, staat de inhoud van de pan onder **extreme druk**. **Probeer het deksel niet te verwijderen terwijl de vlotterklep nog omhoog staat**. Alle druk moet worden losgelaten, en de vlotterklep moet **omlaag** staan alvorens te proberen het deksel te verwijderen. **Probeer nooit het deksel met geweld te openen**. Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot materiële schade en/of persoonlijk letsel.

Slimme Programma's voor snelkoken gebruiken

Slim Programma - Snelkoken, Rijst/Graan, Bakken

Of u nu een beginnende kok bent of een culinaire expert, de Duo Evo Plus biedt 3 snelkookprogramma's met 27 vooraf ingestelde kookopties om snel te kunnen koken!

Volg de onderstaande stappen wanneer u de snelkookprogramma's **Pressure cooking** (snelkoken), **Rice / Grain** (rijst/graan), of **Bake** (bakken) onder druk gebruikt.

Controleer altijd zorgvuldig uw Instant Pot snelkookdeksel, binnenpan en panbodem om er zeker van te zijn dat ze schoon zijn en in goede staat verkeren alvorens ze te gebruiken.

Instant Pot Maat	Minimum vloeistof voor koken onder druk*
5.7 liter	375 mL
8 liter	500 mL

*Onverminderd anders vermeld in het recept.

Vloeistoffen voor snelkoken moeten op waterbasis zijn, zoals bouillon, bouillon, soep of sap. Als u soep uit blik, gecondenseerde soep of room gebruikt, voeg dan water toe zoals hierboven beschreven.

LET OP

Wees voorzichtig wanneer u kookt met meer dan 60 ml olie, sauzen op oliebasis, gecondenseerde soepen op roombasis en dikke sauzen, om schroeiplekken of brandwonden te voorkomen.

Voor de beste resultaten bij het snelbakken, giet je het mengsel in een ovenbestendige ovenschaal, niet rechtstreeks in de binnenpan (tenzij aangegeven in je recept), en dek je het af met aluminiumfolie of een ovenbestendige deksel. Plaats de ovenschaal op het stoomrek in de binnenpan, en laat ongeveer 2,5 cm ruimte rond de ovenschaal, zodat de warmte gelijkmatig kan circuleren.

1. Voeg water en voedsel toe aan de binnenpan zoals aangegeven in uw recept.

Opmerking: Wanneer u bonen of granen kookt, raadpleeg dan de [verhoudingen tussen granen en water](#) voor de beste resultaten.

2. Plaats de binnenpan in de panbodem.
3. Bevestig het netsnoer aan de stroomaansluiting op de achterkant van de kookplaat. Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit. Sluit de stroomkabel aan op een 220-240 V~ stroombron. Het kooktoestel schakelt over naar de **Stand-by** modus en het display geeft OFF (uit)aan.

4. Sluit het deksel zoals beschreven in [Basisprincipes van snelkoken -2. Deksel openen en Close](#).

Opmerking: De snelschakelaar wordt automatisch ingesteld op verzegelen wanneer het deksel gesloten is.

Slimme Programma's voor koken zonder druk

5. Druk op de toets om het snelkookprogramma van uw keuze te selecteren:
 - Druk op **Pressure Cook** (drukkoken). Draai de draaiknop om te scrollen en druk vervolgens op om een van de 15 vooraf ingestelde opties te kiezen (Aangepast, Soep, Bonen, Ei, Ribstuk, Gevogelte, Chili, Stoofpotje, Rundvlees, Varkensvlees, Zeevruchten, Bouillon, Steriliseren, Aardappel of Broccoli).
 - Druk op **Rice/Grain** (rijst/graan). Draai de draaiknop om te scrollen en druk vervolgens op om een van de 8 voorgeprogrammeerde opties te kiezen (Custom, Witte Rijst, Havermout, Quinoa, Bruine Rijst, Risotto, Meergranen of Porridge).
 - Druk op **Bake** (bakken). Draai de draaiknop om te scrollen en druk vervolgens op om een van de 4 voorgeprogrammeerde opties te kiezen (Custom, Pudding, Cake of Cheesecake).
6. Wanneer de kooktijd knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtijd te selecteren, of de instelknop draaien om de kooktijd aan te passen. Druk op de instelknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.

***Opmerking:** Kooktijdaanpassingen worden opgeslagen in het Slimme Programma wanneer het koken begint. Een volgende selectie van de voorinstelling zal de laatst opgeslagen tijdinstelling activeren.*
7. Wanneer het drukniveau knippert, kunt u op de instelknop drukken om het standaard drukniveau te selecteren, of de instelknop draaien om te wisselen tussen **High** (hoge) en **Low** (lage) druk. Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen.

***Opmerking:** Het Slimme Programma Bakken biedt de mogelijkheid om zonder druk te koken (Geen). Zie **Slimme Programma's voor koken zonder druk gebruiken** voor informatie over het aanpassen van de temperatuur.*
8. **Keep Warm** (warm houden) is automatisch geactiveerd bij **Pressure Cooking** (snelkoken) en **Rice/Grain** (rijst / graan) Slimme Programma's. Druk op **Keep Warm** (warmhouden) om de instelling desgewenst uit te schakelen.

***Opmerking:** Warm houden is niet beschikbaar bij het programma Bake Smart.*
9. **Delay** (uitgestelde) **Start** kan op elk moment worden geactiveerd voordat u op **Start** drukt. De standaardinstelling is **6** uur. Dit kan worden aangepast van 10 minuten tot 24 uren.
10. Druk op **Start** om te beginnen. Het display geeft **On** aan en de voortgangsbalk toont **Pre-Heating** (voorverwarmen).

***Opmerking:** Koude of bevroren levensmiddelen hebben meer tijd nodig om stoom te produceren en vertragen de druk. Voor de snelste resultaten ontdooit u bevroren ingrediënten vóór het koken. Afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en de temperatuur kan de voorverwarmingscyclus tot 40 minuten duren. Naarmate de pan opwarmt en de druk toeneemt, zal het vlotterventiel vanzelf omhoog gaan.*

Slimme Programma's voor snelkoken gebruiken

11. Wanneer de gewenste druk is bereikt, gaat de voortgangsindicator naar **Cooking** (koken) en het display telt de resterende kooktijd af.
12. Als de modus **Keep Warm** (warmhouden) is ingeschakeld wanneer het Smart-programma is voltooid, telt het fornuis op om de verstreken tijd aan te geven. Is dit niet het geval, dan schakelt het fornuis over op de **Standby**-modus en verschijnt op het display **End (End)**.
13. Volg na afloop van het koken de aanwijzingen van het recept om de juiste ontluchtingsmethode te kiezen. Zie De [kookplaat drukloos maken](#).

Instant tip: Gebruik het stoomrekje om voedsel uit de kookvloeistof te tillen. Dit zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling, voorkomt dat voedingsstoffen in het kookvocht terecht komen en voorkomt dat voedselresten aan de onderkant van de binnenpan verbranden.



Wanneer de vlotterklep omhoog staat, staat de inhoud van de pan onder extreme druk. **Probeer het deksel niet te verwijderen terwijl de vlotterklep nog omhoog staat.** Alle druk **moet** worden losgelaten, en de vlotterklep moet **omlaag** staan alvorens te proberen het deksel te verwijderen. **Probeer nooit het deksel met geweld te openen.** Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot materiële schade en/of persoonlijk letsel.

WAARSCHUWING

Vul de binnenpan niet hoger dan de **Max PC Fill** lijn zoals aangegeven op de binnenpot.

Wanneer u voedsel kookt dat uitzet (b.v. rijst, bonen, pasta), vul de binnenpan dan niet hoger dan de **Halve Vul-lijn** zoals aangegeven op de binnenpan.

Kook altijd met de binnenpan op zijn plaats. Giet geen voedsel of vloeistof in de panbodem.

Om gevaar voor lichamelijk letsel en/of materiële schade te voorkomen, dient u het voedsel en de vloeibare ingrediënten in de binnenpan te doen en de binnenpan vervolgens in de panbodem te plaatsen.

Slimme Programma's voor koken zonder druk

De Duo Evo Plus biedt 6 niet-druk-koken Slimme Programmas om u kookt met één druk op de knop: **Bake** (bakken), **Steam** (stomen), **Slow Cook**, **Sauté** (sauteren), **Sous Vide** en **Yogurt**.

Slimme Programma: Bake

Met het **Bake** programma kunt u decadente brownies, vochtig bananenbrood en nog veel meer maken.

Het programma **Bake 2** aanpasbare voorinstellingen: **Custom** (aangepast) en **Proofing** (rijzen). Met deze instellingen kunt u een baktemperatuur kiezen uit een bereik van 120°C-175°C, ideaal voor de meeste baksels.

Voor het beste resultaat giet je het mengsel in een **metalen** bakblik, niet rechtstreeks in de binnenpan (tenzij anders vermeld in je recept), en dek je het af met aluminiumfolie of een ovenbestendig deksel.

1. Plaats het stoomrek op de bodem van de binnenpan.
2. Plaats uw metalen bakblik op het stoomrek in de binnenpan.

***Opmerking:** Laat ongeveer 2,5 cm ruimte rond alle zijden van de bakvorm, zodat de warmte gelijkmatig kan circuleren.*

3. Plaats de binnenpan in de panbodem.
4. Bevestig het netsnoer aan de stroomaansluiting op de achterkant van de kookplaat. Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit. Sluit de stroomkabel aan op een 220-240 V~ stroombron. Het kooktoestel schakelt over naar de **Stand-by** modus en het display geeft OFF aan.
5. Sluit het deksel zoals beschreven in [Basisprincipes van snelkoken - Deksel openen 2.en Close](#).

***Opmerking:** De snelschakelaar wordt automatisch ingesteld op verzegelen wanneer het deksel gesloten is.*

6. Zet de snelschakelaar in de stand **Vent** (ventileren)
7. Druk op **Bake** om het Slimme Programma Bakken te selecteren.
8. Druk op de draaiknop om de vooringestelde optie te selecteren: **Custom**
9. Wanneer de kooktijd knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtijd te selecteren, of de instelknop draaien om de kooktijd aan te passen. Druk op de instelknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.

***Opmerking:** Kooktijdaanpassingen worden opgeslagen in het Slimme Programma wanneer het koken begint. Een volgende selectie van de voorinstelling zal de laatst opgeslagen tijdstelling activeren.*

10. Wanneer het drukniveau knippert, draait u aan de instelknop om over te schakelen naar **None**. Druk op de instelknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan. **Pressure** verandert naar **Temperature**.

Slimme Programma's voor koken zonder druk

11. Wanneer de aangepaste temperatuur knippert, draait u aan de instelknop om de temperatuur in Celsius (°C) of Fahrenheit (°F) in te stellen.
12. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, gaat de voortgangsindicator naar **Cooking** en het display telt de resterende kooktijd af.
13. Wanneer het Smart Program voltooid is, schakelt het fornuis over naar de **Standby**-modus en op het display verschijnt **End**.

De instellingen **Delay Start** (uitgestelde Start) en **Keep Warm** (**Keep Warm** (warm houden)) zijn niet beschikbaar op het **Slimme Programma** voor het **Custom Bake** Slimme Programma.

Slimme Programma's voor koken zonder druk

Slimme Programma: Steam and Slow Cook (Stomen en langzaam koken)

Het **Steam** (stomen) Smart-programma werkt als een traditionele stoomoven. Plaats het stoomrekje op de bodem van de binnenpan om ervoor te zorgen dat uw etenswaren worden gestoomd en niet gekookt.

Het **Slow Cook** Smart-programma is vergelijkbaar met traditionele slow cookers. De kookplaat behoudt een temperatuur net onder het kookpunt tot het koken is voltooid.

Low - De hele dag koken. Instellen op minimaal 6 uur voor het beste resultaat.

High - Sneller langzaam koken.

Volg de onderstaande stappen als u de Slim-programma's **Steam** en **Slow Cooking** zonder druk gebruikt.

1. Voeg voedsel en vloeibare ingrediënten toe aan de binnenpan zoals aangegeven in uw recept.
2. Plaats de binnenpan in de panbodem.
3. Bevestig het netsnoer aan de stroomaansluiting op de achterkant van de kookplaat. Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit. Sluit de stroomkabel aan op een 220-240 V~ stroombron. Het kooktoestel schakelt over naar de **Stand-by** modus en het display geeft **OFF** aan.
4. Sluit het deksel zoals beschreven in [Basisprincipes van snelkoken - Deksel openen 2.en Close](#).

***Opmerking:** De snelschakelaar wordt automatisch ingesteld op verzegelen wanneer het deksel gesloten is.*

5. Zet de snelschakelaar in de stand **Vent**.
6. Druk op de toets om het niet-druk-koken **Slimme Programma** van uw keuze te selecteren:
 - Druk op **Steam** (stomen). Draai de draaiknop om te bladeren en druk vervolgens op om een van de 4 voorgeprogrammeerde opties te kiezen (Aangepast, Steriliseren, Aardappel en Broccoli).
 - Druk op **Slow Cook**. Draai de draaiknop om te scrollen en druk vervolgens op om een van de 7 voorgeprogrammeerde opties te kiezen (Custom, Rib, Gevogelte, Chili, Stoofpot, Rundvlees of Varkensvlees).
7. Wanneer de kooktijd knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtijd te selecteren, of de instelknop draaien om de kooktijd aan te passen. Druk op de instelknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.

***Opmerking:** Kooktijdaanpassingen worden opgeslagen in het Slimme Programma wanneer het koken begint. Een volgende selectie van de voorinstelling zal de laatst opgeslagen tijdstelling activeren.*

Slimme Programma's voor koken zonder druk

8. Wanneer het temperatuurniveau knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtemperatuur te selecteren, of de instelknop draaien om te wisselen tussen de lage en hoge instellingen. Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
*Opmerking: De temperatuur van het **Steam** (stomen) Slimme Programma is niet instelbaar.*
9. Warm houden is automatisch geactiveerd op het Slow Cook Slimme Programma. Druk op **Keep Warm** (warm houden) om de instelling desgewenst uit te schakelen.
*Opmerking: **Keep Warm** is niet beschikbaar op **Steam Smart Program**.*
10. **Delayed Start** (uitgestelde Start) kan op elk moment worden geactiveerd voordat op **Start** wordt gedrukt. De standaardinstelling is 6 uur. Dit kan worden aangepast van 10 minuten tot uren24.
11. Druk op **Start** om te beginnen. Op de voortgangsbalk staat Voorverwarmen.
*Opmerking: Bij het Slimme Programma **Slow Cooking** wordt de aftelklok onmiddellijk weergegeven. Het **Steam** program toont **On** om voorverwarming aan te geven.*
12. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, gaat de voortgangsindicator naar **Cooking** (kokn) en het display telt de resterende kooktijd af.
13. Als de modus **Keep Warm** (warm houden) is ingeschakeld wanneer het Slim-programma is voltooid, telt het fornuis op om de verstreken tijd aan te geven. Is dit niet het geval, dan schakelt het fornuis over op de **Standby**-modus en verschijnt op het display **End**.

Tip: Gebruik je liever een gehard glazen deksel voor stomen en slow cooking? Bezoek dan instantpot.nl voor aankoopinformatie.

Slim programma: Sauté

Het **Sauté** (sauteren) programma is vergelijkbaar met het gebruik van een koekenpan, bakplaat of flat-top grill. Gebruik **Sauté** om vloeistoffen te laten sudderen, inkoken en indikken, om maaltijden te roerbakken, en om groenten te karamelliseren en vlees dicht te schroeien voor of na het koken.

1. Zorg ervoor dat de binnenpan op zijn plaats staat in de panbodem. Gebruik geen deksel.
2. Sluit het netsnoer aan op een 220-240 V stroombron. Het kooktoestel gaat naar de **Stand-by** modus en het display geeft OFF aan.
3. Druk op Sauté om het Slimme Sauté Programma te selecteren.
*Opmerking: De voorinstelling voor het **Slimme Programma Sauté** is **Custom**. Geen selectie vereist.*
4. Wanneer de kooktijd knippert, kunt u op de instelknop drukken om de

Slimme Programma's voor koken zonder druk

standaardtijd te selecteren, of de instelknop draaien om de kooktijd aan te passen tussen 1 minuut en 1 uur. Druk op de instelknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.

Opmerking: *Kooktijdaanpassingen worden opgeslagen in het Slimme Programma wanneer het koken begint. Een volgende selectie activeert de laatst opgeslagen tijdsinstelling.*

5. Wanneer het temperatuurniveau knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtemperatuur te selecteren, of de instelknop draaien om te wisselen tussen de instellingen **Custom, High, Low**. Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.

Opmerking: *Wanneer Custom is geselecteerd, zal het standaardtemperatuurniveau LE 1 knipperen. Druk op de instelknop om het standaard temperatuurniveau te kiezen, of draai aan de instelknop om te scrollen van LE tot 1 LE 6. De niveauschaal is vergelijkbaar met een elektrische kookplaat en kan worden gebruikt voor verkleinen, sudderen, sauteren, roerbakken, dichtschroeien en bruinen. Druk op de draaiknop om het gewenste temperatuurniveau te kiezen.*

6. Druk op **Start** om te beginnen. Het display geeft On aan en de voortgangsbalk toont **Pre-heating** (voorverwarmen).
7. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, gaat de voortgangsindicator naar Koken en geeft het display kort Heet aan voordat de kookwekker begint af te tellen.
8. Voeg de ingrediënten van het recept toe aan de binnenpan en sauteer volgens de instructies van het recept.
Opmerking: *Als uw ingrediënten worden toegevoegd voordat de binnenpan de gewenste temperatuur heeft bereikt, kan het zijn dat het display nooit heet aangeeft. Dit is normaal.*
9. Als de ingrediënten voor het **End** van de tijd op de gewenste gaarheid zijn gebracht, drukt u op **Cancel** om het Slimme Programma te beëindigen. Als het Slimme Programma ten einde is, gaat het kooktoestel naar de **Standby**-modus en verschijnt op het display **End**.

De instellingen **Delayed Start** en **Keep Warm** zijn niet beschikbaar op het het **Sauté**-programma.

Slimme Programma's voor koken zonder druk

De binnenpan deglaceren (koken onder druk 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.

Om onder druk te koken nadat u Sauté hebt gebruikt, deglaceert u de binnenpan om ervoor te zorgen dat het voedsel niet aanbakt.

Om te deglaceren, verwijdert u de etenswaren uit de binnenpan en voegt u een dunne vloeistof (bv. 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.

 **LET OP**

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

Slimme Programma's voor koken zonder druk

Slim programma: Sous Vide

De term sous-vide is Frans voor "onder vacuüm" en verwijst naar het proces waarbij voedsel vacuüm wordt afgesloten, op een specifieke temperatuur wordt gebracht en gedurende een bepaalde tijd op die temperatuur wordt gehouden om een constant heerlijk resultaat van hoge kwaliteit te bereiken.

Het Sous Vide Smart-programma biedt een aanpasbare instelling waarmee u een kooktemperatuur kunt kiezen uit een bereik van 25°C-90°C, ideaal voor Sous Vide-koken.

Wat je nodig hebt:

- Tangen
 - Thermometer
 - Luchtdichte of vacuüm verzegelde voedselzakjes
 - Optioneel: Vacuüm sealer
1. Vul de binnenpot tot de halfvolle markering zoals aangegeven op uw binnenpot.
 2. Plaats de binnenpan in de panbodem.
 3. Bevestig het netsnoer aan de stroomaansluiting op de achterkant van de kookplaat. Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit. Sluit de stroomkabel aan op een 220-240 V~ stroombron. Het kooktoestel schakelt over naar de **Stand-by** modus en het display geeft **OFF** aan.
 4. Sluit het deksel zoals beschreven in [Basisprincipes van snelkoken -2. Deksel openen en Close](#).
*Opmerking: De snelschakelaar staat automatisch op **Close** wanneer het deksel gesloten is. Voor Sous Vide maakt het niet uit of de snelschakelaar op **Close** of **Ventilate** staat.*
 5. Druk op **Sous Vide** om het smart Sous Vide Programma te selecteren.
 6. Draai aan de draaiknop om door de 6 vooringestelde opties te scrollen: **Custom** (handmatig), **Egg** (eieren), **Poultry** (gevogelte), **Beef** (rundvlees), **Pork** (varkensvlees) of **Seafood** (zeevruchten). Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
 7. Wanneer de aangepaste temperatuur knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtemperatuur te selecteren, of de instelknop draaien om de temperatuur in Celsius (°C) of Fahrenheit (°F) in te stellen. Druk op de instelknop om uw keuze te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
 8. Wanneer de kooktijd knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtijd te selecteren, of de instelknop draaien om de kooktijd aan te passen. Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen.
 9. Druk op **Start** om te beginnen met het verwarmen van het water in de binnenpan. Op het display verschijnt **On** en de voortgangsbalk toont **Pre-Heating**.

Slimme Programma's voor koken zonder druk

10. Terwijl het water opwarmt, kruidt u het voedsel naar wens en scheidt u de porties in afzonderlijke luchtdichte zakjes. Verwijder de lucht uit de zakjes en sluit ze goed af.
11. Wanneer de ingestelde watertemperatuur bereikt is, verschijnt op de display van de pan "**Hot**". Open het deksel en dompel de verzegelde zakjes in de binnenpan. Voeg indien nodig verwarmd water toe. De inhoud van de zakjes moet ondergedompeld zijn, maar de afsluiting moet boven de waterlijn blijven.
12. Sluit het deksel zoals beschreven in [Basisprincipes van snelkoken -2. Deksel openen en Close](#).
Opmerking: Controleer voor kooktijden van meer dan een4 uur het waterpeil regelmatig om er zeker van te zijn dat de inhoud van de zakjes ondergedompeld blijft. Voeg indien nodig verwarmd water toe aan de binnenpan.
13. Als het klaar is, geeft het display **End** aan. Open de pan en gebruik een tang om de zakjes voorzichtig uit het hete water te halen.
14. Haal de inhoud uit de zakjes en gebruik een thermometer om de "gaarheid" te controleren. Volg een recept of raadpleeg de [richtlijnen voor sous-vide koken](#).
15. Voor de lekkerste resultaten, moet u het vlees omgekeerd sorteren zoals hieronder beschreven.

Naderhand schroeien

Het vlees na het bakken dichtschroeien in plaats van ervoor, is een geweldige manier om de smaken door karamellisatie te versterken.

Haal het vlees na het Sous Vide-garen uit het braadzakje en dep het voorzichtig droog. Schroei het daarna lichtjes dicht in de binnenpan met het **Sauté**-programma, of gebruik een pan, braadpan of grill.

De instellingen **Delayed Start** (uitgestelde Start) en Warm houden zijn niet beschikbaar op het Slimme Sous Vide programma.

LET OP

Overvul de binnenpot niet. Zorg ervoor dat de totale inhoud (water en voedselzakjes) laat ten minste cm5 ruimte tussen de rand van de binnenpan en de waterlijn.

Ingrediënten en kruiden

- Gebruik verse ingrediënten van hoge kwaliteit wanneer u sous-vide kookt om de best mogelijke smaak te garanderen.
- Wanneer u zout gebruikt, is het beter minder te gebruiken dan u normaal zou doen, vooral bij vlees, gevogelte en vis. Zout in plaats daarvan na het koken naar smaak.
- Gebruik knoflookpoeder in plaats van rauwe knoflook. Rauwe knoflook kan bitter en overheersend worden wanneer het sous-vide wordt gekookt. Zuiver en hoogwaardig knoflookpoeder geeft de beste resultaten.

Opmerking: Gebruik geen knoflookzout in plaats van knoflookpoeder!

Slimme Programma's voor koken zonder druk

Gekookt voedsel bewaren

Als uw gerecht niet onmiddellijk wordt geconsumeerd, dompel de zakjes dan in ijswater om ze snel af te koelen, en bewaar ze in de koelkast.

Richtlijnen voor sous-vide koken

Voedsel	Aanbevolen dikte	Verwachte "Doneness"	Kooktemperatuur*	Minimum kooktijd*	Maximale kooktijd*
Rund- en lamsvlees					
Zachte stukken: Ossenhaas, koteletten, lendenstuk, rib-eye, romp, T-bone, karbonades	2-5 cm	Rare	50°C	1 uur	4 uur
		Medium-rare	54°C	1,5 uur	4 uur
Moeilijkere stukken vlees: sukade, halslap, schouder, schenkels, wild vlees	4-6 cm	Medium	60°C	1,5 uur	4 uur
		Medium-well	63°C	1,5 uur	4 uur
Gevogelte					
Kipfilet	3-5 cm	Zacht en sappig	63°C	1,5 uur	4 uur
		Traditioneel stevig	69°C	1 uur	4 uur
Kippendij	3-5 cm	Sappig en mals	74°C	1 uur	4 uur
		Uit het bot mals	74°C	4 uur	8 uur
Kippenpoot	5-7 cm	Sappig en mals	74°C	2 uur	7 uur
Eendenborst	3-5 cm	Zacht en sappig	64°C	2 uur	4 uur
Varkensvlees					
Buik	3-6 cm	Traditioneel stevig	82°C	10 uur	22 uur
Ribben	2-3 cm	Uit het bot mals	59°C	10 uur	22 uur
Koteletten	2-4 cm	Roze en sappig	57°C	1 uur	4 uur
		Door en door wit en sappig	64°C	1 uur	4 uur

Slimme Programma's voor koken zonder druk

Voedsel	Aanbevolen dikte	Verwachte "Doneness"	Kooktemperatuur*	Minimum kooktijd*	Maximale kooktijd*
Vis en zeevruchten					
Vis	2-3 cm	Zacht en boterachtig	43°C	10 minuten.	30 minuten.
		Doorschijnend / begint te schilferen	46°C	20 minuten.	45 minuten.
		Medium-rare	52°C	20 minuten.	45 minuten.
		Medium, droog	54°C	20 minuten.	45 minuten.
		Goed doorbakken, kruimelig	57°C	20 minuten.	45 minuten.
Garnaal	-	Traditioneel stevig	60°C	30 minuten.	45 minuten.
Kreeftenstaart	-	Zacht en boterachtig	60°C	-	1 uur
Jakobschelpen	-	Zacht en boterachtig	60°C	30 minuten.	30 minuten.
Eieren					
Eieren	Groot / Extra groot	Runny	60°C	-	45 minuten.
		Zachtgekookte	62°C	-	45 minuten.
		Mediumgekookt	65°C	-	1 uur
		Hardgekookt	73.9°C	-	1 uur
Groenten en fruit					
Vruchten	-	-	83.9°C	15 minuten.	2 uur
Groenten	-	-	83.9°C	45 minuten.	2,5 uur

De kooktijden en temperaturen zijn slechts aanbevelingen. Volg altijd een betrouwbaar recept.



De kooktijden zijn slechts een aanbeveling. Gebruik altijd een vleesthermometer om zeker te zijn dat de interne temperatuur een veilige minimumtemperatuur bereikt. Raadpleeg de USDA's [Veilige Minimum Interne Temperatuurgrafiek](#) voor meer informatie.

Slimme Programma's voor koken zonder druk

Slim programma: Yoghurt

Het **Yogurt** Smart-programma is een kookfunctie zonder druk met 3 vooraf ingestelde opties waarmee u verschillende soorten gefermenteerde zuivel- en niet-zuivelrecepten kunt maken.

Voor het beste resultaat volgt u een recept wanneer u yoghurt maakt.

Als u begint met ongepasteuriseerde of gepasteuriseerde melk, volg dan alle stappen in "**Yoghurt maken**" hieronder.

Als je melk ultragepasteuriseerd is, kun je verder gaan met "Stap 2 - Startcultuur toevoegen". Deze methode van yoghurt maken wordt "koude Start" genoemd.

Wat je nodig hebt:

- Voedsel Thermometer
- Melk of een niet-zuivel alternatief
- Actieve yoghurtcultuur

Yoghurt maken

Instant Pot Maat	Minimum Melkvolume	Maximaal melkvolume
5.7 liter	1000 mL	3.8 L
8 liter	1500 ml	5.7 L

Stap 1 - Pasteurisatie

1. Voeg de receptingrediënten toe aan de binnenpot. (De Startercultuur wordt in stap 2 toegevoegd).

Opmerking: Volle melk wordt aanbevolen om een dikkere textuur te verkrijgen.

2. Plaats de binnenpan in de panbodem.
3. Bevestig het netsnoer aan de stroomaansluiting op de achterkant van de kookplaat. Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit. Sluit de stroomkabel aan op een 220-240 V~ stroombron. Het kooktoestel gaat naar de **Stand-by** modus en het display geeft OFF aan.
4. Sluit het deksel zoals beschreven in [Basisprincipes van snelkoken - 2. Open en sluit het deksel](#).

*Opmerking: De snelschakelaar staat automatisch op **AfClose** als het deksel gesloten is. Voor yoghurt maakt het niet uit of de snelschakelaar op **Close** of **Ventilate** staat.*

5. Druk op **Yoghurt** om het Yoghurt Slimme Programma te kiezen.

Slimme Programma's voor koken zonder druk

6. Draai de draaiknop om naar de vooringestelde optie te gaan: **Pasteurize** (pasteuriseren). Druk op de instelknop om uw keuze te bevestigen. De standaardtijd voor pasteurisatie wordt op het display aangegeven.
Opmerking: De bereidingstijd en -temperatuur voor pasteurisatie kunnen niet worden aangepast.
7. Druk op **Start** om het **Pasteurize** te beginnen. Het display geeft **On** aan en op de voortgangsbalk staat **Pre-heating**.
8. Wanneer het kooktoestel de gewenste temperatuur heeft bereikt, verschijnt op het display **Hot** en de voortgangsbalk gaat naar **Cooking**.
9. Het display geeft **End** aan wanneer het **Pasteurize** voltooid is.
Opmerking: Gebruik een thermometer om er zeker van te zijn dat de melk de pasteurisatietemperatuur van 72°C heeft bereikt.

Instant tip: Voor extra dikke yoghurt doet u de pasteurisatiecyclus twee keer

Stap 2 - Startcultuur toevoegen

1. Laat de melk afkoelen tot net onder 43°C.
2. Voeg de startcultuur aan de melk toe volgens de instructies die bij het startcultuurproduct zijn gevoegd.
Opmerking: Gewone yoghurt met actieve culturen kan ook worden gebruikt als starter. Volg een vertrouwd Instant Pot yoghurtrecept wanneer u yoghurt als startercultuur gebruikt.
3. Sluit het deksel zoals beschreven in [Overzicht van de drukregelingsfuncties - Sluit het deksel](#).

Stap 3 - Fermentatie

1. Druk op **Yoghurt** om het **Yoghurt Slimme Programma** te kiezen.
2. Draai de draaiknop om naar de vooringestelde optie te gaan: **Ferment** (fermenteren). Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
3. Wanneer het tijddisplay knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardgistingstijd van 8 uur te selecteren, of de instelknop draaien om de timer aan te passen. Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
Opmerking: Hoe langer de fermentatie duurt, hoe pittiger de yoghurt smaakt.
4. Wanneer het temperatuurniveau knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtemperatuur te selecteren, of de instelknop draaien om te wisselen tussen de lage en hoge instellingen. Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.
Opmerking: De standaardtemperatuur (Hoog) wordt voor de meeste recepten aanbevolen. Als het recept geen vergistingstemperatuur vermeldt, gebruik dan Hoog.

Slimme Programma's voor koken zonder druk

5. Druk op **Start** om te beginnen. Het display zal **On** aangeven en de voortgangsindicator zal Pre-heating aangeven.
6. Als het Smart Program is voltooid, geeft het display **End** aan.

Instant Tip: Voor eenvoudige Griekse yoghurt, gebruik een kaasdoek om de vloeibare wei uit uw yoghurt te zeven.

Slimme Programma's voor koken zonder druk

De **Custom** (aangepast) voorinstelling gebruiken

Sommige recepten vereisen een hogere of lagere temperatuur voor pasteurisatie en fermentatie. Volg altijd een recept wanneer u de aangepaste pre-set gebruikt.

De aangepaste voorinstelling in het **Yogurt** Slimme Programma biedt een temperatuurbereik van 25°C-90°C.

1. Druk op **Yoghurt** om het Yoghurt Slimme Programma te kiezen.
2. Draai de draaiknop om naar de vooringestelde optie te gaan: **Custom**. Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
3. Wanneer het tijddisplay knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardgistingstijd van 24 uur te selecteren, of de instelknop draaien om de timer aan te passen. Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
4. Wanneer de temperatuur knippert, kunt u op de instelknop drukken om de standaardtemperatuur te selecteren, of aan de instelknop draaien om de temperatuur in Fahrenheit (°F) of Celsius (°C) in te stellen. Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.
5. Druk op **Start** om te beginnen. Het display zal **On** aangeven en de voortgangsindicator zal Pre-heating aangeven.
6. Als het Smart Program is voltooid, geeft het display **End** aan.

Yoghurt Potten

Yoghurtpotjes zijn een handige manier om je yoghurt te portioneren om te serveren.

1. Nadat u het Startcultuur aan de gepasteuriseerde melk hebt toegevoegd, giet u de melk voorzichtig in uw yoghurtbekers en sluit u ze goed af.
2. Maak de binnenpan goed schoon en plaats het stoomrekje op de bodem van de binnenpan.
3. Zet de afgesloten yoghurtpotjes op het stoomrek en voeg water toe aan de binnenste pot tot de kopjes half onder water staan.
4. Volg de stappen in "Stap 3 - Fermentatie" hierboven.

Overzicht van Slimme Programma's

Slim programma	Vooraf ingesteld	Druk niveau	Temperatuur bereik	Opmerkingen voor gebruik
Pressure Cooking (Snelkoken) Snelkoken	Custom, soep, bonen, ei, Ribstuk, Gevogelte, Chili, Stoofpot, Rundvlees, Varkensvlees, Zeevruchten, Bouillon, Steriliseren, Aardappel, Broccoli	Laag/Hoog	-	Hogere druk betekent hogere temperatuur. Gebruik het stoomrek voor de beste resultaten.
Rice/ Grain (rijst/granen)	Custom, Witte Rijst, Haverhout, Quinoa, Bruine Rijst, Risotto, Meergranen, Porridge	Laag/Hoog	-	WAARSCHUWING Wanneer bonen en granen koken, gebruik de Quick Release niet na het koken. Voedselresten kunnen het anti-blokkeersysteem blokkeren en de stoomaflaat verstopen. Gebruik Natural Release voor de beste resultaten.
Steam (stomen)	Aangepast, Steriliseren, Aardappel, Broccoli	Geen	~100°C	Stomen zonder druk voor vis en groenten. Gebruik een glazen deksel bij het stomen, of zet de snelschakelaar in de stand Vent. Gebruik het stoomrek voor de beste resultaten.
Saute (sauterne)	Custom	Geen	Laag/Hoog Aangepast – LE 1-6	LET OP! Hoge warmte stand. Gebruik geen deksel bij Sauté. Laten inkoken, sudderen, sauteren, roerbakken, dichtschroeien en bruinen.
Slow Cook (langzaam garen)	Custom, Rib, Gevogelte, Chili, Stoofpot, Rundvlees, Varkensvlees	Geen	Laag/Hoog	Komt overeen met gewone slowcookers. Zorg ervoor dat de snelontgrendelingsschakelaar op Vent staat.

Slimme Programma's voor koken zonder druk

Sous Vide	Douane, Ei, Gevogelte, Rundvlees, Varkensvlees, Zeevruchten	Geen	Custom	Mals, sappig, resultaten van restaurantkwaliteit.
Yoghurt	Op maat, Pasteurize , Fermenteren	Geen	Laag/Hoog/Aangepast	Pasteuriseren en fermenteren van zuivel- en niet-zuivelyoghurt.
Bake	Aangepast, cake, kaastaart, pudding, rijzen	Geen/ Hoog/Laag	Custom	Onder druk en niet onder druk bakken. Gebruik bedekte ovensvaste pannen voor de beste resultaten.
Keep Warm (warm houden)	Geen	Geen	Laag/Hoog/Aangepast	Opwarmen en warm houden tot 24 uur.
<p><i>Slimme Programma's voor Pressure Cooking (drukkoken) werken op High (0,64 -0,8 bar) of lage (0,3 -0,5 bar) overdruk. Hogere druk resulteert in hogere temperatuur.</i></p>				

Aanbevolen kooktijden

De volgende kooktijden zijn slechts aanbevelingen. Volg altijd een betrouwbaar recept.

Tijdschema voor koken onder druk

	Voedsel	Tijd
Groenten	Asperges, Bonen (geel en groen), Broccoli	1-2 minuten
	Spruitjes, Kool (heel of in partjes), Bloemkool (in roosjes)	2-3 minuten
	Butternut Squash	4-6 minuten
	Wortelen (heel of in stukjes)	6-8 minuten
	Maïs (op de kolf)	3-5 minuten
	Aardappelen (Groot, Geheel)	12-15 minuten
	Aardappelen (klein, heel)	8-10 minuten
	Aardappelen (in blokjes)	3-4 minuten
	Zoete aardappelen (heel)	12-15 minuten
	Zoete aardappelen (in blokjes)	2-4 minuten
Vlees en eieren	Rundvlees (Stoofpot)	20 minuten (per 450 g)
	Rundvlees (grote stukken), Rundvlees (ribbetjes)	20-25 minuten (per 450 g)
	Kip (Borsten)	6-8 minuten (per 450 g)
	Kip (heel)	8 minuten (per 450 g)
	Kip (Beenderbouillon)	40-50 minuten
	Lam (poot), Varkensvlees (bilstuk)	15 minuten (per 450 g)
	Varkensvlees (Baby Back Ribs)	15-20 minuten (per 450 g)
	Eieren	Hard: 5 min.
Bonen en linzen (Droog en gedrenkt)	Zwarte Bonen	D: 20-25 min / S: 6-8 min
	Black-eyed Peas	D: 14-18 min / S: 4-5 min
	Kikkererwten	D: 35-40 min / S: 10-15 min
	Kidney bonen (rood), Navy bonen	D: 20-25 min / S: 7-8 min
	Kidneybonen (wit), Pinto Bonen	D: 25-30 min / S: 6-9 min
	Linzen (Groen)	D: 8-10 min / S: N/A
	Linzen (Geel)	D: 1-2 min / S: N/A
	Lima Bonen	D: 12-14 min / S: 6-10 min
	Sojabonen	D: 35-45 min / S: 18-20 min

	Voedsel	Tijd
Zeevruchten	Vis (Geheel)	4-5 minuten
	Vis (Filet), Kreeft	2-3 minuten
	Mosselen	1-2 minuten
	Garnaal (Of Garnaal)	1-3 minuten
	Zeevruchten voorraad	7-8 minuten

⚠ 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 lees de aanbevelingen voor voedselveiligheid van uw lokale overheid voor meer informatie.

Verhouding graan/water

Rijst of Graan Type	Verhouding graan : water
Witte of bruine rijst	1:1
Quinoa	1:3/4
Haverhout	1:3
Risotto	1:2 - voeg extra wijn naar smaak toe
Porridge	1:10

Bezoek [onze website](#) voor een volledige lijst van kooktijden.

Onderhoud, reiniging en opslag

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het verwarmingselement te allen tijde droog blijft.	Dompel de kookplaat niet onder in water en probeer hem niet in de vaatwasser te doen.	Dompel het netsnoer nooit onder.	Maak de stekkers van het netsnoer niet nat.
---	---	----------------------------------	---

Maak uw Instant Pot na elk gebruik schoon. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u hem schoonmaakt. Laat alle oppervlakken goed drogen voor gebruik en voor opslag.

Deel	Instructie	Reiniging methode
Accessoires <ul style="list-style-type: none"> Condensatie Collector 	Afwassen na elk gebruik Gebruik nooit agressieve chemische reinigingsmiddelen, poeders of schuurponsjes voor accessoires Voor vaatwasser, plaats op bovenste rek Condensopvangbak na elk gebruik legen en spoelen	
Deksel en onderdelen <ul style="list-style-type: none"> Stoom vrijgave klep Stoom vrijgave deksel QuickCool Cover Anti-Blokkens child Afdichtingsringen Vlotterklep Siliconen kap 	<ul style="list-style-type: none"> Na elk gebruik wassen met heet water en afwasmiddel en aan de lucht laten drogen, of in het bovenste rek van de afwasmachine plaatsen. Verwijder alle onderdelen van het deksel vóór het afwassen. Als de stoomaflaatklep en het anti-blokkeringschild verwijderd zijn, reinigt u de binnenkant van de stoomaflaatpijp 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 - alsof u een stuurwiel draait Na het schoonmaken, het deksel omgekeerd op de panbodem bewaren Bewaar zegelringen in een goed geventileerde ruimte om achtergebleven geurtjes van zeer smakelijke maaltijden te verminderen. Om geuren te elimineren, voeg 250 mL water en 250 mL witte azijn in de binnenpan, en laat de pan 5-10 minuten onder druk koken, en laat dan de druk snel afnemen. 	Vaatwas-machine-bestendig* en met de hand afwasbaar
Binnenpot	Zware vlekken van hard water kunnen met een met azijn bevochtigde spons en wat schrobber worden verwijderd. Als er hardnekkige of aangebrande etensresten op de bodem liggen, laat u deze een paar uur weken in heet water voor een gemakkelijke reiniging Afwassen na elk gebruik Zorg ervoor dat alle buitenoppervlakken droog zijn voordat u ze in de kookplaat plaatst	
Stroomkabel	Gebruik een nauwelijks vochtige doek om deeltjes van de voedingskabel te vegen	
Kooktoestel basis	Veeg de binnenzijde van de buitenpot en de condensatierand af met een nauwelijks vochtige doek en laat ze aan de lucht drogen Reinig de kookplaat en het bedieningspaneel met een zachte, nauwelijks vochtige doek of spons	Alleen vochtige doek

* Enige verkleuring van onderdelen kan optreden na het wassen in de wasmachine. Dit heeft geen invloed op de veiligheid of de prestaties van het fornuis.

Problemen oplossen

Problemen en onderhoudswerkzaamheden anders dan hieronder beschreven moeten door een erkende onderhoudsmonteur worden uitgevoerd.

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Moeilijkheden om het deksel te Close	Dichtingsring niet goed gemonteerd	Plaats de afdichtring terug en zorg ervoor dat hij goed achter het afdichtringrek zit.
	Vlotterklep in de hoogste stand	Druk de vlotterklep zachtjes naar beneden met een lang stuk gereedschap.
	De inhoud van het fornuis is nog heet.	Zet de snelschakelaar in de stand Vent, laat vervolgens het deksel langzaam op de panbodem zakken, zodat de warmte kan ontsnappen.
Moeilijkheden om het deksel te openen	Druk in de pan	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 -resten	Zorg ervoor dat de stoom volledig vrijkomt door de druk snel te laten ontsnappen en druk vervolgens voorzichtig op de vlotterkraan met een lang stuk gereedschap. Open het deksel voorzichtig en reinig de vlotterklep, de omgeving en het deksel grondig vóór het volgende gebruik.
	Waarschuwing De inhoud kan onder druk staan; probeer het deksel niet open te forceren om brandwonden te voorkomen.	
Binnenpan zit vast aan deksel wanneer fornuis wordt geopend	Afkoeling van de binnenpan kan zuiging veroorzaken, waardoor de binnenpan aan het deksel vastkleeft	Om het vacuüm op te heffen, zet u de snelschakelaar in de ontluichtingsstand.
Stoom lekt uit de zijkant van het deksel	Geen afdichtring in deksel	Breng de afdichtring aan.
	Dichtingsring beschadigd of niet correct geïnstalleerd	Vervang de afdichtring.
	Voedselresten aan de afdichtring	Verwijder de afdichtring en maak hem grondig schoon.
	Deksels niet goed gesloten	Open, en sluit dan het deksel.
	Dichtingsring rek is krom of niet in het midden	Verwijder de afdichtring van het deksel, controleer het rek van de afdichtring op krommingen of scheef trekken. Neem contact op met de klantenservice .
	De binnenrand van de pot kan misvormd zijn	Controleer op vervorming en contact Klantenservice .

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Vlotterklep gaat niet omhoog	Voedselresten op vlotterklep of siliconendop van vlotterklep	Verwijder de vlotterafsluiter van het deksel en maak hem grondig schoon. Voer de eerste testrun uit om de werking te controleren. Noteer de bevindingen en neem contact op met de klantenservice .
	Te weinig vloeistof in de binnenpot	Controleer of de bodem van de binnenpan dichtschroeit; verwijder indien nodig. Voeg dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpan, afhankelijk van de grootte: 5,7 L: 375 mL 8 L: 500 mL
	De siliconendop van de vlotterklep is beschadigd of ontbreekt	Plaats of vervang de vlotterafsluiter.
	Vlotterklep geblokkeerd door dekselvergrendeling	Tik met een lang voorwerp op de vlotterkraan. Indien de vlotter niet zakt, zet het fornuis dan uit. Neem contact op met de klantenservice .
	Geen warmte in de binnenpot	Voer de eerste test uit om de werking te controleren. Noteer de bevindingen en neem contact op met de klantenservice .
	De binnenpot kan beschadigd zijn.	Voer de eerste test uit om de werking te controleren. Noteer de bevindingen en neem contact op met de klantenservice .
Lichte stoomlekkage /sissen van de stoomaflaatklep tijdens de kookcyclus	Snelkoppelingsschakelaar niet in Seal positie	Zet de snelschakelaar op de afdichting positie.
	De kookplaat regelt de overdruk	Dit is normaal; geen actie vereist.
Stoom gutst uit stoomontkoppeling sklep wanneer de snelontkoppelingsschakelaar in de stand Seal staat	Niet genoeg vloeistof in de binnenpot	Voeg dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpot, afhankelijk van de grootte: 5,7 L: 375 mL 8 L: 500 mL
	Storing in de regeling van de druksensor	Neem contact op met de klantenservice .
	Stoomaflaatklep zit niet goed op zijn plaats	Zet de snelschakelaar op de afdichting positie.

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 .

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing	
Foutcode verschijnt op display en het fornuis piept constant	C1 C2 C6 C6H C6L	Defecte sensor Neem contact op met de klantenservice .	
	C7 of NoPr	Het verwarmingselement is defect	Neem contact op met de klantenservice .
		Niet genoeg vloeistof	Voeg dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpot, afhankelijk van de grootte: 5,7 L: 375 mL 8 L: 500 mL
		Snelkoppelingsschakelaar staat in de Vent -stand	Zet de snelschakelaar op de afdichting positie.
	C8	Verkeerde binnenpan in fornuisbodem.	Plaats de binnenpan met de juiste afmetingen en de gemakkelijk vast te pakken handgrepen in de panbodem.
	Lid	Deksel staat niet in de juiste positie voor het geselecteerde programma	Open en sluit het deksel. Gebruik geen deksel wanneer u Sauté gebruikt.
	OvHt / Burn / Food Burn	Hoge temperatuur wordt gedetecteerd op de bodem van de binnenpan; de pan verlaagt de temperatuur automatisch om oververhitting te voorkomen	Zetmeelafzetting op de bodem van de binnenpan kan de warmteafvoer geblokkeerd hebben. Zet de pan uit, laat de druk volgens het recept ontsnappen en controleer de bodem van de binnenpan.
	PrSE	Er is druk opgebouwd tijdens een niet-druk-kookprogramma	Zet de snelschakelaar in de Vent positie.
Af en toe een klikkend of licht krakend geluid	Het geluid van het schakelen van de stroom en het uitzetten van de drukplank bij veranderende temperaturen	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 alvorens de binnenpan in de panbodem te plaatsen.	

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 Verenigd Koninkrijk. 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 bediend 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 12 maanden na 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 apparaat, onjuiste montage of demontage, gebruik in strijd met de bedieningsinstructies, het niet verstrekken 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 toestel wordt gebruikt voor ander dan normaal huishoudelijk gebruik en op een wijze die in strijd is met 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 beperkt zijn tot de reparatie of vervanging van het toestel of onderdeel daarvan, en zal de aansprakelijkheid niet meer bedragen dan de aankoopprijs van een vergelijkbaar vervangend toestel. Tenzij 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 die voortvloeit uit of in verband staat 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 van 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.

Garantie

Garantie Registratie

Ga naar instantpot.co.uk/support/register om uw apparaat te registreren. U wordt gevraagd uw naam, uw e-mailadres, de naam van de winkel, de datum van aankoop, het modelnummer en het serienummer (beide te vinden op het apparaat) op te geven. Deze registratie stelt ons in staat u op de hoogte te houden van productontwikkelingen en recepten, en contact met u op te nemen in het onwaarschijnlijke geval van een productveiligheidsmelding. Door te registreren erkent u dat u de gebruiksaanwijzing en de waarschuwingen bij het apparaat hebt gelezen en begrepen.

Garantie Service

Heeft u een probleem met uw product? Neem dan contact op met onze klantenservice! Vermeld hierbij:

- Uw naam, e-mailadres of telefoonnummer.
- Een kopie van het originele aankoopbewijs met ordernummer, model en serienummer.
- Een beschrijving van het defect aan het product, indien mogelijk met inbegrip van foto's of videobeelden.

Contact Informatie

Instantpot.nl / Kenners bv
's-Gravenweg 332a
2911BK Nieuwerkerk aan den IJssel
Email: info@instantpot.nl
Telefoon: *31 (0) 085 301 2306

Deze garantie is voor het laatst bijgewerkt op september 1voor 2019 alle producten verkocht vanaf [1 november 2019]. Als uw product wordt geleverd met onze oudere garantieversie, wordt uw garantie nog steeds gehonoreerd.

Recycling

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



Instant Pot®

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

Kenners BV (officiële distributeur van Instant Pot)
's-Gravenweg 332a
2911BK Nieuwerkerk aan den IJssel
Zuid-Holland
Nederland



Registreer uw product vandaag nog op:
www.instantpot.co.uk/support/register

Neem contact op met de klantenservice:
+31 (0) 85 301 2306
info@instantpot.nl
<https://www.instantpot.nl>

Word lid van de officiële Instant Pot gemeenschap:
www.facebook.com/InstantPotNL/

Download Free App:



 @instantpotNL

 @InstantPotNL

 @instantpotNL

Geproduceerd in China

Copyright ©
2020 Instant Brands™ Inc
2022 Kenners BV

808-1704-31