

Instant Pot®

PRO CRISP

MULTICOOKER & AIRFRYER



Handleiding

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

Producten, onderdelen

en accessoires

Aan de slag

Snelkoken 101

Druk ontlaten

Bedieningspaneel

Functies voor drukregeling

Koken

Onderhoud, reiniging en opslag

Problemen oplossen

Garantie

Contact

Kenners

Officiële importeur &
distributeur van Instant Brands
in de Benelux

Neem contact met ons op

E-mail: info@instantpot.nl

Telefoon: +31 (0)85 301 2306

instantpot.nl

Kenners bv

's-Gravenweg 332A 2911BK

Nieuwerkerk aan den IJssel

E-mail: info@kenners.nl

Telefoon: +31 (0)85 301 2306

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

(Ja, dat moeten we)

Bij Instant Brands™ staat uw veiligheid altijd voorop. De Instant Pot® Pro-familie is ontworpen met uw veiligheid in gedachten, en we menen zaken. Bekijk de lange lijst met veiligheidsmechanismen van Instant Pot op instantpot.com om te zien wat we bedoelen. Wees zoals altijd voorzichtig bij het gebruik van elektrische apparaten en volg de elementaire veiligheidsmaatregelen.

01 LEES ALLE INSTRUCTIES, VOORZORGSMATREGELEN EN WAARSCHUWINGEN

VOOR GEBRUIK. HET NIET OPVOLGEN VAN DEZE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN EN INSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT LETSEL EN/OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN.

02 Gebruik alleen het Instant Pot Pro Crisp snelkookdeksel of het deksel van de luchtfriteuse met de Instant Pot Pro Crisp multicookerbasis. Het gebruik van andere deksels kan letsel en/of schade veroorzaken.

03 Het Pro Crisp-luchtfriteusedeksel is alleen compatibel met de Instant Pot Pro Binnenpot uit de Crisp Series met Easy Grip handgrepen. Gebruik altijd een binnenpot van het juiste formaat. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brandwonden of ander letsel en/of schade.

04 Alleen voor huishoudelijk gebruik. Niet voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.

05 Alleen voor gebruik op het aanrecht. Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, niet-brandbare, vlakke ondergrond.

- Plaats de basis van de multicooker **NIET** op iets dat de ventilatieopeningen aan de onderkant van de basis kan blokkeren.

Bedek of blokkeer de ventilatieopeningen op het deksel van de airfryer

NIET terwijl deze in werking is. Als u dit wel doet, wordt een gelijkmatige bereiding voorkomen en kan schade aan het apparaat ontstaan. Laat tijdens gebruik minimaal 13 cm ruimte rond het deksel van de airfryer.

- Bedien het deksel van de airfryer **NIET** op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden en gordijnen.

⚠WAARSCHUWING

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

06 Hitte van een externe bron zal het apparaat beschadigen.

- Plaats het apparaat **NIET** op of dichtbij een heet fornuis, een verwarmde oven of een ander apparaat.
- **Gebruik het apparaat NIET in de buurt van water of vuur. NIET buitenshuis gebruiken. Uit direct zonlicht houden.**

07 Raak de hete oppervlakken van het apparaat **NIET** aan. Gebruik alleen de

handgrepen aan de onderkant van de multicooker wanneer u het apparaat draagt of verplaatst, of de handgreep van het deksel van de airfryer wanneer u het deksel verplaatst.

- Verplaats de multicooker **NIET** wanneer deze onder druk staat.
- Raak het metalen gedeelte van het snelkook deksel **NIET** aan wanneer het apparaat in werking is; dit kan tot letsel leiden.


08 Raak hete accessoires **NIET** aan tijdens of direct na het koken.

- Gebruik altijd de juiste handbescherming en wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van hete accessoires of de hete binnenpot.
- Plaats hete accessoires altijd op een hittebestendig oppervlak of tijdens het kokenbord.

09 De uitneembare binnenpan kan extreem zwaar zijn als hij vol zit met

ingrediënten. Wees voorzichtig wanneer u de binnenpan van de basis van de multicooker tilt om brandwonden te voorkomen.

- Uiterste voorzichtigheid is geboden als de binnenpan warm voedsel bevat, hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is en wees uiterst voorzichtig bij het weggooien van heet vet.

10  **CAUTION** Als u tijdens het snelkoken de binnenpan te vol doet, bestaat het risico dat de stoomafvoerleiding verstopt raakt. Dit kan leiden tot het ontwikkelen van overmatige druk, wat kan resulteren in brandwonden, letsel en/of materiële schade.

- Vul **NIET** tot boven de **Max PC Fill**-lijn zoals aangegeven op de binnenpot. PC = Pressure Cooking (snelkoken)
- Vul de binnenpan **NIET** tot boven de halve vullijn (zoals aangegeven op de binnenpan) bij het koken van voedsel dat tijdens het koken uitzet, zoals rijst of gedroogde groenten.

WAARSCHUWING

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- 11 **⚠ WARNING** Dit apparaat kookt onder druk. Elke druk in het apparaat kan gevaarlijk zijn. Laat het apparaat op natuurlijke wijze drukontlasten of laat alle overtollige druk ontsnappen voordat u het opent. Onjuist gebruik kan leiden tot brandwonden, letsel en/of materiële schade. Zie Druk Loslaten voor veilige ontluchtingstechnieken.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed gesloten is voordat u het gebruikt. Raadpleeg Kenmerken van de drukregeling: snelkookdeksel;
 - Bedek of blokkeer de Stoomaflaatventiel en/of vlotterklep **NIET** met stof of andere voorwerpen;
 - Probeer **NIET** het apparaat te openen voordat de druk is verdwenen en alle interne druk is vrijgegeven. Als u probeert het apparaat te openen terwijl het nog onder druk staat, kan dit leiden tot het plotseling vrijkomen van hete inhoud en dit kan brandwonden of ander letsel veroorzaken;
 - Plaats **NIET** uw gezicht, handen of blote huid boven de stoom ontlastklep of vlotterklep wanneer het toestel in werking is of restdruk heeft;
 - Leun **NIET** over het apparaat wanneer u de deksels verwijdert, aangezien hitte en er ontsnapt stoom als het deksel wordt verwijderd;
 - Schakel het apparaat uit als er gedurende langer dan 3 minuten stoom uit de Stoomaflaatventiel en/of vlotterklep ontsnapt in een gestage stroom.
Preheating (voorverwarmen) of koken;
 - Als er stoom ontsnapt uit de zijkanten van het snelkookdeksel, schakel dan het apparaat uit en zorg ervoor dat de afdichtring goed is geïnstalleerd. Zie **Kenmerken drukregeling: afdichtring;**
 - Probeer **NIET** het snelkookdeksel van de Instant Pot te forceren basis voor meerderekookplaten.

12 Bij het snelkoken van voedsel met een deegachtige of dikke textuur, of een hoog vet-/oliegehalte, kan de inhoud spetteren bij het openen van het snelkookdeksel. Volg de receptinstructies voor een veilige drukontlastingsmethode.
Zie Druk ontlaten.

13 Bij het bereiden van vlees met huid (bijv. worst met darm) kan het vel bij verhitting opzwellen. Prik niet in de huid terwijl deze gezwollen is; dit kan leiden tot brandwonden.

⚠ WAARSCHUWING

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- 14** Wanneer u het deksel van de airfryer gebruikt, zorg er dan voor dat de mand van de airfryer niet te vol is. Als u de container te vol doet, kan voedsel in contact komen met het verwarmingselement, wat kan leiden tot brand en/of persoonlijk letsel.
- 15** Raak accessoires **NIET** aan tijdens of onmiddellijk na het koken. Naar vermijd persoonlijk letsel.
- Gebruik altijd de juiste handbescherming bij het verwijderen van accessoires en bij het hanteren van de binnenpot;
 - Plaats hete accessoires altijd op een hittebestendig oppervlak of tijdens het koken bord;
 - Plaats het deksel van de airfryer alleen op het meegeleverde beschermkussen; niet op aanrecht plaatsen;
 - Wees uiterst voorzichtig bij het weggooien van heet vet. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot ernstig letsel of materiële schade.
- 16** Als je het deksel van de airfryer gebruikt, bereikt de interne temperatuur van de kookkamer enkele honderden graden. Om persoonlijk letsel te voorkomen, mag u nooit onbeschermden handen in de kookkamer plaatsen totdat deze is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- 17** Gebruik dit apparaat **NIET** voor frituren of frituren met olie onder druk
- 18** **⚠ CAUTION** Wanneer het deksel van de airfryer in werking is, komt er warme lucht vrij via de ventilatieopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de ventilatieopeningen en wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van hete accessoires uit het apparaat. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot letsel of materiële schade
- 19** Mocht er tijdens het gebruik van het deksel van de airfryer zwarte rook uit het apparaat, komen druk dan op **Cancel** (annuleren) en trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot het roken stopt voordat u het deksel verwijdert en maak het vervolgens grondig schoon. Zie **Problemen oplossen** voor meer informatie.

⚠ WAARSCHUWING

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- 20** Goed onderhoud wordt aanbevolen voor en na elk gebruik:
- Controleer de Stoomaflaatventiel, de stoomaflaatleiding, het antiblokkeerschield en de vlotterklep op het snelkookdeksel op verstoppingen;
 - Controleer het verwarmingselement en de elementafdekking op het deksel van de airfryer vet en voedselresten;
 - Voordat u de binnenpan in de bodem van de multicooker plaatst, moet u ervoor zorgen dat beide onderdelen droog zijn en vrij van voedselresten;
 - Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het schoonmaakt of schoonmaakt opslag
Zie **Onderhoud, reiniging en opslag** voor meer informatie.
- 21** Om uit te schakelen selecteert u **Cancel** (annuleren) en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen of accessoires toevoegt of verwijdert, en voordat u het schoonmaakt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker vast en trekt u deze uit het stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer.
- 22** Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Een kort netsnoer is dat wel voorzien om de gevaren als gevolg van vastgrijpen, verstrikking en struikelen te verminderen.
- Laat het netsnoer **NIET** over randen van tafels of toonbanken hangen, en laat het hete oppervlakken of open vuur, inclusief de kookplaat, niet aanraken.
 - Gebruik **GEEN** stopcontacten onder de toonbank en gebruik nooit een verlengsnoer.
 - Houd het apparaat en de snoeren uit de buurt van kinderen.
- 23** Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat defect is geraakt, gevallen of op welke manier dan ook beschadigd is. Neem voor hulp contact op met de klantenservice via e-mail of telefonisch op **+31 (0)85 301 2306 | info@instantpot.nl**.
- 24** Gebruik **GEEN** onderdelen, accessoires of hulpstukken die niet zijn goedgekeurd door Instant Brands Inc. Het gebruik van onderdelen, accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan het risico op letsel, brand of elektrische schokken veroorzaken. Om persoonlijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen, mag u de afdichtring alleen vervangen door een goedgekeurde Instant Pot-afdichtring.
- 25** Vermijd contact met bewegende delen, aangezien dit tot letsel kan leiden.

WAARSCHUWING

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- 26** Probeer NIET onderdelen van het apparaat te repareren, vervangen of wijzigen omdat dit elektrische schokken, brand of letsel kan veroorzaken en de garantie ongeldig maakt.
- 27** Knoei NIET met de veiligheidsmechanismen, aangezien dit kan leiden tot letsel of materiële schade.
- 28** De bodem van de multicooker en het deksel van de airfryer bevatten elektrische componenten. Naar vermijd elektrische schokken:
- Doe GEEN vloeistof van welke aard dan ook in de basis van de multicooker zonder dat de binnenpan op zijn plaats zit;
 - Dompel de basis van de multicooker, het deksel van de airfryer of het netsnoer of de stekker NIET onder in water of een andere vloeistof;
 - Spoel de bodem van de multicooker of het deksel van de airfryer NIET af onder de kraan.
- 29** Gebruik het apparaat NIET in andere elektrische systemen dan 230 V~ 50 Hz voor Europa. **Niet gebruiken met stroomomvormers of adapters.**
- 30** Dit apparaat mag NIET worden gebruikt door kinderen of door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens. Strikt toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat in de buurt van kinderen en deze personen wordt gebruikt. Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken of ermee spelen.
- 31** Laat het apparaat NIET onbeheerd achter terwijl het in gebruik is. Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- 32** Bewaar GEEN materialen in de bodem van de multicooker of de binnenpan niet in gebruik.
- 33** Plaats GEEN brandbare materialen in de bodem van de multicooker of de binnenpan, zoals papier, karton, plastic, piepschuim of hout.
- 34** Gebruik de meegeleverde accessoires NIET in een magnetron, broodroosteroven, convectie- of conventionele oven, of op een keramische, elektrische of gas kookplaat of buitengrill.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

WAARSCHUWING

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken. Gebruik uitsluitend een geaard stopcontact.

- Verwijder NOOIT de randaarde.
- GEEN adapter gebruiken.
- GEEN verlengsnoer gebruiken.

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






WAARSCHUWING


HET NIET OPVOLGEN VAN ÉÉN VAN DE BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN EN/ OF DE INSTRUCTIES VOOR VEILIG GEBRUIK IS EEN MISBRUIK VAN UW APPARAAT DAT UW GARANTIE ONGELDIG KAN MAKEN EN HET RISICO OP ERNSTIG LETSEL KAN LEIDEN.

Speciale snoerset-instructies

Per veiligheidsvereiste wordt er een kort netsnoer meegeleverd om de gevaren als gevolg van verstrikking en struikelen te verminderen. Dit apparaat heeft een geaarde stekker met 3 pinnen. Om het risico op een elektrische schok te verminderen, sluit u het netsnoer aan op een geaard stopcontact dat gemakkelijk toegankelijk is.

Product specificaties

				
Model: Pro Crisp AF8	1500 W	230 V ~ 50 Hz	7,6 liter	11,88 kg

	Pro Crisp AF8
	Met snelkookpandeksel: cm: 37,55 L × 36,16 B × 36 H
	Met Airfryer-deksel: cm: 37,55 L × 36,16 B × 39 H

Zoek uw modelnaam en serienummer

Modelnaam: Vind deze op het typeplaatje aan de achterkant van de multicookerbasis, vlakbij het netsnoer.

Serienummer: Het serienummer staat op de witte sticker naast het typeplaatje.

WAARSCHUWING

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

Inhoudsopgave

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	2
Instructies voor speciale snoeren	8
Productspecificaties	8
Zoek uw modelnaam en serienummer	8
Product, onderdelen en accessoires	11
Bovenkant van snelkookdeksel	11
Onderkant van deksel voor snelkoken	11
Deksel van de Airfryer	11
Multicookerbasis	13
Accessoires	13
Aan de slag	14
Ingebruikname	14
Ontbreekt er iets of is er iets beschadigd?	14
Eerste test (watertest)	15
Snelkoken 101	17
(Achter het magische gordijn)	17
Druk ontlaten	18
Ontluchtingsmethoden	18
Bedieningspaneel	21
Statuspictogrammen	22
Voortgangsbalk bereiding	22
Statusberichten	23
Instellingen	23
Functies voor drukregeling (uw kleine trukendoos!)	25
Snelkookdeksel	25
QuickCool™	26
Snelontgrendelingsschakelaar	26
Montage stoomafgifte	27
Antiblokkeerschild	28
Afsluitring	28
Vlotterklep	29

Inhoudsopgave

Koken met het snelkookdeksel	30
Snelkoken	31
Slow cooking	33
Stoom	34
Onder vacuüm	35
Keep Warm	38
Koken zonder deksel	39
Fruiten	39
Koken met het deksel van de airfryer	41
De accessoires voor heteluchtfrituren gebruiken	41
Luchtfrituren, braden en bakken	43
Kooktips	45
Braden en uitdrogen	46
Onderhoud, reiniging en opslag	47
Het deksel van de airfryer opbergen	49
Verwijderen en installeren onderdelen	50
Problemen oplossen	53
Garantie	57
Contact	59



Officiële importeur & distributeur van
Instant Brands in de Benelux

Kenners bv

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

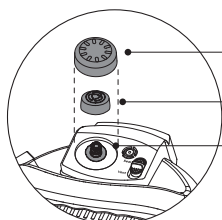
E-mail: info@kenners.nl
Telefoon: +31 (0)85 301 2306

Producten, onderdelen en accessoires

Zie Onderhoud, reiniging en opslag: Onderdelen verwijderen en installeren om te zien hoe alles in elkaar past

Bovenkant van het drukkookdeksel

Stoomafgifte- montage



Stoomafgifte-deksel

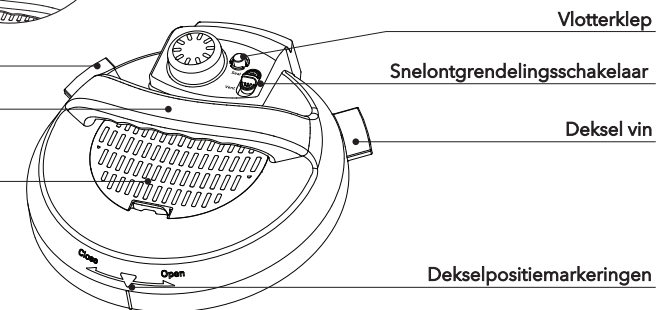
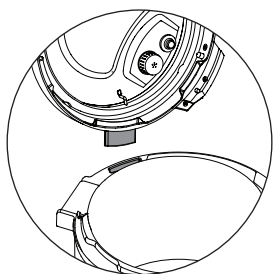
Stoomaflaatventiel

Stoomafvoerpijp

Deksel vin

Dekselgreep

QuickCool™ -beschermhoes



Vlotterklep

Snelontgrendelingsschakelaar

Deksel vin

Dekselpositiemarkerings

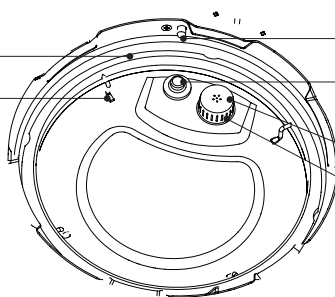


Tip: zet het snelkookdeksel omhoog om het van uw aanrecht te houden. Steek de linker- of rechterdekselvin in de overeenkomstige dekselhouders op de basis om hem rechtop te zetten en ruimte te besparen!

Onderkant van het snelkookdeksel

Afsluiting

Afdichtingsringrek



Borgpen

Siliconen dop
(onderkant vlotterklep)

Antiblokkeerschield

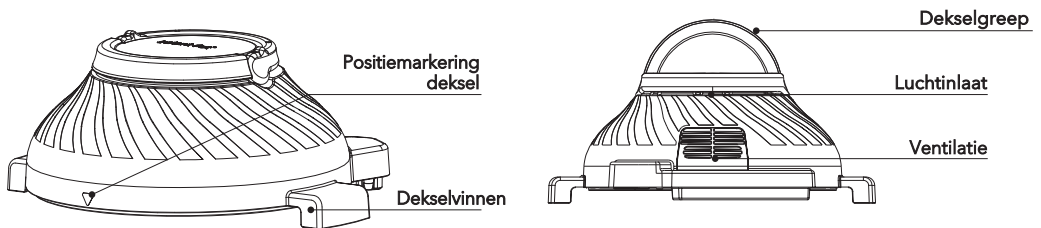
Stoomafvoerpijp
(onder het
antiblokkeerschield)

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

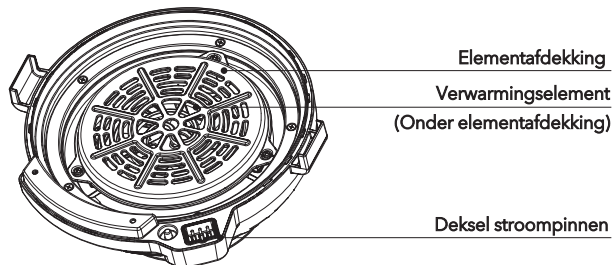
Producten, onderdelen en accessoires

Deksel van de Airfryer

Bovenkant van het deksel van de airfryer



Onderkant van het deksel van de airfryer

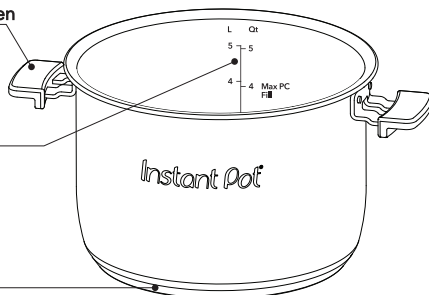


Binnenpot

Makkelijk gripbare
siliconen handvatten

Vullijnindicatoren

Platte bodem



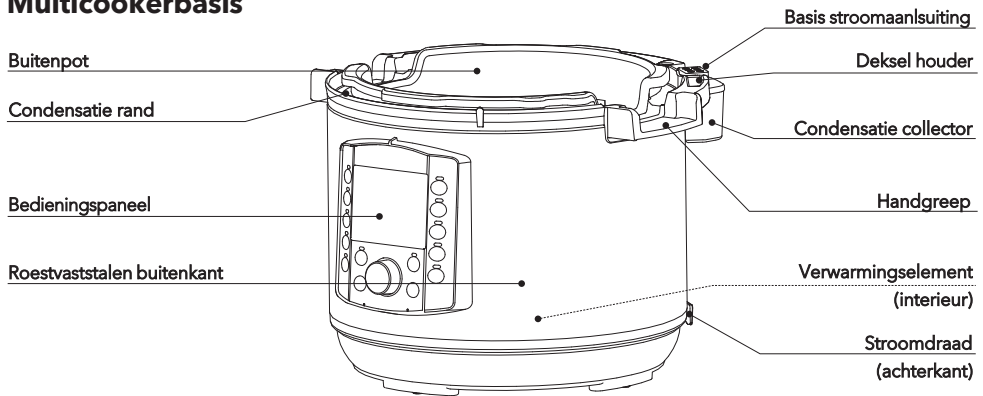
Instant tip:

kookplaatvriendelijk en ovenbestendig tot 232 ° C! De binnenpot is voorzien van een drielaagse bodem van kookgereikwaliteit, wat ingewikkeld klinkt, maar eigenlijk betekent dat je hem vrijwel overal kunt gebruiken: van de multicookerbasis tot elke elektrische, keramische, gas- of inductiekookplaat.

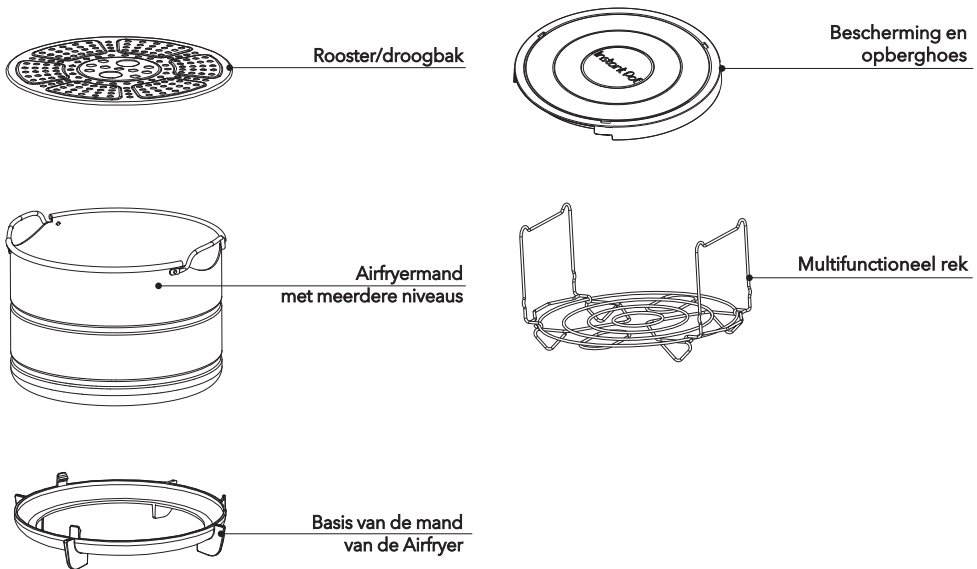
De afbeeldingen in dit document zijn uitsluitend ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Raadpleeg altijd het daadwerkelijke product.

Producten, onderdelen en accessoires

Multicookerbasis



Accessoires



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

Aan de slag

Ingebruikname

Jij – ja, jij – kunt dit! (Het komt goed!)



“Het enige echte struikelblok is de angst om te falen. Bij het koken moet je een ‘het komt wel goed-houding hebben.’ – Julia Kind

01 Haal die Instant Pot Pro Crisp uit de doos. (Als je dat nog niet hebt gedaan!)

02 Verwijder het verpakkingsmateriaal en de accessoires uit en rond de multicooker en zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn. Zie **Product, onderdelen en accessoires** voor een volledig overzicht van de onderdelen.

 Kijk ook even onder de binnenpot!

03 Was de binnenpot in de vaatwasser of met heet water en afwasmiddel. Spoel hem goed af met warm, helder water en droog de buitenkant van de binnenpot met een zachte doek goed af.

04 Veeg het verwarmingselement af met een zachte, droge doek om er zeker van te zijn dat er geen losse verpakkingsdeeltjes in de bodem van de multicooker achterblijven.

 Verwijder de veiligheidswaarschuwingstickers niet van het deksel (tenzij aangegeven op de sticker!) of het identificatielabel van de achterkant van de multicookerbasis

05 Misschien kom je in de verleiding om de Pro Crisp op je kookplaat te zetten, maar doe dat niet! Plaats de multicookerbasis op een stabiele, vlakke ondergrond, uit de buurt van brandbaar materiaal en externe warmtebronnen.

Ontbreekt er iets of is er iets beschadigd?

Neem contact op met een klantenserviceadviseur via www.instantpot.nl/service/contact/

(1) Enthousiast geworden?

- Bekijk Producten, onderdelen en accessoires om de componenten van uw Instant Pot te leren kennen en lees vervolgens de functies voor drukregeling voor een diepgaander inzicht.
- Terwijl u het eerste proefdraaien (watertest) uitvoert, leest u Snelkoken 101 om erachter te komen hoe de magie gebeurt!

⚠ LET OP

Lees de **Belangrijke veiligheidsmaatregelen** voordat u het apparaat gebruikt. Als om deze instructies voor veilig gebruik te lezen en op te volgen, kan schade aan het apparaat, materiële schade of persoonlijk letsel tot gevolg hebben.

Plaats het apparaat niet op een Kooktoestel of op een ander apparaat. Warmte van een externe bron zal het apparaat beschadigen.

Plaats niets op het apparaat en bedek of blokkeer de stoomontspanner of het antiblokkeerplaatje op het deksel van het apparaat om risico op schade aan eigendommen en/of persoonlijk letsel te voorkomen.

Aan de slag

Eerste test (watertest)


Moet u de watertest doen? Nee, maar als u de ins en outs van uw nieuwe Pro Crisp leert kennen, bereidt u zich voor op succes in de keuken! Neem een paar minuten de **Time** (tijd) om te leren hoe deze baby werkt.

Fase 1: De Pro Crisp instellen voor snelkoken

01 Haal de binnenpot uit de basis van de multicooker en voeg 3 kopjes (750 ml) water toe aan de binnenpan en plaats deze vervolgens terug in de basis.

02 Sluit het netsnoer aan op een stopcontact van 230 V krachtbron. Het display toont **UIT**.

03 Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Kenmerken drukregeling: snelkookdeksel**.

 Het deksel sluit automatisch af voor snelkoken.


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

01 Selecteer **Snelkoken**.

02 Draai aan de draaiknop om de kooktijd in te stellen op 5 minuten (**00:05**).


Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.

Laat het drukniveau op **High** staan.

 Aanpassingen aan de kooktijd, **Temperature** (temperatuur) en drukniveau worden opgeslagen in het Smart Programma wanneer het koken begint.

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

Op het display verschijnt **On** (aan) en de voortgangsbalk van het kookproces toont **Preheating** (voorverwarmen).

 Terwijl de multicooker zijn werk doet, lees je alvast Snelkoken 101.

04 Wanneer het Smart-programma eindigt, begint de multicooker met **Preheating** (voorverwarmen).

Druk op **Cancel** (annuleren) om Warmhouden te beëindigen en terug te gaan naar stand-by.

Fase 3: druk loslaten

01 Volg de instructies voor een snelle **release** in **Druk vrijgeven: Ontluchtingsmethoden**.

02 Wacht tot de vlotterklep zakt, open vervolgens voorzichtig het deksel en verwijder het zoals beschreven in **Kenmerken van de drukregeling: Snelkookdeksel**.

03 Gebruik de juiste handbescherming, verwijder de binnenpan van de basis van de multicooker, gooi het water weg en droog de binnenpan grondig.

Dat is het! Je bent klaar om te gaan :)

Aan de slag

GEVAAR

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

LET OP

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

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

Snelkoken 101

Bij snelkoken wordt gebruik gemaakt van stoom om het kookpunt van water boven de 100°C te brengen. Dankzij deze hoge temperaturen kunt u voedsel veel sneller bereiden dan normaal.

(Achter het magische gordijn)

Bij Pressure Cooking (snelkoken) doorloopt de Instant Pot Pro Crisp 3 fasen.

Preheating (voorverwarmen)

Wat je ziet	Wat je niet ziet	Tips
<p>De kookvoortgangsbalk toont Preheating (voorverwarmen)</p> <p>Op het scherm verschijnt On.</p>	<p>Terwijl de multicooker voorverwarmt, verdampt hij vloeistof om stoom te creëren.</p> <p>Zodra er genoeg stoom is opgebouwd, springt het vlotterventiel omhoog en wordt het deksel vergrendeld.</p>	<p>De Time (tijd) die de multicooker nodig heeft om op druk te komen hangt af van zaken als de Temperature (temperatuur) en het volume van het voedsel en de vloeistof.</p> <p>Diepvriesvoedsel heeft de langste voorverwarmingstijd. Voor de snelste resultaten ontdooi je je eten voordat je het kookt.</p> <p>In dit stadium hoeft je niet rond te hangen - vertrouw op de IP-magie!</p>

Koken

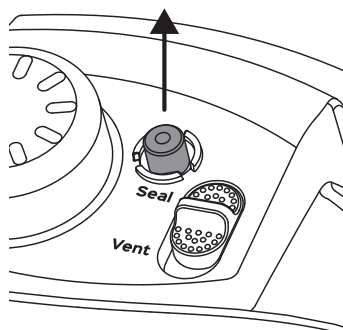
Wat je ziet	Wat je niet ziet	Tips
<p>De voortgangsbalk voor het koken gaat naar Cooking (koken).</p> <p>Het display schakelt over naar de afteltimer voor het koken.</p>	<p>Wanneer de Instant Pot het vereiste drukniveau bereikt, begint het koken.</p> <p>Het houdt de kookdruk tijdens het koken automatisch op High of Low druk.</p>	<p>Een hogere druk betekent een hogere Temperature (temperatuur).</p> <p>Smart Program-instellingen (bijv. kooktijd, drukniveau, etc.) kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast.</p>

Drukverlaging

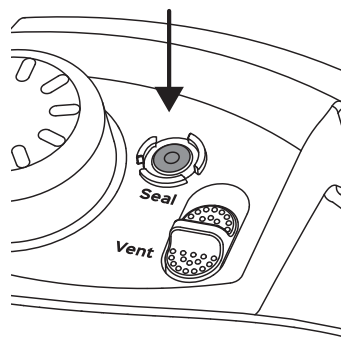
Wat je ziet	Wat je niet ziet	Tips
<p>Als Keep Warm na het koken is ingeschakeld, gaat de voortgangsbalk naar Keep Warm en telt de timer op vanaf 00:00.</p> <p>Als dit niet het geval is, keert de multicooker terug naar stand-by en wordt Einde weergegeven.</p>	<p>Hoewel het voedsel klaar is met koken, staat de snelkookpan nog steeds onder druk en is hij heet.</p> <p>Door de druk te ontlichten wordt de Temperature (temperatuur) verlaagd en kun je de deksel veilig verwijderen.</p>	<p>Volg uw receptinstructies bij het kiezen van een ontluchtingsmethode.</p> <p>Zie Druk vrijgeven: Ontluchtingsmethoden op de volgende pagina voor informatie over veilige ontluchtingstechnieken</p> <p> Instant Tip: De Instant Pot koelt sneller af als Keep Warm is uitgeschakeld!</p>

Druk ontlaten

U moet na het snelkoken de druk aflaten voordat u probeert het deksel te openen. Volg de instructies van uw recept om een ontluchtingsmethode te kiezen en wacht altijd tot de vlotterklep in het deksel valt voordat u deze opent.



Onder druk



Drukloos

⚠ WAARSCHUWING

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

Bedek of blokkeer de Stoomaflaatventiel of het deksel niet om letsel en/of schade aan eigendommen te voorkomen.

⚠ GEVAAR

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

Ontluchtingsmethoden

- Natuurlijke afgifte (NR of NPR)
- Snelle release (QR of QPR)
- Getimedede natuurlijke afgifte

Druk ontlaten

Natuurlijke afgifte (NR of NPR)

Het koken stopt geleidelijk. Naarmate de **Temperature** (temperatuur) in de multicooker daalt, wordt de druk van de Instant Pot Pro Crisp na verloop van **Time** (tijd) op natuurlijke wijze verlaagd.

Wat moeten we doen	Wat te verwachten
<p>Nadat het koken is voltooid, laat u de snelontgrendelingsschakelaar in de Afdichtingspositie staan totdat de vlotterklep in het deksel valt.</p>  <p>Afdichting positie</p>	<p>Uw maaltijd blijft koken, zelfs nadat het Smart-programma is afgelopen.</p> <p> Instant tip: Dit wordt "carryovercooking" of "rusten" genoemd en is ideaal voor grote stukken vlees.</p> <p>De drukverlagingstijd kan variëren, afhankelijk van het volume, het type en de Temperature (temperatuur) van het voedsel en de vloeistof. Tenzij u de QuickCool™-technologie gebruikt, kan NR bij sommige gerechten wel 40 minuten duren, dus plan vooruit: het is het wachten meer dan waard!</p> <p>Zie QuickCool om erachter te komen hoe u op natuurlijke wijze de druk sneller dan ooit tevoren kunt verminderen!</p>

KENNISGEVING

Gebruik NR om de multicooker drukloos te maken na het koken van voedsel met een hoog zetmeelgehalte (zoals soepen, stoofschotels, chili, pasta, havermost en congee) of na het koken van voedsel dat uitzet tijdens het koken (zoals bonen en granen).

Snelle afgifte (QR of QPR)

Stopt snel met koken en voorkomt overkoken. Perfectvoorsnelkokende groenten en delicate zeevruchten!

Wat te doen	Wat te verwachten
<p>Verplaats de snelontgrendelingsschakelaar van Seal (dicht) om te ontluchten en wacht tot de vlotterklep in het deksel valt.</p>  <p>Ventilatiepositie</p>	<p>Wanneer het stoomafgivedeksel correct is geïnstalleerd, hoort u een gedempt gesis als de stoom het deksel raakt en zich verspreidt.</p> <p>Als het deksel niet goed is geïnstalleerd, komt er een luide stroomstraal uit de bovenkant van de Stoomaflaatventiel.</p>


Druk ontlaten

KENNISGEVING

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

Getimedede natuurlijke afgifte

Het carryover-koken duurt een bepaalde **Time** (tijd) en stopt dan snel wanneer u de resterende druk weglaat. Perfect voor het koken van rijst en granen.

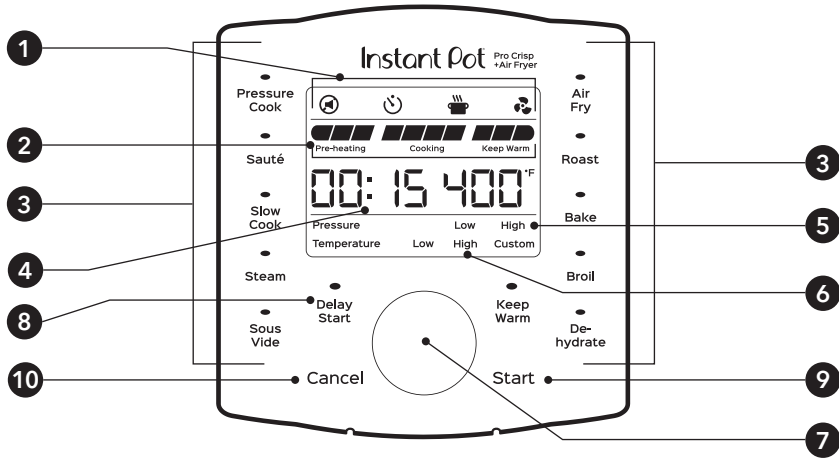
Wat moeten we doen	Wat te verwachten
Laat de snelontgrendelingsschakelaar een paar minuten in de Seal positie staan (volgens uw recept), verplaats hem vervolgens van Seal naar Vent en wacht tot de vlotterklep in het deksel valt.	<p>Wanneer het stoomafgiftegedeelte correct is geïnstalleerd, hoort u een gedempt gesis als de stoom het deksel raakt en zich verspreidt.</p> <p>Als het deksel niet goed is geïnstalleerd, komt er een luide stoomstraal uit de bovenkant van de Stoomaflaatventiel.</p> <p> De Temperature (temperatuur) in de multicooker daalt, waardoor de stoomafgifte mogelijk niet zo krachtig is als bij een normale QR.</p>



Als u veel spatten ziet terwijl u de druk laat ontsnappen, zet u de snelontgrendelingsschakelaar terug van Vent naar Seal en wacht u een paar minuten voordat u opnieuw probeert de druk te laten ontsnappen. Als het spetteren aanhoudt, gebruik dan NR om de resterende druk veilig af te laten.

VOORZICHTIG

De stoom die uit de Stoomaflaatventiel komt, is heet. Plaats **GEEN** handen, gezicht of enige blootgestelde huid over de stoomontgrendelingsconstructie wanneer u de druk loslaat om letsel te voorkomen.






Bedieningspaneel



1	Status iconen	Toont de status van verschillende instellingen. Zie Bedieningspaneel: Statuspictogrammen voor details.	
2	Voortgangsbalk	Geeft aan wanneer de multicooker in de stand Preheating (voorverwarmen), Koken of Keep Warm (warmhouden) staat het Zie koken Bedieningspaneel: Voortgangsbalk bereiding voor details.	
3	Smart Programma's	Deksel voor snelkoken <ul style="list-style-type: none"> • Snelkoken • Langzaam koken • Fruiten • Ondervacuüm • Stoom 	Deksel van de Airfryer <ul style="list-style-type: none"> • Luchtfrituren • Gebraden • Bak • Roosteren • Uitdrogen
4	Timer	Toont de tijd in UU:MM-formaat. Telt op of af, afhankelijk van het Smart Programma.  Geeft tijdens Sous Vide ook de temperatuur weer in °C (Celsius) of °F (Fahrenheit).	
5	Pressure	Kies de druk: Low (laag) en High (hoog).	
6	Temperature (temperatuur)	Kies tussen Low (laag), High (hoog) en Custom (aangepast).	
7	Bedieningsknop	Draai aan de draaiknop om door slimme programma's te bladeren, statuspictogrammen aan te passen en de Time (tijd), temperatuur en drukniveaus aan te passen.  De wijzerplaat is tevens een knop. Druk op de draaiknop om uw selecties te bevestigen.	
8	Start Uitstellen	Stel de start van het koken uit. Werkt ook als kookwekker!	
9	Start	Start het geselecteerde Smart-programma.	
10	Annuleren	Stopt op elk moment een Smart Programma en zet de multicooker terug in stand-by.	

Controlepaneel

Statuspictogrammen

-  Geluid staat aan.
-  Geluid staat uit.
-  Uitgestelde start is actief.
-  Verschijnt wanneer Warmhouden actief is, of wordt ingeschakeld nadat het koken is voltooid.
-  Er is een Smart Airfry-programma geselecteerd.

Voortgangsbalk bereiding



Wanneer een Smart Programma start, knippert de voortgangsbalk om aan te geven dat **Preheating (voorverwarmen)** bezig is. Het display toont **On (aan)** tijdens de voorverwarmingsfase om u te laten weten dat er aan wordt gewerkt!



Wanneer de Pro Crisp het ingestelde drukniveau of de ingestelde **Temperature** (temperatuur) bereikt, knippert de voortgangsbalk om aan te geven dat het koken is begonnen. Het display telt de **kooktijd** af en markeert het geselecteerde druk - of temperatuurniveau




Als **Keep Warm** (warmhouden) is ingeschakeld wanneer het koken is voltooid, gaat de voortgangsbalk naar **Keep Warm** en de timer telt de verstreken **Time** (tijd) op tot maximaal 10 uur (10:00 uur). Wanneer warmhouden is voltooid, wordt op het display **End (einde)** weergegeven.

Als **Keep Warm** is uitgeschakeld wanneer het koken is voltooid, keert de multicooker terug naar stand-by en toont het display **End (einde)**.


Controlepaneel

Statusberichten

OFF	Stand-bymodus: de Pro Crisp wacht op uw opdrachten!
On	De Pro Crisp bevindt zich in de voorverwarmingsfase .
Hot	Op het display wordt Hot (heet) weergegeven als de Pro Crisp tijdens het sauteren de perfecte Temperature (temperatuur) bereikt.  Nadat het bericht verdwijnt, begint de timer de kooktijd te tellen.
00:15	Het display toont een van de volgende: <ul style="list-style-type: none">• Het aftellen van de kooktijd,• Hoe het duurt tot uitgestelde start voordat het koken begint,• Hoe lang het voedsel na bereiding warm blijft afwerken.
End	Wanneer het koken klaar is, toont het display End (einde) .

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

Instellingen

Instelling	Beschrijving
Zet het geluid aan of uit	Houd vanuit stand-by de draaiknop ingedrukt totdat het geluidspictogram knippert en draai vervolgens aan de draaiknop om het geluid in of uit te schakelen. Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.  Hoorbare veiligheids- en foutmeldingswaarschuwingen kunnen niet worden uitgeschakeld.
Wijzig de weergegeven temperatuur (°C en °F).	Selecteer Sous Vide , of een ander programma dat gebruikmaakt van het deksel van de airfryer, en houd vervolgens de draaiknop ingedrukt totdat de temperatuureenheid knippert. Draai aan de draaiknop om te schakelen tussen °C en °F en druk vervolgens op de draaiknop om de wijziging op te slaan.

Controlepaneel

Instelling	Beschrijving				
<p>Aanpassen en opslaan op maat kooktijden en temperaturen.</p>	<p>Zodra een Smart Programma is geselecteerd, worden wijzigingen in de kooktijd, Temperature (temperatuur) en drukniveau opgeslagen zodra het Smart Programma begint.</p>				
<p>Stel de start van het koken uit.</p>	<table border="1" data-bbox="346 437 1086 544"> <thead> <tr> <th data-bbox="346 437 715 474">Standaardtijd</th> <th data-bbox="718 437 1086 474">Tijdsbestek</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="346 478 715 544">6 uur (06:00)</td> <td data-bbox="718 478 1086 544">10 minuten tot 24 uur (00:10 tot 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p>U kunt Uitgestelde start gebruiken bij:</p> <ul data-bbox="370 604 543 693" style="list-style-type: none"> • Snelkoken • Slow cooking • Stroom <p>Selecteer een Slim programma en stel Startuitstel op elk gewenst moment in voordat op Start drukt:</p> <p>01 Druk op Delay Start (startuitstel) en draai vervolgens aan de knop om de tijdsduur aan te passen waarop u het koken wilt uitstellen.</p> <p>02 Druk op de draaiknop om te bevestigen en terug te gaan naar het Smart Programma.</p> <p>03 Druk op Start om te beginnen.</p>	Standaardtijd	Tijdsbestek	6 uur (06:00)	10 minuten tot 24 uur (00:10 tot 24:00)
Standaardtijd	Tijdsbestek				
6 uur (06:00)	10 minuten tot 24 uur (00:10 tot 24:00)				
<p>Reset een individueel Smart Programma.</p>	<p>Houd vanuit stand-by de Smart Program-knop die u wilt resetten gedurende 5 seconden ingedrukt.</p> <p>Het drukniveau, de kooktijd en de Temperature (temperatuur) van het Smart Programma worden hersteld naar de fabrieksinstellingen en de multicooker gaat terug naar stand-by.</p>				
<p>Reset alle slimme programma's.</p>	<p>Houd in stand-by Cancel ingedrukt totdat de multicooker piept.</p> <p>Alle Smart Program-druk niveaus, kooktijden en temperaturen worden hersteld naar de fabrieksinstellingen.</p>				

Drukcontrolefuncties (uw kleine trucjes!)

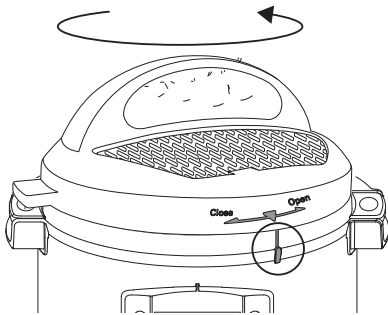
Zie **Onderhoud, reiniging en opslag** voor installatie en verwijdering van onderdelen.

Deksel voor snelkoken

Wat wij er zo leuk aan vinden	Wat je erover moet weten
<p>Wanneer u het deksel sluit (via de handgrepen van de nieuwe binnenpan!), gaat deze automatisch op Seal staan, zodat u heel gemakkelijk onder druk kunt koken.</p> <p>De dekselhandgreep is comfortabel in gebruik, of u nu links-of rechtshandig bent, en staat rechtop in de multicookerbasis!</p> <p>Als hij is aangesloten, speelt de Pro Crisp een klein rinkeland geluid als je het deksel opent en sluit :)</p>	<p>Het deksel is afneembaar tijdens koken zonder druk, zodat u onderweg de smaak kunt testen.</p> <p>Bij snelkoken klikt het deksel pas op zijn plaats zodra de multicooker onder druk staat. Probeer het deksel niet onnodig te verwijderen!</p>

Het dekselverwijderen

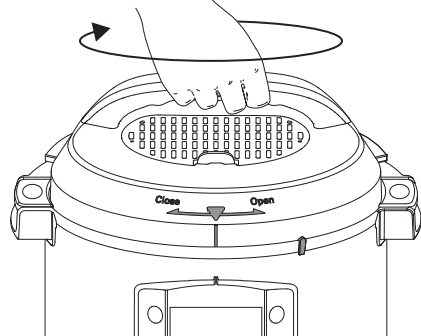
- 01 Pak de handgreep van het deksel vast en draai deze tegen de klok in om het symbool op het deksel ▼ uit te lijnen met het symbool op de rand van de multicookerbasis. ▮
- 02 Til het deksel omhoog en van de basis van de multicooker naar uw lichaam toe.



Zie **Druk ontlaten: Ontluchtingsmethoden** voor veilige drukverlagingstechnieken.

Het deksel sluiten

- 01 Lijn het symbool op het deksel ▼ uit met het symbool op de basis van de multicooker ▮ en laat het, deksel vervolgens op de rail zakken.
- 02 Draai het deksel met de klok mee totdat het symbool op het deksel ▼ op één lijn staat met het midden van het bedieningspaneel.



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

Functies voor drukregeling

QuickCool™

Voor de snelste natuurlijke afgifte na snelkoken gebruikt u de QuickCool-bak*.

Wat wij er zo leuk aan vinden	Wat je erover moet weten
Het bespaart enorm veel Time (tijd): u kunt de druk op natuurlijke wijze tot 50% sneller loslaten!	Het metalen gedeelte van het deksel wordt extreem heet, dus verwijder de beschermhoes niet tenzij u QuickCool gebruikt.

Om de QuickCool-bak te gebruiken, vult u met ijs of water en vriest u deze in. Zodra het bevroren is, verwijdert u de beschermhoes van het snelkookdeksel en plaatst u de QuickCool-bak op het blootliggende metaal van het deksel.

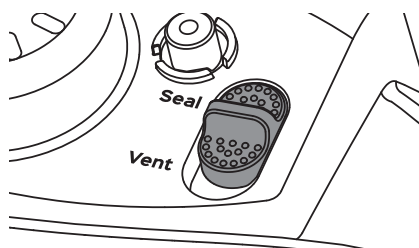
Wanneer de vlotterklep in het deksel valt, verwijdert u de QuickCool-bak, gooit u het water weg en opent u het deksel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de bak, aangezien een deel of al het ijs gesmolten kan zijn.

*QuickCool-tray wordt apart verkocht op www.nstantpot.nl.

⚠ VOORZICHTIGHEID

Het deksel zal tijdens en na het koken heet zijn. Raak het blootliggende metaal niet met blote huid aan om letsel te voorkomen.

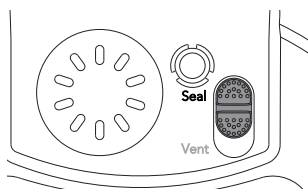
Snelontgrendelingschakelaar



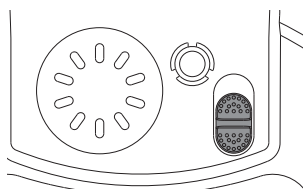
De snelontgrendelingschakelaar regelt de Stoomaflaatventiel – het onderdeel dat de druk vrijgeeft.

Wat wij er zo leuk aan vinden	Wat je erover moet weten
Het is supergemakkelijk te gebruiken en houdt onze handen ver weg van de stoom wanneer de multicooker de druk laat ontsnappen!	Hij wordt automatisch ingesteld op Seal wanneer u het deksel sluit, dus zorg ervoor dat u hem op Vent zet als u niet onder druk kookt.

Funcities voor drukregeling



Dicht (seal) positie

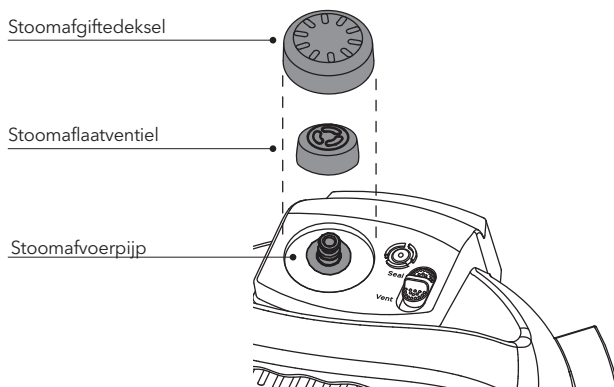


Open (vent) positie

Zie Druk vrijgeven: Ontluchtingsmethoden voor veilige drukverlagingstechnieken.

Stoomafgifte-montage

De stoomafgifteconstructie moet vóór gebruik volledig worden geïnstalleerd.



Wat wij er zo leuk aan vinden

Wanneer de klep ontluicht, verspreidt het stoomafgitedeksel de stoom, zodat de snelle drukontlasting zacht en zacht is.

Wat je erover moet weten

Wanneer de druk wordt opgeheven, stroomt er stoom omhoog vanuit de binnenpot, door de stoomafvoerpijp en naar buiten via de bovenkant van de stoomafvoerklep. Het is dus belangrijk om de ruimte schoon en vrij te houden.

De Stoomaflaatventiel zit losjes op de Stoompijp.

WAARSCHUWING

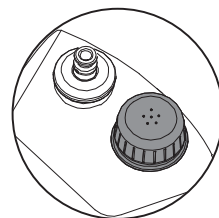
Bedek of blokkeer de stoomafgifteconstructie op geen enkele manier om letsel en/of materiële schade te voorkomen.

Functies voor drukregeling

Antiblokkeerschild

Het antiblokkeerschild voorkomt dat voedseldeeltjes door de stoomafvoerleiding naar boven komen, wat helpt bij de drukregeling.


Het antiblokkeerschild is een integraal onderdeel van de productveiligheid en noodzakelijk voor snelkoken, dus het moet vóór gebruik worden geïnstalleerd.

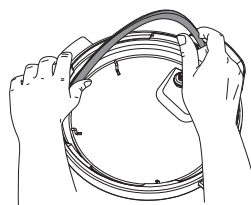


Afsluitring

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

De afdichtring moet vóór gebruik worden geïnstalleerd.

 Er mag slechts één afdichtring tegelijk in het deksel worden geïnstalleerd.



 **Instanttip:** Siliconen zijn poreus en nemen dus sterke aroma's en bepaalde smaken op. Houd extra afsluitringen bij de hand om de overdracht van geur- en smaakstoffen tussen gerechten te beperken.

Bezoek onze winkel om te beginnen met het kleurcoderen van uw kookkunsten!

VOORZICHTIGHEID

Controleer vóór het koken altijd op insnijdingen, vervormingen en een correcte montage, aangezien de afdichtringen bij normaal gebruik na verloop van tijd uitrekken. Als u uitrekking, vervorming of schade aan uw afdichtring opmerkt, mag u deze NIET gebruiken.

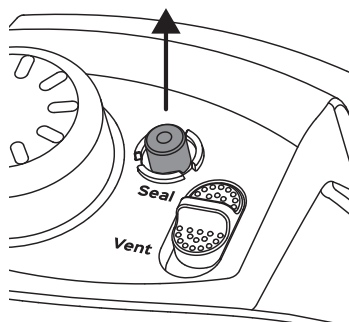
Vervang de afdichtring elke 12 tot 18 maanden of eerder en gebruik alleen goedgekeurde Instant Pot-afdichtringen.

Als u deze instructies niet opvolgt, kan er voedsel vrijkomen, wat kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.

Functies voor drukregeling

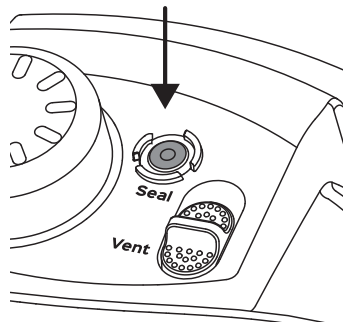
Vlotterklep

De vlotterklep laat u weten of er druk in de multicooker is (drukloos) of niet (drukloos). Het verschijnt in 2 posities:



Onder druk

De vlotterklep is zichtbaar boven het oppervlak van het deksel uitgekomen.



Drukloos

De vlotterklep is gedaald en de bovenkant ligt gelijk met het deksel.

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

GEVAAR

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

Koken met het snelkookdeksel

De Instant Pot Pro Crisp is verbazingwekkend veelzijdig in de keuken. Wat voor soort koken u ook wilt doen, de Pro Crisp staat voor u klaar!

Zelfs nadat een programma is gestart, kun je wijzigingen aanbrengen in de bereidingstijd, het drukniveau en de **Temperature** (temperatuur). Druk gewoon op de draaiknop om de aanpassingsvelden te openen en de gewenste wijzigingen aan te brengen, en druk vervolgens op **Start**.

WAARSCHUWING

Vul de binnenpot NIET hoger dan de **Max. PC-vullijn** zoals aangegeven op de binnenpot om persoonlijk letsel en/of materiële schade te voorkomen.

Wanneer u voedsel bereidt dat uitzet (bijvoorbeeld rijst, bonen, pasta), vul de binnenpan dan niet hoger dan de halve vullijn zoals aangegeven op de binnenpan.

Kook altijd met de binnenpan op zijn plaats.

Giet GEEN voedsel of vloeistof in de basis van de multicooker. Om het risico op persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen te voorkomen, plaatst u voedsel en vloeibare ingrediënten in de binnenpan en plaatst u vervolgens de binnenpan in de basis van de multicooker.

VOORZICHTIGHEID

De binnenpan en accessoires zijn tijdens en na het koken heet. Gebruik altijd de juiste handbescherming bij het toevoegen aan of verwijderen van voedsel uit een hete binnenpan om letsel en/of materiële schade te voorkomen.

VOORZICHTIGHEID

Inspecteer vóór gebruik altijd zorgvuldig het deksel en de binnenpot om er zeker van te zijn dat ze schoon zijn en in goede staat verkeren.

- Om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen, dient u de binnenpot te vervangen als deze gedeukt, vervormd of beschadigd is.
- Gebruik bij het koken alleen goedgekeurde Instant Pot-binnenpannen die voor dit model zijn gemaakt.

Zorg er altijd voor dat het verwarmingselement schoon en droog is voordat u de binnenpan in de multicookerbasis plaatst.

Als u deze instructies niet opvolgt, kan de multicooker beschadigd raken. Vervang beschadigde onderdelen om een veilige werking te garanderen.

Koken met het snelkookdeksel

Snelkoken (onder druk)

Gebruik stoomdruk om voedsel snel, gelijkmatig en diep te bereiden, voor telkens weer heerlijke resultaten.

Drukniveau	Voorgesteld gebruik	Opmerkingen
Low 0,35 – 0,55 bar	Visen zeevruchten, zachte groenten en rijst.	Bij snelkoken regelt het drukniveau de kooktemperatuur. Hogere druk = hogere Temperature (temperatuur)!
High 0,65 – 0,85 bar	Eieren, vlees, gevogelte, wortelgroenten, haver, bonen, granen, bottenbouillon, stoofpot, chili.	

Vloeistoffen voor snelkoken moeten op waterbasis zijn, zoals bouillon, bouillon, soep of sap. Als u ingeblikte, gecondenseerde soep of soep op roombasis gebruikt, voeg dan vloeistof toe zoals hieronder aangegeven.

Instant Pot maat	Minimale vloeistof voor snelkoken*
8 Qt / 7,6 liter	2 kopjes (500 ml)

*Tenzij anders aangegeven in het recept.

Zorg ervoor dat u voedsel en vloeibare ingrediënten altijd in de roestvrijstalen binnenpan plaatst, en NIET rechtstreeks in de bodem van de multicooker!

VOORZICHTIGHEID

Om verzengende of verbrandende verwondingen te voorkomen, moet u voorzichtig zijn bij het koken onder druk met meer dan 1/4 kop (60 ml) olie, sauzen op oliebasis, soepen op basis van gecondenseerde room en dikke sauzen. Voeg geschikte vloeistof toe aan dunne sauzen. Vermijd recepten die een olie - of vetgehalte van meer dan 1/4 kop (60 ml) vereisen.

Koken met het snelkookdeksel

Magische start!

Voor het beste resultaat volgt u altijd een geautoriseerd **Instant Pot-recept** of de beproefde, geteste en echte **tijdschema's voor snelkoken**.

Tijdsbestek	Standaardtijd	Standaarddruk
0 minuten tot 8 uur (00:00 tot 08:00)	35 minuten (00:35)	Hoog

Fase 1: De Pro Crisp instellen voor snelkoken

- 01 Voeg vloeistof en voedsel toe aan de binnenpot zoals aangegeven in uw recept.



Instanttip: Gebruik het multifunctionele rek om voedsel gelijkmatig te verwarmen, te voorkomen dat voedingsstoffen in de kookvloeistof terechtkomen, olie en vet van het voedsel te laten druipen en te voorkomen dat voedsel de bodem van de binnenpan verschroeft.

- 02 Plaats de binnenpan in de multicookerbasis.
- 03 Plaatsen sluit hetsnelkookdekselzoals beschreven in **Kenmerken van de drukregeling: Snelkookdeksel**.

Fase 2: Snelkoken


- 01 **Selecteer Snelkoken.**
- 02 Druk op de draaiknop om de standaardinstelling te selecteren of draai eraan om de kooktijd aan te passen.

Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
- 03 Druk op de draaiknop om het standaarddrukkniveau te selecteren, of draai eraan om te schakelen tussen **Hoge** en **Lage** druk.

Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.


- 04 Laat de automatische warmhoudfunctie staan instelling is ingeschakeld, of druk op elk gewenst moment op **Keep Warm (warmhouden)** om deze uit te schakelen

- 05 Druk op **Start** om te beginnen. Het scherm toont **On** en de voortgangsbalk toont **Preheating (voorverwarmen)**.

-  **Lees Snelkoken 101** om een kijkje achter de schermen te nemen en te ontdekken wat er in die grote magische pot gebeurt.

- 06 Wanneer het slimme programma is voltooid, wordt op het display **End** weergegeven als **Keep Warm** is uitgeschakeld.

Als dit niet het geval is, begint de timer te tellen van **00:00** tot 10 uur (**10:00**).

-  Voedsel mag niet langer dan 10 uur warm worden gehouden. Als u dik of zetmeelrijk voedsel bereidt, kan de warmte niet gelijkmatig worden afgevoerd. Om de voedselveiligheid te garanderen, roert u de inhoud van dikkere gerechten elke 40 tot 60 minuten.

- 07 Volg de receptinstructies om de multicooker drukloos te maken. Zie **Druk aflaten: Ontluchtingsmethoden** voor veilige ontluchtingstechnieken.

Er kan een uitgestelde starttimer worden ingesteld om automatisch snel koken te starten terwijl in bed ligt, werkt, boodschappen doet of bezig bent met andere gerechten. Om een uitgestelde starttimer in te stellen, zie **Bedieningspaneel: Instellingen**.

Koken met het snelkookdeksel

Slow cooking

Gebruik Slow Cook voor eenvoudige, zelfgemaakte eenpansmaaltijden. Maak mac 'n' cheese, ribbetjes die van het bot vallen en uit elkaar te trekken varkenscarnitas met één druk op de knop.

Temperatuur niveau	Voorgesteld gebruik	Opmerkingen
Low (laag)	Voor dat low and slow-koken, de hele dag door. Voor het beste resultaat minimaal 6 uur (06:00 uur) laten inwerken.	U kunt het snelkookdeksel gebruiken, of, als u uw eten tijdens het koken in de gaten wilt houden, is een glazen deksel met een ventilatiegat voldoende.
High (hoog)	Low-en slowcooking, maar dan net iets sneller.	 Bezoek www.instantpot.nl voor accessoires! Gerechten moeten minimaal 3 uur (03:00 uur) gaar zijn, tenzij anders vermeld in uw recept.

 Tip: de twee warmte-instellingen van dit Smart-programma zijn vergelijkbaar met die van een traditionele slowcooker, zodat je de favorieten van je hele gezin kunt blijven maken!

Standaardtijd	Tijdsbestek	Standaardtemperatuur
4 uur (04:00)	30 minuten tot 24 uur (00:30 tot 24:00 uur)	Hoog

Fase 1: De Pro Crisp instellen voor Slow cooking

- 01 Voeg voedsel en vloeibare ingrediënten toe aan de binnenpot volgens uw recept.
- 02 Plaats de binnenpan in de multicookerbasis.
- 03 Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Kenmerken van de drukregeling: Snelkookdeksel**.
- 04 Zet de snelontgrendelingschakelaar in de **Vent**-positie.

Fase 2: Slow cooking

- 01 Selecteer **Slow cooking**.
- 02 Druk op de knop om de standaardtijd te selecteren, of draai eraan om de kooktijd te wijzigen.
Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
- 03 Druk op de draaiknop om de standaardinstelling te selecteren temperatuurniveau, of draai eraan om te schakelen tussen **High (hoge)** en **Low (lage)** temperaturen.
Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.
- 04 Laat de automatische warmhoudfunctie ingeschakeld, of druk op elk gewenst moment op **Keep Warm (warmhouden)** om deze uit te schakelen.

Koken met het snelkookdeksel

- 05 Druk op Start om te beginnen. De voortgangsbalk toont Voorverwarmen en de timer begint onmiddellijk af te tellen.
- 06 Wanneer de Pro Crisp de doeltemperatuur bereikt, gaat de voortgangsbalk naar **Koken**.
- 07 Wanneer het Smart-programma is afgelopen op het display wordt **End** (einde) weergegeven als Keep Warm (warmhouden) is uitgeschakeld. Als dit niet het geval is, begint de timer te tellen van 00:00 tot 10 uur (10:00).

Er kan een uitgestelde starttimer worden ingesteld, zodat het langzaam koken automatisch begint terwijl je aan het lezen, tuinieren, sporten of met andere gerechten bezig bent. Om een uitgestelde starttimer in te stellen, zie **Bedieningspaneel: Instellingen**.

KENNISGEVING

Tijdens Slow Cook mag de vlotterklep niet omhoog komen. Het deksel is tijdens het kookproces afneembaar, zodat u gemakkelijk bij kunt. Als de vlotterklep omhoog gaat, zorg er dan voor dat de snelontkoppelingsschakelaar op **Ventstaat**. Zie **Druk vrijgeven: Ontluchtingsmethoden** voor veilige ontluchtingstechnieken.

Stoom

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

Standaardtijd	Tijdsbestek	Standaardtemperatuur
30 minuten (00:30)	1 minuut tot 30 minuten (00:01 tot 00:30)	100°C Niet instelbaar

Fase 1: De Pro Crisp instellen voor stomen

- 01 Voeg maximaal 3 kopjes (750 ml/~25 oz) water toe aan de binnenpot.
- 02 Plaats het multifunctionele rek of een stoommandje op de bodem van de binnenpan en plaats vervolgens uw voedsel ingrediënten op het accessoire.

- 03 Plaats de binnenpan in de multicookerbasis.
- 04 Gebruik een glazen deksel, of plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Kenmerken van de drukregeling: Snelkookdeksel**.
- 05 Als u het snelkookdeksel gebruikt, zet u de snelontkoppelingsschakelaar op **Vent** positie.

Koken met het snelkookdeksel

Fase 2 : Stomen

- 01** Selecteer **Steam (stomen)**.
- 02** Druk op de knop om de standaardtijd te selecteren, of draai eraan om de kooktijd te wijzigen. Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen.
- 03** Druk op **Start** om te beginnen. Het scherm toont **On** en de voortgangsbalk toont **Preheating (voorverwarmen)**.
- 04** Wanneer de Pro Crisp de doeltemperatuur bereikt, beweegt de voortgangsbalk.

naar **Cooking** en de timer telt af.

- 05** Als de ingrediënten klaar zijn met koken voordat de **Time** (tijd) om is, drukt u op **Cancel** om het Smart-programma te beëindigen. Anders zal het display, wanneer het Smart programma is voltooid, **End** weergeven als **Keep Warm** (warmhouden) is uitgeschakeld. Als dit niet het geval is, begint de timer te tellen van 00:00 tot 10 uur (10:00).

Keep Warm (warmhouden) is niet geprogrammeerd om automatisch in te schakelen als de stoom klaar is, maar u kunt het automatisch opwarmen op elk gewenst moment inschakelen door op **Keep Warm** (warmhouden) te drukken. Er kan een **Delayed Start** (uitgestelde starttimer) worden ingesteld die automatisch begint met stomen terwijl je met andere dingen bezig bent. Om een uitgestelde starttimer in te stellen, zie **Bedieningspaneel: Instellingen**.

KENNISGEVING

De vlotterklep mag tijdens het stomen niet omhoog komen. Het deksel is tijdens het kookproces afneembaar, zodat u er gemakkelijk bij kunt. Als de vlotterklep omhoog gaat, zorg er dan voor dat de snelontkoppelingsschakelaar op **Vent** staat. Zie Druk ontlaten: Ontluchtingsmethoden voor veilige ontluchtingstechnieken.

KENNISGEVING

Als er stoom in de binnenpan zit, kunt u enige weerstand ondervinden bij het terugplaatsen van het snelkookdeksel. Laat hem in de groef zitten voordat u hem sluit en vergeet niet de stoomontgrendeling opnieuw op **Vent** te zetten.

Onder een vacuüm

Bij sous vide koken wordt het voedsel gedurende langere tijd onder water gekookt in een luchtdichte, voedselveilige vacuümzak. Het voedsel kookt in zijn eigen sappen en komt er sappig, smaakvol en ongelooflijk mals uit.

Standaardtijd	Tijdsbestek	Standaard temperatuur	Temperatuur bereik
3 uur (03:00)	30 min tot 99 uren 30 min (00:30 tot 99:30)	60°C	25 tot 77°C

Koken met het snelkookdeksel

Je hebt nodig:

- Tang
- Thermometer
- Voedselveilige, luchtdichte, hersluitbare voedselzakjes, of,
- Vacuumsealers en voedselveilige vacuümzakken

Stap 1 : Het sous vide waterbad opzetten

01 Vul de binnenpan met water tot aan de **Half**

Fill- markering zoals aangegeven op uw binnenpan en plaats deze vervolgens in de basis van de multicooker.

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

03 Plaats de snelontgrendelingsschakelaar in de **Vent-**positie.

Fase 2 : De Pro Crisp instellen voor sous vide koken

01 Selecteer **Sous-vide**.

02 Druk op de knop om de standaardtijd te selecteren, of draai eraan om de kooktijd aan te passen.

Druk op de draaiknop om te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.

03 Druk op de draaiknop om de standaardinstelling te selecteren **Temperature** (temperatuur) of draai eraan om de temperatuur van het waterbad aan te passen. Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen.

04 Druk op **Start** om het waterbad te verwarmen. Op het display wordt **On** weergegeven en de voortgangsbalk toont **Preheating**.

Fase 3: Maak het eten klaar

01 Terwijl het water opwarmt, breng je het eten op smaak naar wens. Zie **Ingrediënten en smaakmakers** op de volgende pagina voor tips!

02 Als je klaar bent, scheid ze dan allemaal het serveren van voedsel in individuele zakjes.

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

Fase 4 : Kook ze!

01 Zodra het waterbad klaar is, het display schakelt over naar de afteltimer.

02 Verwijder het deksel en leg de verzegelde zakjes voorzichtig in het water.

Het voedsel in de zakjes moet onder water staan, dus voeg indien nodig verwarmd water toe aan de binnenpot. Als u een hersluitbare zak gebruikt, zorg er dan voor dat de afdichting boven water blijft.

03 Plaats en sluit het snelkookdeksel zoals beschreven in **Kenmerken van de drukregeling: Snelkookdeksel**.

04 Zet de snelontgrendelingsschakelaar in de **Vent-**positie.

05 Wanneer het Smart Programma klaar is, toont het display **End (einde)**. Open de multicooker en gebruik uw tang om de zakjes voorzichtig uit het hete water te halen.

06 Open de zakjes en gebruik een thermometer om de gaarheid te controleren.

VOORZICHTIGHEID

Vul de binnenpan niet te vol om schade aan de multicooker te voorkomen. De totale inhoud (water- en voedselzakjes) moet minimaal 5 cm vrije ruimte laten tussen de waterlijn en de rand van de binnenpot.

Koken met het snelkookdeksel

Omgekeerd schroeien

Het dichtschroeien van vlees na laag en Slow cooking is de gemakkelijkste manier om de toch al heerlijke smaken naar een hoger niveau te tillen zonder dat het te gaar wordt. Probeer omgekeerd aanbraden voor mals, sappig vlees met een mooie gepolijste korst.

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

Het lijkt misschien contra-intuïtief, maar sla deze stap niet over: je krijgt meer smaken en een fantastisch uitzienende afdronk!

02 Maak de binnenpan leeg en plaats deze terug in de multicookerbasis.

03 Gebruik het ProCrisp's Sauté-programma om uw maaltijd goed dicht te schroeien, of gebruik een gietijzeren pan, bruiningsbrander of een grill - alles wat heet is om het vocht vast te houden!

04 Dek je vlees af met folie en laat het 5-20 minuten rusten, afhankelijk van de grootte.

Ingrediënten en kruiden

- Zout gaat ver als het in een luchtdichte zak zit, dus het is beter om iets minder te gebruiken dan normaal, vooral bij vlees, gevogelte en vis. Als je merkt dat er na het koken meer nodig is, zout naar smaak!
- Gebruik verse ingrediënten van hoge kwaliteit bij het sous vide koken om de best mogelijke bereiding te garanderen smaak, behalve...
- Gebruik knoflookpoeder in plaats van rauwe knoflook. Rauwe knoflook kan erg bitter worden overweldigend als het sous vide wordt gekookt. Zuiver knoflookpoeder van hoge kwaliteit geeft u het beste resultaat.



Instanttip: Gebruik geen knoflookzout in plaats van knoflookpoeder!

Gekookt voedsel bewaren

Als u niet meteen gaat eten, dompel de ongeopende zakjes dan in ijswater om de temperatuur snel te verlagen en bewaar ze vervolgens in de koelkast totdat je er klaar voor bent.

Bekijk de sousvide kooktijden online!

VOORZICHTIGHEID

Gebruik bij het bereiden van vlees altijd een vleesthermometer om ervoor te zorgen dat de interne temperatuur een veilige minimumtemperatuur bereikt. Raadpleeg de Safe Minimum Internal Temperature Chart van de USDA of de Cooking Temperatures Chart van Health Canada voor meer informatie.

Koken met het snelkookdekseL

Keep Warm (warmhouden)

Perfect voor het Reheat (opwarmen) van maaltijden of het langdurig Reheat (opwarmen) van voedsel.

Standaardtijd	Tijdsbestek	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik
10 uur (10:00)	30 minuten tot 10 uur (00:30 tot 10:00 uur)	Hoog	High Low Custom 25 tot 90°C

01 Druk op **Keep Warm (warmhouden)**

02 Druk op de draaiknop om de standaardtijd te selecteren, of draai eraan om de opwarmtijd aan te passen. Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.

03 Druk op de draaiknop om de standaardtemperatuur te selecteren, of draai eraan om te schakelen tussen **hoge, lage** en **aangepaste** temperatuurniveaus.

Custom (aangepast): druk op de knop om de standaardtemperatuur te selecteren of draai aan de knop om de temperatuur aan te passen en druk er vervolgens op om de wijziging te bevestigen.

04 Wanneer **Keep Warm** is voltooid, wordt **End** op het display weergegeven.

VOORZICHTIGHEID

Dikker voedsel kan een gelijkmatige verhitting verhinderen, wat kan leiden tot bedorven voedsel als het onbeheerd wordt achtergelaten. Wanneer u dik voedsel bereidt, zoals stoofpot en chili, roer dan elke 40 tot 60 minuten de inhoud van de binnenpan om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

Koken zonder deksel

Fruiten (Sauté)

Net als bij het gebruik van een koekenpan, bakplaat of grill, kunt u **Sauté** gebruiken om vloeistoffen te laten sudderen, in te dikken en te verdikken, maaltijden te roerbakken en om groenten te karamelliseren en vlees dicht te schroeien voor of na het gebruik van andere kookmethoden. Gebruik nooit een deksel als u **Sauté** gebruikt.

 Tip: Als je wilt, kun je de binnenpan op elke elektrische, keramische, gas- of inductiekookplaat gebruiken. Dankzij de handgrepen met siliconen grip is het gemakkelijk vast te houden en te roeren zonder te glijden!

Standaardtijd	Tijdsbestek	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik
30 minuten (00:30)	1 minuut tot 1 uur (00:01 tot 01:00)	Hoog	Hoog Laag Aangepast: Niveaus 1-6

Fase 1: De ProCrisp instellen voorsauteren

01 Plaats de binnenpan in de multicookerbasis

Gebruik geen deksel.

02 Druk op Sauté.

03 Druk op de knop om de standaardtijd te selecteren, of draai eraan om de kooktijd aan te passen.

Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.

04 Druk op de draaiknop om het temperatuurniveau, of draai eraan om te schakelen tussen **High** (hoog), **Low** (laag) en **Custom** (aangepast) temperatuurniveaus. Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.



Er zijn 6 niveaus van aangepaste temperaturen waaruit u kunt kiezen, weergegeven als **LE 1** (de laagste temperatuur) tot en met **LE 6** (de hoogste temperatuur). Deze niveaus zijn vergelijkbaar met de temperatuurniveaus op uw kookplaat.

Om een aangepast temperatuurniveau te kiezen, selecteert u **Custom**, draait u vervolgens de draaiknop naar het gewenste niveau en drukt u op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.

05 Druk op **Start** om te beginnen. Het scherm toont **Aan** en de voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen).

Fase 2: Sauteren

01 Wanneer de ProCrisp de doeltemperatuur bereikt, gaat de voortgangsbalk naar **Koken** en toont het display enkele ogenblikken **Heet** voordat wordt overgeschakeld naar de afteltimer.

02 Voeg ingrediënten toe aan de binnenpot.

Als uw voedsel ingrediënten worden toegevoegd voordat de binnenpot de doeltemperatuur heeft bereikt, verschijnt het bericht **Heet** mogelijk niet. Dit is normaal.

03 Als de ingrediënten klaar zijn met koken. Voordat de tijd om is, drukt u op **Annuleren** om het Smart Programma te beëindigen, anders verschijnt op het display **End** wanneer het Smart Programma is voltooid.

Uitgestelde start en automatisch warmhouden kunnen niet worden gebruikt bij Sauteren.

Koken zonder deksel

Deglaceren

Het sauteren van vlees en groenten vóór het snelkoken is de perfecte manier om de smaak een boost te geven, omdat de suikers karameliseren door de hoge hitte van het Sauté Smart-programma. Door de binnenpot te blussen, kun je dit smaken vrijmaken in geweldig gesauzen, jus en meer.

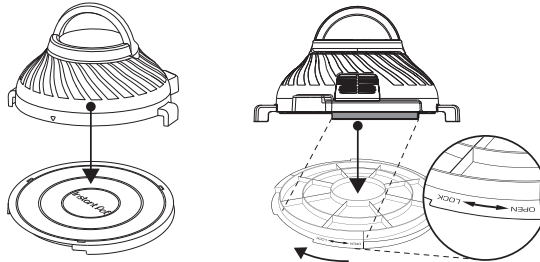
Om te blussen, verwijdert u de etenswaren uit de binnenpan en voegt u een dunne vloeistof, zoals water, bouillon of wijn, toe aan het hete oppervlak. Gebruik een houten of siliconen schraper om voedsel dataan de bodem van de binnenpot vastzit op te tillen en door de vloeistof te roeren.

WAARSCHUWING

Het Sauté Smart Programma bereikt hoge temperaturen. Als er geen toezicht op wordt gehouden, kan voedsel bij deze instelling verbranden. Gebruik GEEN deksel en laat de multicooker NIET onbeheerd achter tijdens het gebruik van Sauté.

Koken met het deksel van de airfryer

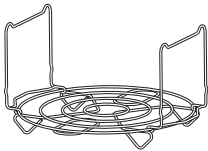
Wanneer u kookt met het deksel van de airfryer, moet u dit afen toe van de basis van de multicooker tillen. Zorg er altijd voor dat u het hete deksel op het meegeleverde beschermkussentje plaatst, en niet direct op uw aanrecht.



Plaats het hete deksel op het deksel. Draai hem om om op te bergen.

Gebruik van de airfryeraccessoires

Het multifunctionele rek kan op twee manieren worden geplaatst:




De normale positie voor snelkoken en het stomen van de meeste voedselproducten.



Gebruik het rek in deze positie als u wilt dat uw eten lekker warm wordt tegen het verwarmingselement van het deksel van de airfryer.

De luchtfriteusemand met meerdere niveaus is geperforeerd om uw eten een heerlijke knapperigheid te geven en kan worden gebruikt voor de meeste luchtgefriteerde gerechten, zoals vleugels, nuggets en bloemkoolhapjes. Door de luchtstroom in de binnenpot te veranderen, kun je verschillende resultaten behalen.

Doedit...	En neemzoietsalsdit!
Plaats het voedsel direct in de binnenpan om te koken.	Goudbruin en krokant aan de bovenkant, maar omdat de lucht niet onder het voedsel kan stromen, kunnen de sappen van het koken ervoor zorgen dat de bodem een drassige textuur behoudt.  Heerlijk voor kip, minder ideaal voor loempia's!
Plaats het voedsel op de bodem van de mand van de airfryer met meerdere niveaus.	Goudbruin en krokant aan de bovenkant en zijkanten. De sappen van het koken druipen eraf, zodat de bodem knapperig wordt.

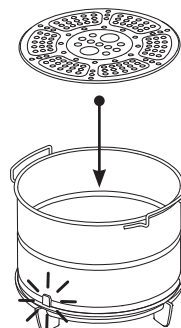
Koken met het deksel van de airfryer

Doedit...	En neem zoiets als dit!
Plaats het voedsel op de bodem van de mand van de luchtfriteuse met meerdere niveaus en dek af met de grill-/drooglade.	De luchtstroom wordt omgeleid, waardoor je eten minder knapperig wordt. Ideaal om uit te drogen!
Plaats het voedsel op het rooster/droogbak in de mand van de airfryer met meerdere niveaus.	Je eten komt dichtbij en persoonlijk met het verwarmingselement en chips worden een stuk sneller. Perfect om kaas te smelten of je maaltijd een gouden finishing touch te geven.

 Tip: Zorg ervoor dat de mand van de luchtfriteuse met meerdere niveaus of de braad-/drooglade niet vol zit. De lucht moet vrij rond het voedsel kunnen circuleren om goed gaar en knapperig te zijn.

Monteerdemand van de airfryer met meerdere niveaus

- 01 Plaats de mandbasis van de airfryer op een stabiel oppervlak.
- 02 Plaats de mand van de airfryer met meerdere niveaus op de basis en druk hem stevig aan. De tanden op de basis moeten in de groef aan de buitenkant van de mand vallen.
- 03 Als u de grill-/drooglade wilt gebruiken, plaatst u deze met de gladde kant naar boven in de mand van de luchtfriteuse met meerdere niveaus.



 Tip: Om de braad-/droogbak gemakkelijk te manoeuvreren, tilt u deze met twee vingers uit de grote gaten in het midden van de bak. Om persoonlijk letsel te voorkomen, mag u de accessoires alleen hanteren als ze afgekoeld zijn.

VOORZICHTIGHEID

Vul de binnenpot of accessoires niet te vol. Om het risico op brand, schade en/of persoonlijk letsel te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat voedsel niet in contact komt met het verwarmingselement of de elementafdekking.

De binnenpan en accessoires zijn tijdens en na het koken heet. Om letsel te voorkomen, mag u de hete binnenpan of accessoires niet met onbeschermden handen aanraken.

KENNISGEVING

Als de foutmelding **Food Burn** (eten verbrand) verschijnt terwijl u het deksel van de airfryer gebruikt, blus dan indien nodig de bodem van de binnenpan, volgens de Sauté-instructies.

Koken met het deksel van de airfryer

Airfryen, braden en bakken

Het gebruik van het deksel van de airfryer is een geweldige manier om de smaak en textuur van uw maaltijd te verbeteren. Of u nu eerst onder druk wilt koken en het deksel van de airfryer wilt gebruiken om uw gerecht knapperig te maken, of uw maaltijd liever wilt bereiden met alleen het deksel van de airfryer: dat kan!

Zorg ervoor dat u de ingrediënten altijd in de roestvrijstalen binnenpan doet als u het deksel van de airfryer gebruikt. De presets zijn een handig startpunt waarmee u kunt experimenteren. Slimme programma's slaan de aanpassingen die je maakt op, zodat je nieuwe favorieten altijd met één knop beschikbaar zijn!

Slim programma	Standaardtijd	Tijdsbestek	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik
Air Fry (lucht frituren)	18 minuten (00:18)	1 minuut tot 1 uur (00:01 tot 01:00)	204°C 400°F	82 tot 232°C 180 tot 450°F
	Luchtfrituren is een geweldige manier om veel smaak naar voren te brengen met slechts een beetje olie. Maak eerder bereide gerechten knapperig of gebruik het Airfryerdeksel om een gerecht van begin tot eind te bereiden. Ideaal voor verse of bevroren friet, kippenvleugels, garnalen en meer.			
Roast (braden)	40 minuten (00:40)	1 minuut tot 1 uur (00:01 tot 01:00)	193°C	82 tot 232°C
	Geef uw braadstuk een mooie korst, krokante gevogeltehuiden of geef uw groenten een goudbruin uiterlijk. Ideaal voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, gevogelte, groenten en meer.			
Bake (bakken)	30 minuten (00:30)	1 minuut tot 1 uur (00:01 tot 01:00)	185°C	82 tot 232°C
	Net als een kleine oven kan het Bake Smart-programma worden gebruikt om decadente brownies, donzige cakes, gebakjes, broodjes en nog veel meer te maken. Je kunt taarten bakken in de mand van de airfryer met meerdere niveaus of in een andere ovenbestendige ovenschaal, zoals een springvorm. Plaats tijdens het koken je ovenschaal op het multifunctionele rooster. Tenzij anders aangegeven in je recept, mag je het beslag tijdens het bakken niet afdekken.			

Afhankelijk van uw recept kunt u het multifunctionele rek of ander ovenbestendig kookgerei gebruiken om uw maaltijd te bereiden of knapperig te maken, of u kunt het voedsel rechtstreeks in de binnenpan plaatsen. Zorg er wel voor dat u altijd eerst de roestvrijstalen binnenpot plaatst!

Koken met het deksel van de airfryer

Bij het bakken van taart...

...in de meerlaagse mand van de airfryer: bekleed de binnenkant met aluminiumfolie of bakpapier en giet het losse beslag erin.

...in een ovenschaal zoals een springvorm, plaats het multifunctionele rek op de bodem van de binnenpan en plaats vervolgens de ovenschaal op het rek in de binnenpot.





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

Fase 1: De ProCrisp klaarmaken voor koken.

- 01** Plaats de binnenpan in de multicooker.
- 02** Plaats het deksel van de airfryer in de multicookerbasis door de dekselvinnen op één lijn te brengen met de handgrepen van de binnenpot.
Druk het deksel naar beneden om ervoor te zorgen dat de stroompinnen op het deksel volledig contact maken met de stroompad op de basis van de multicooker.
- 03** Selecteer een Slim programma: **Air Fry**.
Roast of Bake.
- 04** Druk op de knop om de standaardtijd te selecteren, of draai eraan om de kooktijd aan te passen.
Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.
- 05** Druk op de draaiknop om de standaard temperatuur te selecteren, of draai eraan om de bereidingstemperatuur aan te passen. Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen.

- 06** Druk op **Start** om te beginnen. Het scherm toont **On** (aan) en de voortgangsbalk toont **Preheating** (voorverwarmen). Pas op elk gewenst moment de tijd of temperatuur aan en druk op **Start** om de wijziging te bevestigen. Wijzigingen die zijn aangebracht nadat het Smart-programma is gestart, worden niet opgeslagen.

Fase 2: Voedsel toevoegen

- 01** Wanneer het deksel van de airfryer de perfecte temperatuur heeft bereikt, toont het display **Add Food** (Voedsel toevoegen), verandert vervolgens naar de kooktijd en begint het aftellen.
 U kunt voedsel voor of na het voorverwarmen in de binnenpan doen, zoals uw recept aanbeveelt. Het koken begint 10 seconden nadat de melding verschijnt, ongeacht of er voedsel is toegevoegd of niet.
- 02** Til het deksel van de airfryer voorzichtig van de multicookerbasis en plaats het op de beschermende onderlegger.
 Als u het deksel optilt, wordt het koken onderbroken.
- 03** Gebruik de juiste landbescherming, plaats het voedsel of kookaccessoire voorzichtig in de binnenpan.
- 04** Plaats het deksel van de airfryer terug op de multicookerbasis om het koken te hervatten.

Koken met het deksel van de airfryer

Fase 3: Koken

01 Tijdens het airfryen en braden piept de airfryer halverwege het koken en op het display wordt **Turn Food** weergegeven. Keer het eten om.



Sommige etenswaren hoeven niet omgekeerd te worden. Als u het deksel niet verwijdert nadat de voedselindicator verschijnt, gaat het koken na 10 seconden verder.

02 Als u uw voedsel wilt omdraaien of gooien, til dan het deksel van de kookplaat en plaats het op het beschermkussen. Keer voorzichtig uw etenswaren om en plaats vervolgens het deksel van de airfryer terug op de basis van de multicooker om het koken te hervatten.

Als het deksel langer dan 3 minuten gesloten blijft, keert de multicooker terug naar de stand-bymodus en wordt **OFF (uit)** weergegeven.

03 Als er nog één minuut resteert, telt het display met seconden af.

04 Wanneer het Smart Programma is voltooid, piept het toestel en verschijnt op het display **End** (einde). De ventilator kan maximaal 5 minuten blijven draaien of totdat u het deksel optilt.

05 Het deksel van de airfryer piept om u te herinneren dat het koken is beëindigd 5 minuten, 20 minuten en 60 minuten nadat het koken is voltooid.

Kooktips

Bereid snel al uw favoriete verse en bevroren ovengebakken en gefrituurde snacks

- Voorverwarmen is een belangrijke stap! Wacht totdat het bericht **Add Food** verschijnt om voedsel toe te voegen aan de binnenpot.
- Gebruik voor gecoat voedsel, zoals uienringen of gefrituurde snacks, een ei en paneermeel in plaats van vloeibaar beslag om ervoor te zorgen dat de coating aan het voedsel blijft plakken.
- Bespuit voedsel met bakolie voordat je de kruiden toevoegt, zodat de kruiden goed blijven plakken.
- Voor superkrokante frietjes laat u uw vers gesneden aardappelsticks vervolgens 15 minuten in ijswater weken. Dep ze droog en bestrijk ze lichtjes met olie voordat je ze gaat bakken.
- Door droge, vochtige etenswaren voor het koken af te deppen, voorkomt u overtollige stoom en spatten en krijgt u een knapperiger resultaat.

Bekijk de **kookschema's**, download de **Instant Pot-app** of bezoek onze **receptensite** voor leuke, gemakkelijk te volgen recepten.

Kooktijden zijn slechts een aanbeveling.

VOORZICHTIGHEID

Gebruik bij het bereiden van vlees altijd een vleesthermometer om ervoor te zorgen dat de interne temperatuur een veilige minimumtemperatuur bereikt. Raadpleeg de **Safe Minimum Internal Temperature Chart** van de USDA of de **Cooking Temperatures Chart** van Health Canada voor meer informatie.

Koken met het deksel van de airfryer

Broil and Dehydrate

Deze slimme programma's werken aan de tegenovergestelde uiteinden van het temperatuurspectrum, waarbij Broil (braden) het heetste programma is en Dehydrate (drogen) de coolste!

Slim programma	Standaardtijd	Tijdsbestek	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik
Broil	6 minuten (00:06)	1 tot 40 minuten (00:01 tot 00:40)	232°C	Niet instelbaar.
	Bij het braden gaat het om directe verwarming van bovenaf, en geroosterd voedsel heeft er baat bij als het dicht bij het element wordt geplaatst. Perfect voor bijvoorbeeld het smelten van kaas op Franse uiensoep.			
Dehydrate	7 uur (07:00)	1 tot 72 uur (01:00 tot 72:00)	52°C	41 tot 74°C
	Past gedurende een lange periode lage hitte toe om voedselproducten veilig uit te drogen. Maak fruitleer, gedroogde groentechips en allerlei soorten jerky. Volg altijd een vertrouwd recept bij het drogen van vlees.			

Fase 1: De Pro Crisp klaarmaken voor koken

- 01** Plaats uw voedsel op een kookplaat, accessoire of direct in de binnenpot.
- 02** Plaats de binnenpan in de multicookerbasis.
- 03** Plaats het deksel van de airfryer op het fornuisbasis door de dekselvinnen op één lijn te brengen met de handgrepen van de binnenpot. Druk het deksel naar beneden om ervoor te zorgen dat de stroompinnen op het deksel volledig contact maken met de stroompad op de basis van de multicooker.

Fase 2: Koken

- 01** Selecteer een Slim programma: **Braden** of **Dehydrateren**.
- 02** Druk op de knop om de standaardtijd te selecteren, of draai eraan om de kooktijd aan te passen.
Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen en naar het volgende veld te gaan.

- 03** Druk op de draaiknop om de standaardinstelling te selecteren voor temperatuur, of draai eraan om de bereidingstemperatuur aan te passen. Druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen. De braad temp is niet instelbaar.



- 04** Druk op **Start** om te beginnen. Op het display verschijnt **On** en de kooktijd begint af te tellen. Pas op elk gewenst moment de



- Time** (tijd) of **Temperature** (temperatuur) aan en druk op **Start** om de wijziging te bevestigen. Wijzigingen die zijn aangebracht nadat het Smart-programma is gestart, worden niet opgeslagen.

- 05** Als er nog één minuut resteert, telt het display af in seconden.

- 06** Wanneer het Smart-programma is voltooid, piept het toestel en op het display wordt **End** weergegeven. De ventilator kan maximaal 5 minuten blijven blazen of totdat u het deksel optilt. Het deksel van de Airfryer piept om u eraan te herinneren dat het koken is beëindigd 5 minuten, 20 minuten en 60 minuten nadat het koken is voltooid.

Onderhoud, reiniging en opslag

Maak uw Instant Pot Pro Crisp en de onderdelen ervan na elk gebruik schoon. Het niet opvolgen van deze reinigingsinstructies kan leiden tot een catastrofaal defect, wat kan leiden tot materiële schade en/of ernstig persoonlijk letsel.


Haal altijd de stekker van uw multicooker uit het stopcontact en laat hem afkoelen tot kamertemperatuur voordat u hem schoonmaakt.

Gebruik nooit metalen schuursponsjes, schuurpoeders of agressieve chemische schoonmaakmiddelen op onderdelen of accessoires van de Instant Pot.

Laat alle oppervlakken grondig drogen vóór gebruik en vóór opslag.

Onderdelen	Reinigingsmethoden en instructies
Accessoires <ul style="list-style-type: none">• Multifunctioneel rek• Rooster-/droogbak• Airfryermand (meerlaags)• Mandbodemp• Beschermkussen en opberghoes	Vaatwasmachinebestendig als het op het bovenste rek wordt geplaatst. Maak het anders schoon met een vochtige doek en milde afwasmiddel en spoel het goed af met helder, warm water. <ul style="list-style-type: none">• Haal de mand van de airfryer uit elkaar voordat u deze schoonmaakt.• Spuit optioneel de braad-/droogbak en/of de binnenkant van de mand in met antiaanbak spray voordat u voedsel toevoegt, zodat u het schoonmaken gemakkelijker kunt maken.• Gebruik de achterkant van het beschermkussen om het deksel van de airfryer af te dekken tijdens het opbergen.
Deksel en onderdelen van de snelkookpan <ul style="list-style-type: none">• Stoomaflaatventiel• Stoomafvoerdekse• Antiblokkeerschild• Afsluitring• Vlotterklep• Siliconen dop• QuickCool-beschermhoes• Condensopvangbak	Vaatwasmachinebestendig indien geplaatst op het bovenste rek. Verwijder vóór het reinigen alle onderdelen van het deksel. Zie Onderhoud, reiniging en opslag: Onderdelen verwijderen en installeren . <ul style="list-style-type: none">• Terwijl de Stoomaflaatventiel en het antiblokkeerschild verwijderd zijn, reinigt u de binnenkant van de Stoempijp met een pijpenrager om verstopping te voorkomen.• Om het water uit het deksel te laten lopen na het afwassen, pakt u de handgreep van het deksel vast. Houd het deksel verticaal boven een gootsteen en draai het vervolgens 360°, alsof u een stuurwiel draait.• Bewaar het deksel na het schoonmaken en afgieten ondersteboven op de basis van de multicooker, zodat het volledig aan de lucht kan drogen.• Bewaar afdichtringen in een goed geventileerde ruimte om restgeurtjes te verminderen van smaakvolle maaltijden. Om geurtjes te verwijderen, voegt u 1 kopje (250 ml / ~8 oz) water en 1 kopje (250 ml / ~8 oz) witte azijn toe aan de binnenpan en laat u vervolgens snelkoken gedurende 5 tot 10 minuten en QR-druk uitvoeren.• Controleer de condensopvangbak na elk gebruik en leeg en reinig deze indien nodig. Zorg ervoor dat er geen voedsel of vocht in de condensopvangbak terecht komt, omdat hierdoor schadelijke bacteriën kunnen ontstaan.

Onderhoud, reiniging en opslag

Onderdelen	Reinigingsmethoden en instructies
Deksel van de Airfryer	<p>Reinig met een nauwelijks vochtige doek en mild afwasmiddel en gebruik vervolgens een schone, nauwelijks vochtige spons om de zeepresten te verwijderen. NIET in de machine wassen of onderdompelen in water of een andere vloeistof.</p> <ul style="list-style-type: none">• Controleer altijd de elementafdekking op oliespatten en voedselresten en verwijder deze voordat u het deksel van de airfryer opent.• Om aangekoekt vet en voedselresten te verwijderen, besproeit u de elementafdekking met een mengsel van zuiveringszout en azijn en veegt u deze schoon met een vochtige doek.• Bij hardnekkige vlekken het mengsel even laten inwerken op de aangetaste plek enkele minuten voordat u gaat schrobben. <p> Zorg ervoor dat u niets schurender dan een tandenborstel gebruikt om de elementafdekking te schrobben.</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwijder de elementafdekking NIET.• Spoel het deksel van de airfryer NIET af en dompel het niet onder in water of een andere vloeistof.
Binnenpot	<p>Vaatwasserbestendig.</p> <ul style="list-style-type: none">• Bij acute vlekken door hard water (regenboog, blauwachtige of witte verkleuring) kan het nodig zijn om te schrobben met een spons bevochtigd met azijn of een niet-schurend reinigingsmiddel zoals Bar Keeper's Friend®.• Voeg voor hardnekkige of verbrande voedselresten kokend water en afwasmiddel toe aan de binnenpan en laat deze een paar uur staan zodat u deze gemakkelijk kunt schoonmaken.• Zorg ervoor dat alle buitenoppervlakken droog zijn voordat u de binnenpan in de multicookerbasis plaatst.
Multicooker-basis	<p>Reinig met een nauwelijks vochtige spons en mild afwasmiddel en gebruik vervolgens een schone, nauwelijks vochtige spons om de zeepresten te verwijderen. NIET in de machine wassen of onderdompelen in water of een andere vloeistof.</p> <ul style="list-style-type: none">• Veeg de binnenkant van de buitenpan en de condensrand schoon om ervoor te zorgen dat voedselresten worden verwijderd. Laat ze volledig drogen voordat u de binnenpot plaatst.• Veeg het bedieningspaneel indien nodig schoon.• Veeg droog om strepen te voorkomen.
Stroomdraad	<p>Indien nodig reinigen met een nauwelijks vochtige doek.</p> <ul style="list-style-type: none">• Wikkel het netsnoer om de basis van de multicooker en steek het uiteinde in de snoerhouder.

Er kan enige verkleuring optreden na het wassen in de machine, maar dit heeft geen invloed op de veiligheid of prestaties van de multicooker.

Onderhoud, reiniging en opslag

⚠ WAARSCHUWING

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

- Dompel de basis van de multicooker NIET onder in water of een andere vloeistof en probeer deze ook niet door de vaatwasser te laten open.
- Spoel het verwarmingselement NIET af.
- Dompel het netsnoer of de stekker NIET onder of spoel het niet af.

⚠ WAARSCHUWING

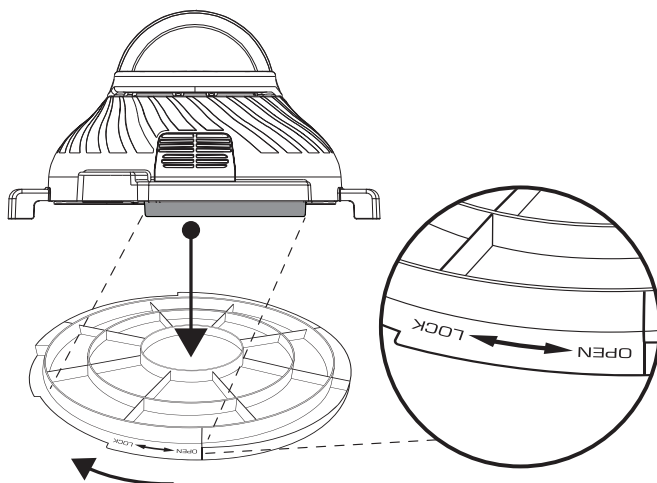
Zonder de juiste reiniging kunnen zich voedsel- en vetspetters rond het verwarmingselement ophopen, waardoor het risico op rook, brand en persoonlijk letsel ontstaat.

Als u zwarte rook ziet of ruikt, drukt u op Cancel (annuleren) en haalt u het deksel van de airfryer. Eenmaal afgekoeld, reinigt u het getroffen gebied zoals aangegeven om persoonlijk letsel en/of materiële schade te voorkomen.

Het deksel van de airfryer opbergen

Het beschermkussen en de opberghoes hebben een dubbele functie: het beschermen van uw werkbladen tegen de hitte van het deksel van de airfryer en het beschermen van het verwarmingselement en de hoes als deze er niet in gebruik zijn.

- 01** Draai het beschermkussen om, zodat de gegroefde kant naar boven wijst.
- 02** Laat het deksel van de airfryer op het beschermkussen zakken, zoals aangegeven in de onderstaande afbeelding.
- 03** Draai het deksel van de airfryer met de klok mee totdat het beschermkussen op zijn plaats klikt.



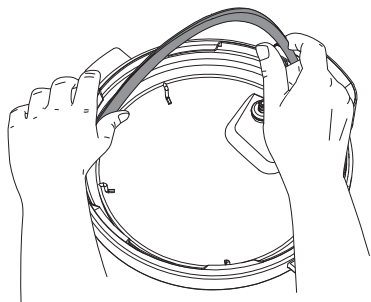
Onderhoud, reiniging en opslag

Onderdelen verwijderen en installeren

Siliconen afdichtring

Verwijder de afdichtring

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




Als de afdichtring is verwijderd, controleert u of het ringrek goed vastzit, gecentreerd is en een gelijke hoogte heeft rondom het deksel. Probeer een vervormd ringrek niet te repareren.

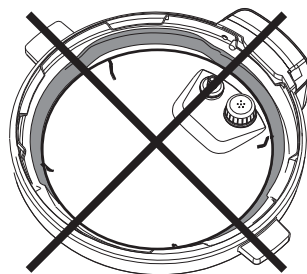
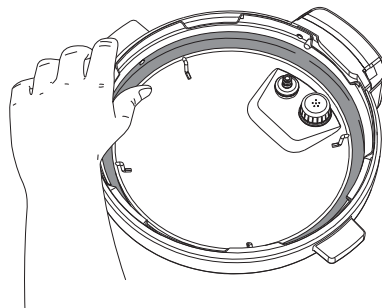


Instant tip: De afdichtring is het gemakkelijkst te verwijderen en te installeren als deze nat en zeepachtig is.

Installeer de afdichtring

Plaats de afdichtring over het afdichtringrek en druk deze stevig op zijn plaats. Zorg ervoor dat er geen plooien ontstaan.

 Het moet goed aansluiten achter het afdichtringrek. Het kan een beetje wiebelen, maar mag er niet uit vallen als je het deksel omdraait.

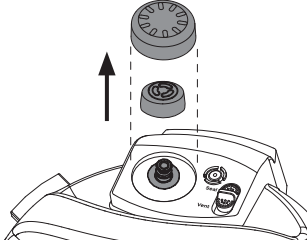


Onderhoud, reiniging en opslag

Stoomafgifte-montage

Verwijder de stoomafgifteconstructie

Verwijder het stoomafsluitdeksel en trek vervolgens de stoomafgifteklep omhoog en van de stoompijp af.



Installeer de stoomafgifteconstructie

Plaats het stoomafslaatventiel op het stoomafslaatpijpe en druk het stevig naar beneden.

 De Stoomafslaatventiel zit losjes op de Stoompijp, maar moet op zijn plaats blijven als het deksel wordt omgedraaid.

Plaats het stoomafslaatdeksel over het stoomafslaatventiel en druk het naar beneden. Het deksel klikt op zijn plaats.

QuickCool-beschermhoes

Verwijder de beschermhoes

Pak het lipje vast en druk het in de richting van de handgreep van het deksel. Trek het vervolgens omhoog, naar u toe en eraf.

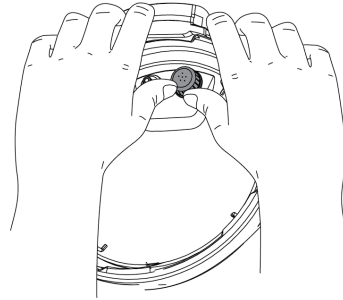
Installeer de beschermkap

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

Antiblokkeerschild

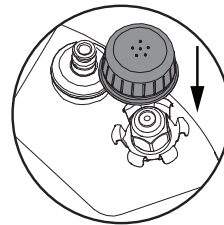
Verwijder het antiblokkeerschild

Pak het deksel vast als een steur en druk met uw duimen stevig tegen de zijkant van het antiblokkeerschild (druk naar de zijkant van het deksel en omhoog) totdat het loskomt van de tanden eronder.



Installeer het antiblokkeerschild


Plaats het antiblokkeerschild over de tanden en druk het naar beneden totdat het op zijn plaats klikt.



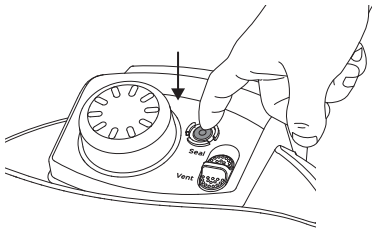
Onderhoud, reiniging en opslag

Verwijder de vlotterklep van het deksel

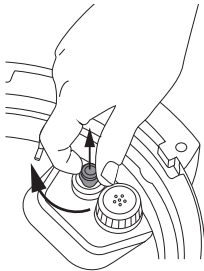
Plaats één vinger op de platte bovenkant van de vlotterklep en draai vervolgens het deksel om. Maak de siliconen dop los van de onderkant van de vlotterklep en verwijder de vlotterklep van de bovenkant van het deksel.

 Gooi de vlotterklep of de siliconendop niet weg!

Bovenkant



Onderkant



Installeer de vlotterklep.

Laat het smalle uiteinde van de vlotterklep in het vlottergat aan de bovenkant van het deksel vallen. Plaats een vinger op de platte bovenkant van de vlotterklep en draai vervolgens het deksel om. Bevestig de siliconen dop stevig op de onderkant van de vlotterklep.

Condensaatcollector

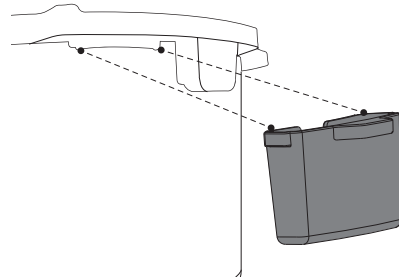
De condensopvangbak bevindt zich aan de achterkant van de multicookerbasis en vangt eventueel overstromend condensvocht op.

Verwijder de condenscollector

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

Installeer de condenscollector

Lijn de groeven op de condenscollector uit met de lipjes aan de achterkant van de multicookerbasis en schuif de condenscollector op zijn plaats alsof u een lade sluit.



Problemen oplossen

Als uw probleem zich blijft voordoen of als u nog vragen heeft, neem dan contact op met onze klantenservice via e-mail info@instantpot.nl of telefoon 085 301 2306

Probleem	Mogelijke reden	Probeer dit
Het deksel van de airfryer is op zijn plaats maar gaat niet aan, of gaat uit tijdens koken.	Het apparaat is niet goed aangesloten.	Steek het netsnoer stevig in een geaard stopcontact van 230 V.
	De verbinding tussen het deksel van de airfryer en de basis van de multicooker is los of kapot.	Zorg ervoor dat het deksel van de airfryer goed op de bodem van de snelkookpan zit en druk het vervolgens voorzichtig naar beneden.
	Slechte stroomaansluiting of geen stroom.	Controleer het stopcontact om er zeker van te zijn dat er stroom op staat. Inspecteer het netsnoer op schade. Als u schade opmerkt, neem dan contact op met de klantenservice .
	De elektrische zekering is doorgebrand.	Neem contact op met de klantenservice .
	Microschakelaar is vuil of beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice .
Er komt zwarte rook uit het deksel van de airfryer.	⚠ CAUTION Stop onmiddellijk met koken. Druk op Cancel en koppel vervolgens het apparaat los. Wanneer het roken stopt, plaatst u het deksel van de Airfryer op het beschermkussen.	
	Voedselresten op de verwarmingsspiraal, in de gaarruimte of op de accessoires.	Laat het deksel van de airfryer afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het schoonmaakt. Verwijder voedsel en accessoires en maak het getroffen gebied vervolgens grondig schoon.
	Gebruik een olie met een laag rookpunt.	Kies een neutrale olie met een hoog rookpunt, zoals canola-, avocado-, soja-, saffloer- of rijstzemelenolie.
	Defect circuit of verwarmingselement.	Neem contact op met de klantenservice .
Witte rook komt uit het deksel van de airfryer.	Bij het koken van voedsel met een hoog vetgehalte, zoals spek, worst en hamburgers, kan witte rook ontstaan.	Vermijd het frituren van vet voedsel.
	Water verdampt en produceert dikke stoom.	Dep vochtige voedsel ingrediënten droog voordat u ze in de lucht frituurt. Voeg tijdens het lucht frituren geen water of andere vloeistoffen toe aan de binnenpan.
	Kruiden op voedsel zijn in het element geblazen.	Wees voorzichtig bij het kruiden van voedsel. Besproei groenten en vlees met olie voordat u het op smaak brengt, zodat de kruiden beter blijven plakken.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Probeer dit
Af en toe een klikkend of licht krakend geluid	Het geluid van het schakelen van de stroom of de drukplaat kan uitzetten als gevolg van veranderende temperaturen.	Dit is normaal; geen actie benodigd.
	Onderkant van de binnenpot is nat.	Veeg de buitenoppervlakken van de binnenpot af. Zorg ervoor dat het verwarmingselement droog is voordat u de binnenpan in de bodem van de multicooker plaatst.
Moeilijkheden bij het sluiten van het snelkookdeksel.	Afdichtring is niet correct geïnstalleerd.	Plaats de afdichtring terug. Zorg ervoor dat deze goed achter het afdichtringrek zit.
	De vlotterklep bevindt zich in de omhooggeklapte positie.	Druk de vlotterklep voorzichtig naar beneden met een lang stuk gereedschap.
	De inhoud van de multicooker is nog heet.	Zet de snelontgrendelingsschakelaar in de Vent- positie en laat het deksel langzaam op de basis van de multicooker zakken, zodat de warmte kan ontsnappen.
Moeilijk om het snelkookdeksel te openen	⚠ DANGER De inhoud kan onder druk staan. Om brandwonden te voorkomen, mag u NIET proberen het deksel met geweld open te forceren.	
	Druk in de multicooker.	Laat de druk ontsnappen volgens recept. Open het deksel pas nadat de vlotterklep naar beneden is gezakt.
	Vlotterklep zit vast in de omhooggeklapte positie vanwege voedselresten of resten.	Zorg ervoor dat de stoom volledig vrijkomt door de druk snel te laten ontsnappen en druk vervolgens voorzichtig op de vlotterklep met een lang keukengerei. Open het deksel voorzichtig en reinig vervolgens de vlotterklep, de omgeving en het deksel grondig voor het volgende gebruik.
De binnenpot zit vast aan de snelkookpan deksel wanneer de multicooker wordt geopend is.	Door het afkoelen van de binnenpot kan er zuigkracht ontstaan, waardoor de binnenpot aan de deksel blijft plakken.	Om het vacuüm op te heffen, zet u de snelontgrendelingsschakelaar in de Vent- positie.
Er lekt stoom vanuit de zijkant van het snelkookdeksel.	Geen afdichtring in het deksel.	Installeer een afdichtring.
	De afdichtring is beschadigd of niet correct geïnstalleerd.	Vervang de afdichtring.
	Voedselresten zitten vast aan de afdichtring.	Verwijder de afdichtring en maak deze grondig schoon.
	Het deksel is niet goed gesloten.	Open en sluit vervolgens het deksel.
	Het afdichtringrek is kromgetrokken of niet in het midden.	Verwijder de afdichtring van het deksel en controleer vervolgens het afdichtringrek op verbuigingen of kromtrekkingen. Neem contact op met de klantenservice .
	De binnenrand van de pot kan misvormd zijn.	Controleer op vervorming en neem contact op met de klantenservice .

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Probeer dit
De vlotterklep gaat niet omhoog	Voedselresten op de vlotterklep of de siliconen dop van de vlotterklep.	Verwijder de vlotterklep uit het deksel en maak deze grondig schoon. Voer de eerste watertest uit om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met de klantenservice .
	Te weinig vloeistof in de binnenpot.	Controleer op schroeiplekken op de bodem van de binnenpot. Voeg een dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpot, afhankelijk van de grootte. 2 kopjes (500 ml)
	De siliconen dop van de vlotterklep is beschadigd of ontbreekt.	Installeer of vervang de vlotterklep en/of siliconendop.
	Vlotterklep geblokkeerd door dekselvergrendelingsmechanisme.	Voer de eerste watertest uit om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met de klantenservice .
	Geen warmte in de binnenpot.	Voer de eerste watertest uit om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met de klantenservice .
	De binnenpotbodem kan beschadigd zijn.	Voer de eerste watertest uit om de werking te controleren en noteer uw bevindingen. Neem contact op met de klantenservice .
Kleine hoeveelheid stoom lekt of sissen uit de stoomaflaat ventiel tijdens koken.	De snelontgrendelingsschakelaar staat niet in de Seal-positie .	Zet de snelontgrendelingsschakelaar in de Seal-positie .
	De multicooker regelt de overdruk.	Dit is normaal; geen actie nodig.
Stoom gutst uit de stoom ontluchtingsventiel wanneer de snel-schakelaar schakelaar in de Seal staat.	Niet genoeg vloeistof in de binnenpot.	Voeg een dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpot, afhankelijk van de grootte. 2 kopjes (500 ml)
		Neem contact op met de klantenservice .
	De Stoomaflaatventiel zit niet goed op zijn plaats.	Laat de druk ontsnappen en zorg ervoor dat de Stoomaflaatventiel correct is geïnstalleerd. Zie Onderhoud, reiniging en opslag: Onderdelen verwijderen en installeren .
Het display blijft leeg nadat u het netsnoer hebt aangesloten.	Slechte stroomaansluiting of geen stroom.	Controleer het stopcontact om er zeker van te zijn dat er stroom op staat. Inspecteer het netsnoer op schade. Als u schade opmerkt, neem dan contact op met de klantenservice .
	De elektrische zekering van de multicooker is doorgebrand.	Neem contact op met de klantenservice .

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke reden	Probeer dit	
Foutcode verschijnt op het display en de multicooker piept continu.	C1 C2 C6 C6H C6L	Defecte sensor.	Neem contact op met de klantenservice .
	C5	De temperatuur is te hoog; de binnenpan bevindt zich mogelijk niet in de bodem van de multicooker.	Druk op Cancel (annuleren) en wacht tot het verwarmingselement is afgekoeld; zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen in de multicookerbasis zitten; Plaats of verplaats de binnenpot in de basis van de multicooker en voer de opdrachten opnieuw in.
		De temperatuur is te hoog.	Controleer op schroeiplekken op de bodem van de binnenpot. Voeg een dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpot, afhankelijk van de grootte. 2 kopjes (500 ml)
	C7 of Geen pr	Verwarmingselement is defect.	Neem contact op met de klantenservice .
		Niet genoeg vloeistof.	Voeg een dunne vloeistof op waterbasis toe aan de binnenpot, afhankelijk van de grootte. 2 kopjes (500 ml)
		De snelontgrendelingschakelaar staat in de ventilatiestand .	Zet de snelontgrendelingschakelaar in de Seal-positie .
	C8	Er is een verkeerde binnenpot gebruikt.	Gebruik bij de Pro Crisp alleen een roestvrijstalen binnenpot uit de Pro-serie met Easy Grip handgrepen.
	C9	Sensorprobleem.	Neem contact op met de klantenservice .
	Deksel	Deksel staat niet in de juiste positie voor het geselecteerde programma.	Open en sluit het deksel. Gebruik geen deksel als u Sauté gebruikt.
	Pot	De binnenpot bevindt zich niet in de bodem van de multicooker.	Plaats de roestvrijstalen binnenpan in de multicookerbasis.
	Voedselverbranding	Hoge Temperature (temperatuur) gedetecteerd aan de onderkant van de binnenpot; multicooker verlaagt automatisch de Temperature (temperatuur) om oververhitting te voorkomen.	Zetmeelafzettingen op de bodem van de binnenpot kunnen de warmteafvoer hebben geblokkeerd. Schakel de multicooker uit, laat de druk ontsnappen en inspecteer de bodem van de binnenpot.
	PrSE	Druk heeft die zich ophoopt tijdens een kookprogramma zonder druk.	Zet de snelontgrendelingschakelaar in de Vent- positie.

Elk ander onderhoud moet worden uitgevoerd door een bevoegde vertegenwoordiger.

Garantie

Beperkte garantie

Deze beperkte garantie is twee jaar geldig vanaf de datum van oorspronkelijke consumentenaankoop. Bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum en, indien gevraagd door een geautoriseerde vertegenwoordiger van Instant Brands Inc. ("Instant Brands"), retournering van uw apparaat, is vereist om service te verkrijgen onder deze Beperkte Garantie. Op voorwaarde dat dit apparaat wordt bediend en onderhouden in overeenstemming met de schriftelijke instructies die bij het apparaat zijn gevoegd of meegeleverd, zal Instant Brands, naar eigen goeddunken, ofwel: (i) defecten in materiaal of vakmanschap repareren; of (ii) het apparaat vervangen. In het geval dat uw apparaat wordt vervangen, vervalt de beperkte garantie op het vervangende apparaat 12 maanden vanaf de datum van oorspronkelijke consumentenaankoop.

Deze beperkte garantie geldt uitsluitend voor de oorspronkelijke koper voor gebruik van het apparaat in de Verenigde Staten van Amerika en Canada. Deze garantie dekt geen apparaten die buiten de Verenigde Staten van Amerika en Canada worden gebruikt.

Elke wijziging of poging tot wijziging aan uw apparaat kan de veilige werking van het apparaat verstoren en maakt deze beperkte garantie ongeldig. Deze beperkte garantie is niet van toepassing op enig apparaat of enig onderdeel daarvan dat is gewijzigd of aangepast, tenzij dergelijke wijzigingen of aanpassingen uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door een vertegenwoordiger van Instant Brands.

Beperkingen en uitsluitingen:

De eventuele aansprakelijkheid van Instant Brands voor een vermeend defect apparaat of onderdeel zal in geen geval hoger zijn dan de aankoopprijs van een vergelijkbaar vervangend apparaat.

Deze beperkte garantie dekt niet:

1. Schade als gevolg van een ongeval, wijziging, verkeerd gebruik, misbruik, verwaarlozing, onredelijk gebruik, gebruik in strijd met de gebruiksaanwijzing, normale slijtage, commercieel gebruik, onjuiste montage, demontage, het niet verstrekken van redelijk en noodzakelijk onderhoud, brand, overstroming, overmacht of reparatie door wie dan ook, tenzij op aanwijzing van een vertegenwoordiger van Instant Brands;
2. Reparaties waarbij uw apparaat wordt gebruikt voor ander dan normaal, persoonlijk gebruik of wanneer het wordt gebruikt op een manier die in strijd is met de gepubliceerde gebruikers- of bedieningsinstructies; of
3. Gebruik van niet-geautoriseerde onderdelen en accessoires, of reparaties aan onderdelen en systemen die daaruit voortkomen ongeautoriseerde reparaties of wijzigingen aan dit apparaat.

De kosten van reparatie of vervanging onder deze uitgesloten omstandigheden zijn voor uw rekening.

Garantie

Disclaimer van impliciete garanties

BEHALVE ZOALS HIERIN UITDRUKKELIJK WORDT VERMELD EN VOOR ZOVER TOEGESTAAN DOOR DE WET, GEEFT INSTANT BRANDS GEEN GARANTIES, VOORWAARDEN OF VERKLARINGEN, EXPLICIET OF IMPLICIET, DOOR STATUTEN, GEBRUIK, HANDELSGEBRUIK OF ANDERSZINS MET BETREKKING TOT DE APPARATEN OF ONDERDELEN DIE DOOR DEZE GARANTIE VALLEN, INCLUSIEF MAAR NIET BEPERKT TOT GARANTIES, VOORWAARDEN OF VERKLARINGEN VAN VAKMANSCHAP, VERKOOPBAARHEID, VERKOOPBARE KWALITEIT, GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL OF DUURZAAMHEID.

Sommige staten of provincies staan de uitsluiting van impliciete garanties van verkoopbaarheid of geschiktheid niet toe, dus deze beperking is mogelijk niet op u van toepassing. In deze staten en provincies beschikt u alleen over de impliciete garanties die uitdrukkelijk moeten worden verstrekt in overeenstemming met de toepasselijke wetgeving.

Beperking van rechtsmiddelen

Uitsluiting van incidentele en gevolgschade

UW ENIGE EN EXCLUSIEVE VERHAALSMOGELIJKHEID ONDER DEZE BEPERKTE GARANTIE IS DE REPARATIE OF VERVANGING VAN HET APPARAAT, ZOALS HIERIN BESCHREVEN. INSTANT BRANDS IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE, INCIDENTELE OF GEVOLGSCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT OF IN VERBAND MET HET GEBRUIK OF DE PRESTATIES VAN HET APPARAAT OF SCHADE MET BETREKKING TOT ECONOMISCHE VERLIES, PERSOONLIJK LETSEL, VERLIES VAN EIGENDOMMEN, VERLIES VAN INKOMSTEN OF WINST, VERLIES VAN GENOT OF GEBRUIK, KOSTEN VAN VERWIJDERING, INSTALLATIE OF ANDERE INDIRECTE, INCIDENTELE OF GEVOLGSCHADE VAN WELKE AARD OF SOORT DAN OOK.

Garantie

Om service onder deze garantie te verkrijgen, kunt u telefonisch contact opnemen met onze klantenservice op 085 301 2306 of per e-mail naar info@instantpot.nl. U kunt ook online een supportticket aanmaken op <https://helpdesk.kenners.nl/support/tickets/new>. Als wij het probleem niet kunnen oplossen, wordt u mogelijk gevraagd uw apparaat voor kwaliteitscontrole naar de serviceafdeling te sturen. Vermeld bij het retourneren van uw apparaat uw naam, postadres, e-mailadres, telefoonnummer en een bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum, evenals een beschrijving van het probleem.

Instant Pot®

Neem contact met ons op

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

E-mail: info@instantpot.nl

Telefoon: +31 (0)85 301 2306
instantpot.nl



Officiële importeur &
distributeur van Instant Brands
in de Benelux

Kenners bv

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

E-mail: info@kenners.nl

Telefoon: +31 (0)85 301 2306