

get started

**CLASSIC MINI 3.8L
MULTICOOKER**
GEBRUIKERSHANDLEIDING

Instant Pot®

Welkom

bij uw nieuwe Instant Pot Classic Mini!

Met deze Instant Pot® Classic Mini Multi-Cooker kunt u gemakkelijk gezonde, heerlijke maaltijden bereiden, zodat u meer tijd overhoudt voor alle andere dingen in uw leven. We hopen dat u verliefd wordt op koken met Instant Pot en er nog jarenlang plezier van zult hebben in uw keuken!



Scan om te beginnen!!

Om uw kookervaring met Instant zo eenvoudig mogelijk te maken, hebben we 4 eenvoudige stappen met instructievideo's gemaakt om u te begeleiden. Scan de QR-code en volg de stappen om in een mum van tijd een Instant Chef te worden!

<https://instantpot.eu/nl/getting-started/>

Download Instant Connect™

App voor toegang tot meer dan 1000 recepten!

Apple (iOS)



Android



Facebook



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

Youtube



Bezoek ons Youtube kanaal voor inspiratie en nuttige instructievideo's

INHOUD

Belangrijke voorzorgsmaatregelen	2
Wat zit er in de doos?	7
Uw Instant Pot Classic Mini gebruiken	10
Ingebruikname	12
Instellingen Wijzigen	14
Het Deksel Gebruiken	15
Over Pressure Cooking (snelkoken)	18
Pressure Cook (koken onder druk)	19
Egg	21
Stoom	23
Slow Cook	25
Sauté (Sauteren)	27
Yoghurt	29
Keep Warm (Warm Houden)	31
Delay Start (Uitstellen)	33
Onderhoud	34
Schoonmaak	38
Probleemoplossing	39
Foutcodes	41
Vervangende Onderdelen	42
Meer Informatie	43
Garantie	44

BELANGRIJKE VEILIGHEDEN

⚠️ WARNING

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

LEES ALLE INSTRUCTIES

Lees voordat u uw nieuwe apparaat gebruikt alle instructies, inclusief de onderstaande veiligheidsinformatie. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Plaatsing

- Plaats het apparaat alleen op een aanrechtblad. Gebruik het apparaat altijd op een stabiel, niet-brandbaar, vlak oppervlak.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn en vrij van voedselresten voordat u de binnenpan op de basis van het kooktoestel plaatst.
- Plaats het apparaat of het netsnoer **NIET** op of in de buurt van een gas- of elektrische kookplaat of oven. Gebruik het apparaat **NOOIT** op uw kooktoestel.
- Gebruik het apparaat **NIET** in de buurt van water, een externe warmtebron of vlammen.
- Gebruik het apparaat **NIET** buitenshuis. Houd het apparaat uit direct zonlicht.
- Plaats het apparaat **NIET** op iets dat de ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat kan blokkeren.

Algemeen gebruik

De verwijderbare binnenpan wordt tijdens het gebruik zeer heet en kan erg zwaar zijn wanneer deze gevuld is met ingrediënten.

- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de binnenpan en het verwijderen van accessoires.
- Plaats hete accessoires op een hittebestendig oppervlak of kookplaat.
- **Wees voorzichtig** bij het optillen van de kooktoestel van de basis van het kooktoestel om brandwonden te voorkomen.
- **Wees uiterst voorzichtig** wanneer de kooktoestel heet voedsel, hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- Gebruik uitsluitend het Instant Pot-deksel dat bij deze kookplaat is geleverd. Het gebruik van andere snelkookpan-deksels kan letsel en/of materiële schade veroorzaken.

⚠ WARNING

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

- Gebruik het apparaat **NIET** zonder de verwijderbare binnenpan.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat of accessoires tijdens of direct na het koken **NIET** aan, omdat deze heet zijn. Gebruik alleen de handgrepen aan de zijkant van het apparaat om het te dragen of te verplaatsen.
- Gebruik dit apparaat **NIET** voor frituren of snelbraden met olie.
- Verplaats het apparaat **NIET** tijdens het gebruik en wees uiterst voorzichtig bij het weggooien van heet vet.
- Laat kinderen of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten dit apparaat **NIET** bedienen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- Laat het apparaat **NIET** onbeheerd achter tijdens het gebruik.

Pressure Cook (Koken onder druk)

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

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brandwonden, persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Zorg ervoor dat het apparaat goed is gesloten voordat u het in gebruik neemt.
- Controleer of de stoomaflaatventiel correct is geïnstalleerd.
- Gebruik het snelkookdeksel bij het snelkoken.
- Schakel het apparaat uit als er langer dan 3 minuten een constante stroom stoom uit de stoomafvoerlep en/of vlotterlep ontsnapt. Als er stoom uit de zijkanten van het deksel ontsnapt, draai dan de apparaat uit. Zodra de stoom is gestopt, de druk is afgenomen en het apparaat is afgekoeld, controleert u zorgvuldig of de afdichtingsring goed is aangebracht.
- Zorg ervoor dat de afdichtingsring in goede staat is en correct is geplaatst.
- Controleer vóór gebruik of de stoomafvoerlep, de stoomafvoerleiding, het antiblokkeerschild en de vlotterlep niet verstopt zijn.
- Verwijder het deksel van de snelkookpan **NIET** met onbeschermden handen.

⚠ WARNING

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

- Probeer **NIET** het deksel met geweld van de Instant Pot-kookbasis te verwijderen.
- Verplaats het apparaat **NIET** wanneer het onder druk staat.
- Bedek of blokkeer de stoomafvoerklep en/of vlotterklep **NIET** met een doek of andere voorwerpen.
- Probeer het apparaat **NIET** te openen voordat het drukloos is en alle interne druk is weggefallen. Als u het apparaat probeert te openen terwijl het nog onder druk staat, kan dit leiden tot het plotseling vrijkomen van hete inhoud en brandwonden, persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken.
- Plaats uw gezicht, handen of blootgestelde huid **NIET** boven de stoomaflaatventiel of vlotterklep wanneer het apparaat in werking is of nog onder druk staat, en leun niet over het apparaat wanneer u het deksel verwijderd.

Overvulling tijdens het koken onder druk

Overvullen kan leiden tot verstopping van de stoomafvoerleiding en -klep, waardoor er overdruk kan ontstaan.

- Vul de binnenpan **NIET** boven de lijn met het opschrift 'PC MAX' of 'Max PC Fill'.
- Vul de binnenpan **NIET** boven de lijn met het label '1/2' wanneer u voedingsmiddelen bereidt die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst, gedroogde bonen of gedroogde groenten.
- **HOUD ER REKENING MEE** dat bepaalde voedingsmiddelen, zoals appelmoes, veenbessen, parelgort, havermost of andere granen, spliterwten, noedels, macaroni, rabarber of spaghetti, kunnen gaan schuimen, borrelen en spetteren, waardoor de stoomafvoerleiding en -klep verstopt kunnen raken. Vul de binnenpan **NIET** boven de lijn met het label '1/2' wanneer u deze voedingsmiddelen bereidt.
- Plaats **GEEN** te grote voedingsmiddelen in de binnenpan, aangezien dit brandgevaar, persoonlijk letsel en/of materiële schade kan veroorzaken.

Accessoires

- Gebruik alleen accessoires of hulpstukken die zijn goedgekeurd door Instant Pot Brands of Kenners (bv van het merk ZIVA). Het gebruik van onderdelen, accessoires of hulpstukken die niet worden aanbevolen door de fabrikant of door Kenners kan leiden tot elektrische schokken of ander persoonlijk letsel, brand en/of materiële schade, en mogelijk verlies van garantie.

⚠ WARNING

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

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

Onderhoud en opslag

- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het reinigt of opbergt.
- Bewaar **GEEN** andere materialen dan de binnenpan in de basis van het kooktoestel wanneer u het niet gebruikt.
- Plaats **GEEN** brandbare materialen in de basis van het kooktoestel, zoals papier, karton, plastic, piepschuim of hout.

Netsnoer

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

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Laat het netsnoer **NIET** over de randen van tafels of aanrechten hangen.
- Laat het netsnoer **NIET** in contact komen met hete oppervlakken of open vuur, zoals een kookplaat.
- Gebruik **GEEN** stopcontacten onder het aanrecht.

Dit apparaat heeft een gearde stekker met drie pinnen. Om het risico op elektrische schokken te verminderen:

- Sluit het netsnoer **ALLEEN** aan op een gearde stopcontact.
- Verwijder de aardingspen van de stekker **NIET**.
- Gebruik **GEEN** verlengsnoeren, stroomomvormers of adapters, tijdschakelaars of afzonderlijke afstandsbedieningssystemen.

Als het apparaat een afneembaar netsnoer heeft:

- Sluit het netsnoer altijd eerst aan op het apparaat en steek het netsnoer vervolgens in het stopcontact.

⚠ WARNING

Elektrische waarschuwing

De basis van het kooktoestel bevat elektrische onderdelen die een risico op elektrische schokken vormen. **Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot elektrische schokken en/of de dood.**

Om u tegen elektrische schokken te beschermen:

- Om het apparaat los te koppelen, selecteert u Annuleren en verwijdert u vervolgens de stekker uit het stopcontact. Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, evenals voordat u onderdelen of accessoires toevoegt of verwijdert en voordat u het apparaat reinigt. 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.
- Controleer het apparaat en het netsnoer regelmatig op tekenen van beschadiging of slijtage.
- Gebruik het apparaat **NIET** als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat niet goed functioneert of op enigerlei wijze is gevallen of beschadigd. Neem voor hulp contact op met de klantenservice via e-mail op info@instantpot.nl of per telefoon op: +31 (0)85 301 2306
- Probeer **NIET** om onderdelen van het apparaat te repareren, vervangen of aan te passen. het apparaat, aangezien dit kan leiden tot elektrische schokken of ander persoonlijk letsel, brand en/of materiële schade, en de garantie ongeldig maakt. Neem voor hulp contact op met de klantenservice via e-mail op info@instantpot.nl
- Knoei **NIET** met de veiligheidsmechanismen, aangezien dit kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.
- Doe **GEEN** vloeistoffen of voedsel in de basis van het kooktoestel zonder de binnenpan.
- Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat **NIET** onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig het apparaat **NIET** door het onder de kraan af te spoelen.
- Gebruik het apparaat **NIET** in andere elektrische systemen dan 220-240 V ~ 50/60Hz.

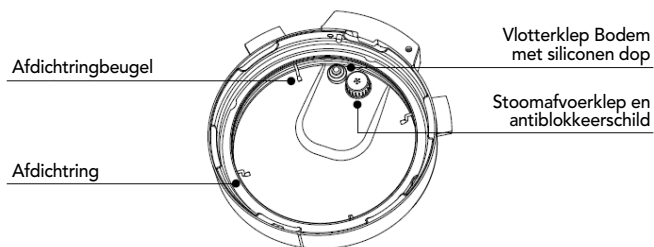
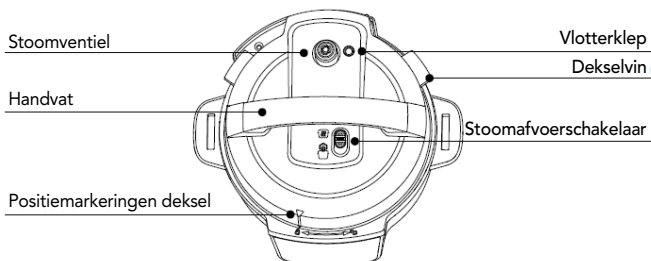
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

⚠ WARNING

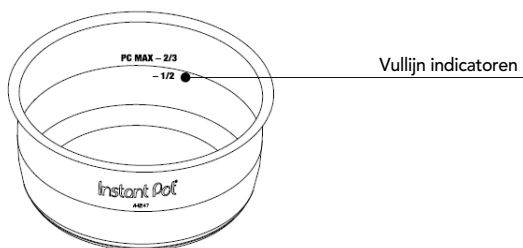
Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade en kan uw garantie ongeldig maken.

WAT ZIT ER IN DE BOX?

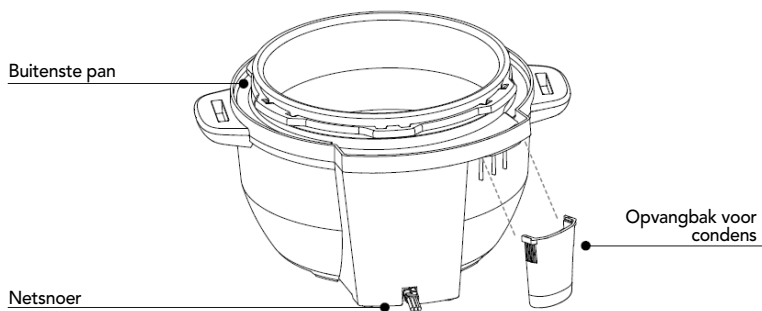
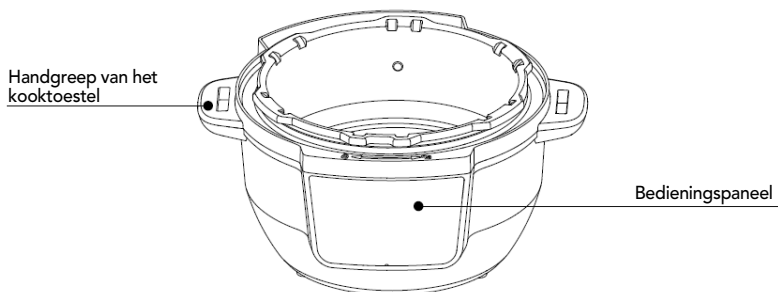
Deksel



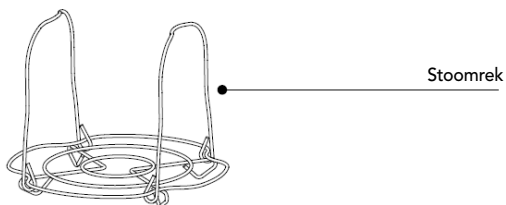
Roestvrijstalen kooktoestel



Kookplaatvoet



Accessoires



Afbeeldingen zijn slechts ter referentie en kunnen afwijken van het daadwerkelijke product.

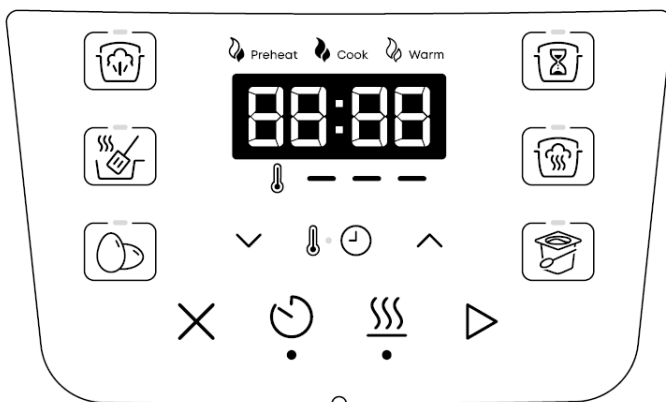
Vergeet niet te recyclen!

We hebben deze verpakking ontworpen met het oog op duurzaamheid. Recycle alles wat gerecycled kan worden waar u woont.

UW INSTANT POT CLASSIC MINI GEBRUIKEN

Bedieningspaneel

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

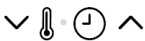






Knoppen en indicatoren op het bedieningspaneel

Slimme Programma's




Pressure Cook (Koken onder druk)	Sauté (sauteren)	Slow Cook	Stomen	Ei	Yoghurt





Bedieningselementen





Time (Tijd) / Temperature (temperatuur)	
	
Verlagen	Verhogen

Delay Start (uitstellen)	Keep Warm (warm houden)	Cancel (annuleren)	Start
			
Off (uit)	On (aan)	Off (uit)	On (aan)
		 Druk om te annuleren	 Druk om te starten

Indicatoren

Temperatuurniveau (Bake (bakken), Yoghurt)		
Temp 	Temp 	Temp 
Low (laag)	Med	High (hoog)

Temperatuurniveau Slow Cook	
 Temp  Low (laag)	 Temp  High (hoog)

Statusweergave	Voortgangsindicatoren		
 Cooking (koken), uitstellen en opwarmtijden, Berichten	 Preheating (voorverwarmen)	 Cooking (koken)	 Keep Warm (warm houden)

INGEBRUIKNAME

Reinigen en monteren voor gebruik

1. Was de kooktoestel met warm water en zeep. Spoel af en gebruik een zachte doek om de buitenkant te drogen. Of u kunt de kooktoestel in de vaatwasser wassen.
2. Veeg het verwarmingselement in de basis van de multicooker af met een zachte doek om ervoor te zorgen dat er geen verpakingsresten achterblijven.
3. Installeer de condensopvangbak. Zie de instructies op pagina 37.







Aansluiten op het stroomnet

Wanneer u klaar bent om uw Instant Pot te gebruiken, steekt u de stekker in een stopcontact. Wanneer u klaar bent met koken en wanneer u de multikoker schoonmaakt, haalt u de stekker uit het stopcontact.

Proefdraaien

Een test uitvoeren is een goede manier om vertrouwd te raken met de werking van de multikoker voordat u daadwerkelijk een maaltijd bereidt.

Om een testrun uit te voeren:



1. Voeg 750 ml water toe aan de kooktoestel.
2. Plaats de kooktoestel in de basis van de multikoker.
3. Plaats het deksel op de basis van de multicooker en draai het vast.
Zie 'Hoe sluit u het deksel' op pagina 15.
4. Druk op **PressureCook** (Koken onder druk).
5. Druk op de pijltjes  **omhoog** of  **omlaag** om 5 minuten te selecteren.
6. Druk op  **KeepWarm** (warm houden) om **KeepWarm** (warm houden) uit te schakelen.
7. Druk op  **Start** (Start snel koken). De voortgangsindicator geeft  **Preheat** (Voorverwarmen) weer.
8. Wanneer de druk klaar is, geeft de voortgangsbalk **Cooking** (Koken)  weer.

9. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken en geeft het statusdisplay End (Einde) weer.
10. Zet de stoomafvoerklep op het deksel op **Vent** (Afvoeren) . Als alle stoom is afgevoerd, zakt de vlotterklep in het deksel.
Zie 'Hoe de vlotterklep werkt' op pagina 17.
11. Open het deksel.
Zie 'Hoe het deksel te openen' op pagina 16.
Wees voorzichtig; de kooktoestel is heet. Laat de pot afkoelen voordat u hem voorzichtig uit de pan tilt.
12. Giet het resterende water weg en was en droog de kooktoestel.
Nu bent u klaar om een maaltijd te bereiden in uw Instant Pot!

INSTELLINGEN WIJZIGEN

Het geluid in-/uitschakelen

U kunt de waarschuwingsgeluiden in- of uitschakelen.

1. Wanneer het Statusscherm **OFF** (uit), houdt u  **Delay Start** (uitstellen) en  **Keep Warm** (warm houden) 5 seconden ingedrukt.
2. Het Statusdisplay geeft **S On** (aan) of **S OFF** (uit) weer. De nieuwe geluidsinstelling is actief.

Hoorbare veiligheidswaarschuwingen kunnen niet worden uitgeschakeld.

Koken annuleren

Druk in de modi **Preheating** (voorverwarmen), **Cooking** (koken) of **Keep Warm** (warmhouden) op de knop **X Cancel** (annuleren).

Het Statusscherm geeft **OFF** (uit) weer.

Opgeslagen instellingen

Elke keer dat u een slim programma gebruikt, onthoudt de multikoker de instellingen die u selecteert en worden deze de standaardinstellingen voor de volgende keer dat u dat programma gebruikt. Elke keer dat u een slim programma gebruikt, kunt u de standaardinstellingen gebruiken of deze wijzigen. Dit geldt voor:

- Temperatuurinstellingen
- Kooktijdinstellingen

U kunt de opgeslagen instellingen wissen en ze terugzetten naar de oorspronkelijke fabrieksinstellingen.

Individuele slimme programma's resetten

- Wanneer de Statusweergave **OFF** (uit), houdt u één smartprogramma-knop langer dan 3 seconden ingedrukt totdat het smartprogramma twee keer knippert en de multikoker terugkeert naar de stand-bymodus.

De individuele instellingen van de slimme programma's worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

Alle slimme programma's resetten

- Wanneer het statusdisplay **OFF** (uit), houdt u de knop **X Cancel** (Annuleren) langer dan 3 seconden ingedrukt totdat alle slimme Programma knoppen 3 keer knipperen.

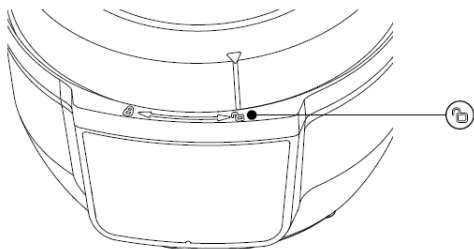
Alle instellingen van de slimme Programma's worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

HET DEKSEL GEBRUIKEN

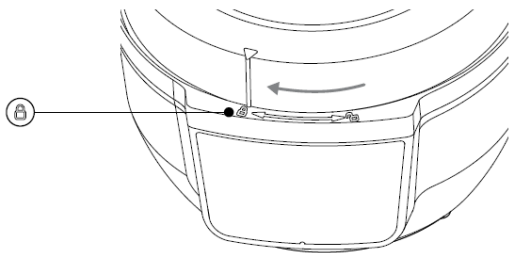
U gebruikt het deksel voor de meeste slimme programma's en altijd voor snelkoken. Gebruik altijd het deksel dat bij deze Instant Pot Classic Mini-basis is geleverd.

Hoe sluit u het deksel?

1. Lijn de  op het deksel uit met de  op de basis van de multikoker.



2. Draai het deksel totdat de  op het deksel is uitgelijnd met de  op de basis van de multicooker.




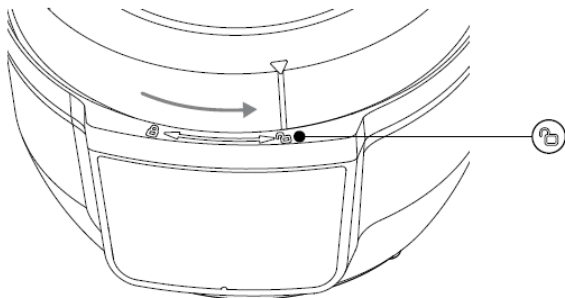
Bij koken onder druk wordt het deksel automatisch vergrendeld wanneer de multicooker druk begint op te bouwen.

HOE HET DEKSEL TE OPENEN

1. Als u een slim programma voor koken onder druk gebruikt, moet u eerst de stoom laten ontsnappen totdat de Vlotterklep in het deksel valt.

Zie 'Hoe de Vlotterklep werkt' hieronder.

2. Draai het deksel tegen de klok in totdat de ▽ op het deksel op één lijn ligt met de  op de basis van de multikoker.



3. Til het deksel voorzichtig op en haal het van de basis van de multikoker.

Hoe stoom af te laten

De Instant Pot Classic Mini kan op twee verschillende manieren stoom afgeven. Gebruik de methode die het beste past bij het soort voedsel dat u bereidt of bij het recept.

Natuurlijke stoomafvoer

Laat de stoom geleidelijk ontsnappen (tot 40 minuten of langer) nadat het koken is gestopt.

Gebruik voor: voedingsmiddelen die kunnen sudderen, zoals stoofschotels, chili en bonen.


1. Wanneer een snelkookprogramma is beëindigd, begint de natuurlijke stoomafvoer automatisch.
2. Wanneer alle stoom is ontsnapt, zakt de vlotterklep in het deksel.

Zie 'Hoe de vlotterklep werkt' op pagina 17.

Snelle stoomafvoer

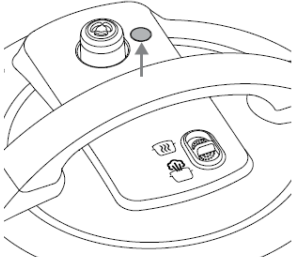
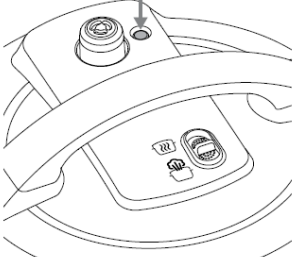
Laat snel stoom ontsnappen nadat het koken is gestopt.

Gebruik voor: voedingsmiddelen die snel te gaar worden, zoals pasta, groenten en zeevruchten.

1. Wanneer een snelkookprogramma is beëindigd, zet u de stoomafvoerschakelaar op het deksel op **Vent** (Afvoeren) .
2. Wanneer alle stoom is afgevoerd, zakt de Vlotterklep in het deksel.
Zie 'Hoe de Vlotterklep werkt' hieronder.

Hoe de Vlotterklep werkt

De vlotterklep geeft aan of er druk in de multikoker staat (onder druk) of niet (drukloos). Er zijn twee standen:

Onder druk	Drukloos
De Vlotterklep is omhoog gekomen.	De vlotterklep is in het deksel gezakt.
	

De vlotterklep is in de multikoker geïnstalleerd. Raak de vlotterklep tijdens het gebruik niet aan.

Let op: het is mogelijk niet eenvoudig te zien of de vlotterklep in het deksel is gezakt. Kijk goed naar de vlotterklep en probeer nooit het deksel met geweld te openen.

Voorzichtigheid bij koken onder druk

Dit apparaat maakt gebruik van druk om te koken. Laat het apparaat alle overtollige druk en stoom ontsnappen voordat u het deksel opent. Als u het deksel opent voordat de druk is ontsnapt, kan dit leiden tot brandwonden, persoonlijk letsel en/of materiële schade. Lees meer in het hoofdstuk Veiligheid.

OVER PRESSURE COOKING (SNELKOKEN)

Bij snelkoken wordt druk gebruikt om de temperatuur in de kooktoestel te verhogen, waardoor u voedsel veel sneller dan normaal kunt bereiden. Bij snelkoken doorloopt de Instant Pot Classic Mini drie fasen.

Preheating (voorverwarmen)

Terwijl de multikoker voorverwarmt, verwarmt hij de vloeistof om stoom te creëren. Zodra er voldoende druk is opgebouwd, vergrendelt het deksel en is de multikoker klaar om te beginnen met koken.

Cooking (koken)

Wanneer de multicooker het vereiste drukniveau bereikt, begint het koken en blijft het drukniveau tijdens het koken constant.

Zie de instructies voor het slimme programma vanaf pagina 19 voor meer informatie.

Steam Release (stoomvrijgave)

Wanneer het voedsel gaar is, staat de multikoker nog steeds onder druk en is hij nog heet. Door de stoom af te laten, wordt de druk verlaagd, daalt de temperatuur en kunt u het deksel veilig verwijderen.

Zie Stoom laten ontsnappen op pagina 17.

Vloeistof gebruiken om stoom te creëren

Voor snelkoken is vloeistof in de kooktoestel nodig om de benodigde stoom te produceren. Dit zijn de minimale hoeveelheden die u nodig hebt:

Grootte van de Instant Pot	Minimale hoeveelheid vloeistof voor snelkoken*
3,8 liter	3 kopjes (750 ml)

**Tenzij anders vermeld in het recept.*

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

PRESSURE COOK (KOKEN ONDER DRUK)

Bij snelkoken wordt gebruikgemaakt van stoom onder druk om voedsel snel en gelijkmatig te garen. U kunt de instellingen aanpassen aan de aanwijzingen in uw recept.

Kies uit deze instellingen in het slimme programma **Pressure Cook** (Koken onder druk). Het programma gebruikt de standaardinstellingen of de instellingen die u de laatste keer dat u het programma **Pressure Cook** (koken onder druk) gebruikte, hebt geselecteerd.

Standaard kooktijd	Minimale kooktijd	Maximale kooktijd
10 minuten	0 minuten	4 uur

Andere instellingen


- **Keep warm** (warmhouden) is standaard ingesteld op **ON** (aan).
- **Delay Start** (uitstellen) is beschikbaar.

Hoe druk koken

Vorbereiding

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

Preheating (Voorverwarmen)


1. Plaats de kooktoestel in de basis van de multikoker en voeg de ingrediënten en vloeistof toe.
2. Plaats het deksel op de multikookpot en vergrendel het deksel.
3. Druk op  (Kooktijd instellen) en **Pressure Cook** (nelkoken). De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Om de bereidingstijd te wijzigen, drukt u op de pijltjes **^ Up** (omhoog) of **v Down** (omlaag) om een tijd te selecteren.
5. Om **Keep Warm** (warm houden) uit te schakelen, drukt u op  **Keep Warm** (warm houden).
*U kunt **Keep Warm** (warm houden) op elk moment tijdens het koken activeren.*
6. Om later te beginnen met koken, drukt u op  **Delay Start** (vertraagde start) en vervolgens op de pijltjes **^ Up** (omhoog) of **v Down** (omlaag) om een vertragingstijd te selecteren.

7. Druk op  Start. De voortgangsindicator geeft  Preheat weer.

*Het kan 15 minuten of langer duren voordat de drukinstelling voor het koken is bereikt.
Bevroren voedsel en grote hoeveelheden verlengen de voorverwarmingstijd.*

Cooking (koken)

1. Wanneer de druk klaar is, geeft de Voortgangsindicator  **Cooking** (koken) aan en begint de kooktimer af te tellen.

*U kunt op  **Cancel** (Koken annuleren) drukken om het koken te stoppen en het slimme programma op elk moment te annuleren.*

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

Koken stoppen

1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken en begint de Natuurlijke Stoomafvoer. Op het Statusdisplay verschijnt **End**. Als u wilt, kunt u de stoomafvoer versnellen door op de stoomafvoerschakelaar te drukken op het deksel naar **Vent** .
2. Als **Keep Warm** (warm houden) is **ON** (aan), begint de timer te tellen.
U kunt op elk moment op  (Warmhouden annuleren) drukken om de warmhoudfunctie te stoppen.
3. Wanneer alle stoom is ontsnapt, valt de Vlotterklep in de houder.
Zie 'Hoe de vlotterklep werkt' op pagina 17.

EIEREN

Het slimme programma Eieren gebruikt stoom onder druk om eieren te koken. U kunt de instellingen aanpassen aan uw recept.

Kies uit deze instellingen in het Eieren Smart-programma. Het programma gebruikt de standaardinstellingen of de instellingen die u de laatste keer dat u het Eieren-programma gebruikte, hebt geselecteerd.

Standaard kooktijd	Minimale kooktijd	Maximale kooktijd
5 minuten	0 minuten	1 uur

Andere instellingen








- **Keep warm** (warmhouden) is standaard ingesteld op **ON** (aan).
- **Delay Start** (uitstellen) is beschikbaar.



Hoe eieren koken

Vorbereiding




Bereid de ingrediënten volgens uw recept.

Preheating (Voorverwarmen)



1. Plaats de kooktoestel in de basis van de multicooker en voeg de ingrediënten en vloeistof toe.
2. Plaats het deksel op de basis van de multikoker en vergrendel het deksel.
3. Druk op kooktijd instellen en vervolgens op  **Egg** (ei). De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Om de kooktijd te wijzigen, drukt u op de pijltjes  **Up** (kooktijd omhoog) of  **Down** (kooktijd omlaag) om een tijd te selecteren.
5. Om **Keep Warm** (warm houden) uit te schakelen, drukt u op  **Keep Warm** (warm houden).
*U kunt **Keep Warm** (warm houden) op elk moment tijdens het koken activeren.*
6. Om later te beginnen met koken, drukt u op  **Delay Start** (uitstellen) en vervolgens op de pijltjes  **Up** (voorverwarmen omhoog) of  **Down** (voorverwarmen omlaag) om een uitgestelde tijd te selecteren.

7. Druk op  Start. De voortgangsbalk geeft  **Preheat** (voorverwarmen)
Het kan 15 minuten of langer duren voordat de drukinstelling voor het koken is bereikt. Bevroren voedsel en grote hoeveelheden verlengen de voorverwarmingstijd.

Cooking (koken)

1. Wanneer de druk klaar is, geeft de voortgangsindicator  **Cooking** (koken) aan en begint de kooktimer af te tellen.
*U kunt op  **Cancel** (koken annuleren) drukken om het koken te stoppen en het slimme programma op elk moment te annuleren.*
*U kunt op elk moment tijdens het koken op  **Keep Warm** (koken stoppen en warmhouden) drukken om het uit te schakelen.*

Koken stoppen

1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken en begint de natuurlijke stoomafvoer. Op het Statusdisplay verschijnt **End**. Als u wilt, kunt u de stoom snel laten ontsnappen door op de stoomafvoerschakelaar te drukken het deksel naar **Vent** .
2. Als **Keep Warm** (warm houden) is **ON** (aan), begint de timer te tellen.
*U kunt op elk moment op  **Cancel** (Warmhouden annuleren) drukken om de warmhoudfunctie te stoppen.*
3. Wanneer alle stoom is ontsnapt, valt de Vlotterklep in de houder.
Zie 'Hoe de vlotterklep werkt' op pagina 17.

STOOM

Gebruik stoom zoals u een gewone stoompan op het kooktoestel zou gebruiken, door vloeistof te koken om voedsel met hete stoom te bereiden.

Kies uit deze instellingen in het slimme stoomprogramma. Het programma gebruikt de standaardinstellingen of de instellingen die u de laatste keer dat u het stoomprogramma gebruikte, hebt geselecteerd.

Standaard kooktijd	Minimale kooktijd	Maximale kooktijd
10 minuten	0 minuten	1 uur

Andere instellingen




- **Keep warm** (warmhouden) is standaard ingesteld op **ON** (aan).
- **Delay Start** (uitstellen) is beschikbaar.

Hoe te stomen

Vorbereiding


Snijd of hak uw ingrediënten volgens uw recept.


Preheating (Voorverwarmen)

1. Plaats de kooktoestel in de basis van de multikoker en voeg de ingrediënten en vloeistof toe.
2. Plaats het deksel op de multikookpot en vergrendel het deksel.
3. Druk op  **Steam** (Stomen). De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Om de kooktijd te wijzigen, drukt u op de pijltjes **^ Up** (kooktijd omhoog) of **^ Down** (kooktijd omlaag) om een tijd te selecteren.
5. Om later te beginnen met koken, drukt u op  **Delay Start** (uitstellen) en vervolgens op de pijltjes **^ Up** (omhoog) of **v Down** (omlaag) om een vertragingstijd te selecteren.
6. Druk op **▷ Start**. De voortgangsbalk geeft  **Preheating** (voorverwarmen) weer.


Het kan 15 minuten of langer duren voordat de temperatuur voor het koken is bereikt.

Cooking (koken)

1. Wanneer de druk gereed is, geeft de voortgangsbalk  **Cooking** (koken) weer en begint de kooktimer af te tellen.

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

Stop met koken

1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken. Op het Statusdisplay verschijnt **End**.
2. Het Steam Slim Programma maakt geen gebruik van druk om te koken, maar er kan zich een kleine hoeveelheid druk opbouwen waardoor het moeilijk kan zijn om het deksel te verwijderen. Als dat gebeurt, zet u de stoomafvoerschakelaar op het deksel op **Vent** (ontluchten)  totdat alle overtollige stoom is ontsnapt.

SLOW COOK

Met Slow Cook kunt u uw favoriete recepten voor sudderen en stoven bereiden, net zoals u dat in een slowcooker zou doen. Slow Cook maakt geen gebruik van druk om voedsel te bereiden.

Kies uit deze instellingen in het slimme programma Slow Cook. Het programma gebruikt de standaardinstellingen of de instellingen die u de laatste keer dat u het programma Slow Cook gebruikte, hebt geselecteerd.

Standaardinstelling voor koken	Opties voor kookinstellingen	Standaard kooktijd	Minimale kooktijd	Maximale kooktijd
High (hoog)	High (hoog) Low (laag)	6 uur	30 minuten	24 uur

Kookinstellingen

Voor slow cooking kunt u kiezen tussen de instelling **Low** (laag) of **High** (hoog).

Hoge stand	Lage stand
<ul style="list-style-type: none">• 2,5 uur om de maximale temperatuur van 95 °C te bereiken (sneller)• Minimaal 3 uur kooktijd aanbevolen• Snellere opwarming is ideaal voor voedingsmiddelen zoals mager vlees (kip of varkensvlees), zachte groenten en soepen	<ul style="list-style-type: none">• 4,5 uur om de maximale temperatuur van 95 °C te bereiken (langzamer)• Minimaal 4 uur kooktijd aanbevolen• Langzamere opwarming is ideaal voor voedingsmiddelen zoals taaier vlees (stoofvlees of borststuk), compact gebraad, vlees met botten en wortelgroenten

Andere instellingen




- **Keep warm** (warmhouden) is standaard ingeschakeld.
- **Delay Start** (uitstellen) is beschikbaar.

Hoe werkt Slow Cooking


Vorbereiding


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

Cooking (koken)

1. Plaats de kooktoestel in de basis van de multicooker en voeg de ingrediënten toe.
2. Plaats het deksel op de basis van de multikoker en vergrendel het deksel.
3. Druk op  **Slow Cook**. De standaard of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Om de kooktijd te wijzigen, drukt u op  **Time (tijd)/Temperature (temperatuur)** totdat de tijd knippert. Druk op de pijltjes  **Up** (omhoog) of  **Down** (omlaag) om een tijd te selecteren.


U kunt de bereidingstijd op elk moment tijdens het koken wijzigen.

5. Om de kookinstelling te wijzigen, drukt u op  **Time (tijd)/Temperature (temperatuur)** totdat de temperatuur knippert. Druk op de pijltjes  **Up** (omhoog) of  **Down** (omlaag) om te schakelen tussen de opties **Low** (laag) en **High** (hoog).
6. Om **Keep Warm** (warm houden) uit te schakelen, drukt u op  **Keep Warm** (warm houden).
7. Om **Delay Start** te beginnen met koken, drukt u op  **Delay Start** (uitstellen) en vervolgens op de pijltjes  **Up** (vertraagde start omhoog) of  **Down** (vertraagde start omlaag) om een vertragingstijd te selecteren.
8. Druk op  **Start**. De Voortgangsbalk geeft  **Cooking** (koken) weer en de kooktimer begint af te tellen

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

Het koken stoppen

1. Wanneer de timer 00:00 bereikt, stopt het koken. Op het Statusdisplay verschijnt **End**.
2. Als **Keep Warm** (warm houden) is ingeschakeld, begint de timer op te tellen.

*Druk op  **Cancel** (annuleren) om het op elk moment uit te schakelen.*

SAUTÉ (SAUTEREN)

Gebruik **Sauté** (sauteren) in plaats van een koekenpan of steelpan. Door te sauteren kunt u de smaken van uw gerechten intensiveren, of sauzen laten sudderen, indikken of inkoken. Bij Sauté wordt geen druk gebruikt om voedsel te bereiden.

Kies uit deze instellingen in het slimme programma Sauté. Het programma gebruikt de standaardinstellingen of de instellingen die u de laatste keer dat u het programma Sauté gebruikte, hebt geselecteerd.

Standaardtemperatuur	Temperatuuropties	Standaard kooktijd	Min Kooktijd	Max Kooktijd
High (hoog)	Low (laag): 104 ° Medium: 149 °C High (hoog): 190 °C	30 minuten	1 minuut	1 uur

Andere instellingen












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

Hoe te bakken

Vorbereiding

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

Preheating (Voorverwarmen)

1. Plaats de kooktoestel in de basis van de multikoker.
2. Druk op  **Sauté** (sauteren). De standaard- of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
3. Om de kooktijd te wijzigen, drukt u op  *  **Time** (tijd)/**Temperature** (temperatuur) totdat de tijd knippert. Druk op de pijltjes  **Up** (omhoog) of  **Down** (omlaag) om een tijd te selecteren.
U kunt de kooktijd op elk moment tijdens het koken wijzigen.
4. Om de temperatuurinstelling te wijzigen, drukt u op  *  **Time** (tijd)/**Temperature** (temperatuur) totdat de temperatuur knippert. Druk op de pijltjes  **Up** (omhoog) of  **Down** (omlaag) om te wisselen tussen de opties **Low** (laag) en **High** (hoog).
5. Druk op  **Start**. De voortgangsindicator geeft  **Preheating** (voorverwarmen) aan.

Kok

1. Wanneer het Statusdisplay **Hot** aangeeft, voegt u de ingrediënten toe.
Gebruik het deksel niet tijdens het sauteren.
2. De kookwekker begint af te tellen.
*U kunt op elk gewenst moment op **X Cancel** (annuleren) drukken om het koken te stoppen.*
3. Wanneer de kooktijd 00:00 bereikt, geeft het Statusdisplay **Einde** weer.

Sauté (sauteren) vóór snelkoken of Slow cooking

Vaak wilt u voedsel eerst **Sauté** (sauteren) om het bruin te maken voordat u het verder gaart.

1. Bak de ingrediënten.
2. Druk op **Cancel** (annuleren).
*U kunt de kookpan nu deglaceren voordat u overschakelt naar de **Pressure Cook** (Koken onder druk) of **Slow Cook** (zie **Deglazing** (ontglazen) hieronder).*
3. Selecteer het slimme programma dat u wilt gebruiken om te koken.

Deglazing (afblussen)

Deglazing (afblussen) is het proces waarbij een vloeistof aan een hete pan wordt toegevoegd, waardoor alle heerlijke, gekarameliseerde stukjes die aan de bodem vastzitten, loskomen.

1. Haal het voedsel uit de kookpan.
2. Voeg water, bouillon of wijn toe.
3. Gebruik een houten lepel of een siliconen spatel om vastgekoekte etensresten los te maken van de bodem van de kookpan.

YOGHURT

Met je Instant Classic Mini maak je gemakkelijk heerlijke, gefermenteerde yoghurt, zowel zuivelvrij als zuivelvrij. Yoghurt gebruikt geen druk om voedsel te koken.

Kies uit de volgende instellingen in het Yoghurt smart programma:

Stap	Aanbevolen Temperatuur	Aanbevolen Tijd	Min. Tijd	Max. Tijd
Pasteurise (pasteuriseren)	High (hoog)	3 minuten	Niet verstelbaar	Niet verstelbaar
Fermentatie	Medium of Low (laag)	Volgens recept	30 minuten	99 uur, 30 minuten

Temperatuurinstellingen

Wanneer u een recept voor het maken van yoghurt volgt, is het handig om te weten wat de werkelijke temperatuurinstellingen zijn.


Temperatuurniveau	Temperature (temperatuur)
Hoog	85°C
Gemiddeld	40°C
Laag	33°C

Andereinstellingen

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

Hoe maak je yoghurt

Melk pasteuriseren

1. Voeg melk toe aan de kookpan en plaats de kookpan op het onderstel van de multicooker.
2. Plaats het deksel op het onderstel van de multicooker en vergrendel het deksel.
3. Druk op  **Yoghurt**. De standaard- of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Druk op de pijltjes \wedge **Up** (omhoog) of \vee **Down** (omlaag) om **High** (hoog) temperatuur te selecteren. Het display geeft **kook** aan. De kooktijd is niet aan te passen.
5. Druk op \triangleright **Start** om te beginnen. Het display toont **On** (aan).
6. Zodra het pasteuriseren is voltooid, verschijnt op het display **Einde**.



7. Verwijder het deksel en laat de gepasteuriseerde melk afkoelen.

Let op: melk moet een minimale temperatuur van 72°C bereiken om pasteurisatie te kunnen laten plaatsvinden.

Cultuur/Starter toevoegen

1. Controleer of de gepasteuriseerde melk is afgekoeld tot 10°C.
2. Voeg een startercultuur toe aan de melk volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Als u gewone yoghurt als starter gebruikt, controleer dan of deze een actieve cultuur bevat. Voeg 2 eetlepels (30 ml) yoghurt toe aan 3,7 liter melk of volg een vertrouwd recept.
3. Plaats het deksel terug op het onderstel van de multicooker.

Fermenteren

1. Druk op  Yoghurt.
2. Druk op de pijltjes **^ Up** (omhoog) of **v Down** (omlaag) om de temperatuur **Low** (laag) of gemiddeld te selecteren. De standaardkooktijd knippert op het display.
I _ j bhXY Z'fa YbUjYh'X'cd Y'_ [Yk Ybgha ca Ybhj'XYbgXY Z'fa YbUjY'k]h' [Yb'' 9Yb''Ub [YfY'Z'fa YbUjYdYf]cXY'ncf [hj ccfYYb'a YfZi]h' [Y'nc [\i ff'
3. Druk op de pijltjes **^ Up** (omhoog) of **v Down** (omlaag) om de fermentatietijd te selecteren volgens uw recept.
4. Druk op **▷ Start**. De Voortgangsindicator geeft  **Koken** aan.
5. Wanneer de fermentatie voltooid is, verschijnt **End** op het display.
6. Open het deksel en doe de yoghurt in een bewaardoos.
7. Zet het 12–24 uur in de koelkast zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.

Hoeveel moet ik maken?

Minimum melkvolume	Maximale melkhoeveelheid
1000 ml	2,5 liter

☺☺☺ **KEEP WARM (WARM HOUDEN)**

Je kunt de **Keep Warm** (warm houden) functie gebruiken na het koken met de slimme programma's **Pressure Cook** (Koken onder druk), **Rijst** en **Slow Cook**. Je kunt de warmhoudfunctie ook gebruiken om eten op te warmen. De **Keep Warm** (warm houden) functie gebruikt geen druk om eten te koken.

Kies uit deze instellingen in het slimme programma **Keep Warm** (warm houden). Het programma gebruikt de standaardinstellingen of de instellingen die u de laatste keer dat u het programma **Keep Warm** (warm houden) gebruikte, hebt geselecteerd.

	Temperatuuropties	Standaard tijd	Min. tijd	Max.tijd
Keep Warm (warm houden)	High (hoog): 77°C	10 uur		
Reheat	Laag (low): 62°C Gemiddeld : 68°C High (hoog): 77°C	10 uur	10 minuten	10 uur (10:00)

Andereinstellingen

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

Hoe blijf je warm na het koken?

1. Wanneer **Keep Warm** (warm houden) is ingeschakeld voor een slim programma, start automatisch wanneer het koken klaar is. De timer geeft de verstreken tijd aan, tot maximaal 10 uur.
2. U kunt **Keep Warm** (warm houden) op elk gewenst moment uitschakelen door op **✕ Cancel** (annuleren) te drukken.



Hoe opwarmen

Vorbereiding



Doe het eten dat u wilt opwarmen in de kookpan.

Je kunt ook een ovenvaste ovenschaal gebruiken die in de kookpan past. Voeg 1/2 tot 1 kopje water toe aan de kookpan om oververhitting van de ovenschaal te voorkomen.

Reheat (opwarmen)

1. Plaats de kookpan op het onderstel van de multicooker.
2. Plaats het deksel op het onderstel van de multicooker.
3. Druk op  **Keep warm** (warmhouden). De standaard- of laatst gebruikte kookinstellingen worden weergegeven.
4. Om de kooktijd te wijzigen, drukt u op  **Time** (tijd) / **Temperature** (temperatuur) totdat de tijd knippert. Druk op de pijltjestoetsen. Druk op de pijltjestoetsen **Up** (omhoog) of **Down** (omlaag) om een tijd te selecteren.

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment tijdens het koken wijzigen.

5. Om de temperatuurinstelling te wijzigen, drukt u op  **Time** (tijd) / **Temperature** (temperatuur) tot de temperatuur knippert. Druk op de pijltjes **Up** (omhoog) of **Down** (omlaag) om te wisselen tussen de opties **Low** (laag), **Gemiddeld** en **High** (hoog).
6. Druk op **Start**. De Voortgangsindicator geeft  **Warm** aan en het Statusscherm toont de aftellende timer.
7. Zodra het opwarmen voltooid is, verschijnt **Einde** op het display.
8. U kunt **Keep warm** (warmhouden) op elk gewenst moment uitschakelen door op **Cancel** (annuleren) te drukken.


DELAY START (UITSTELLEN)

Met **Delay Start** (uitstellen) kunt u de start van een kookprogramma uitstellen of een timer instellen (zelfs als u niet in uw Instant Pot kookt).


	Standaardtijd	Mijn tijd	Maximale tijd
Delay Start (uitstellen)	6 hours	10 minutes	24 hours
Timer	10 minutes	1 minute	1 hour

Delay Start (uitstellen) is niet beschikbaar bij de slimme programma's **Sauté** (sauteren), **Yoghurt** of **Keep warm** (warmhouden).

Stel het begin van het koken uit

1. Selecteer een slim programma, pas de instellingen naar wens aan en druk op  **Delay Start** (uitstellen).
2. Druk op de pijltjes \wedge **Up** (omhoog) of \vee **Down** (omlaag) om een tijd te selecteren.
3. Druk op \triangleright **Start**. De timer telt af.
4. Wanneer de **Delay Start** (uitstellen) eindigt, start het slimme programma automatisch.

Stel een timer in (zonder te koken)

1. Wanneer het Statusdisplay **Off** (uit) aangeeft, drukt u op  **Delay Start** (uitstellen).
2. Druk op de pijltjes \wedge **Up** (omhoog) of \vee **Down** (omlaag) om een tijd te selecteren.
3. Druk op \triangleright **Start** om de timer te starten.

ONDERHOUD

Uw Instant Pot Classic Mini bevat onderdelen die snelkoken mogelijk maken. Deze onderdelen moeten worden geïnstalleerd om snelkoken goed te laten werken en regelmatig worden schoongemaakt of vervangen.

⚠️ WARNING

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

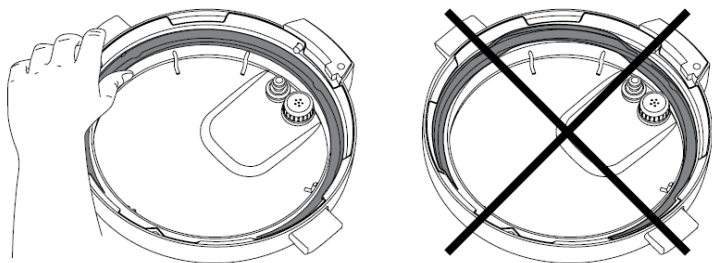
Afdichtring

Wanneer het deksel van de snelkookpan gesloten is, zorgt de afdichtring aan de onderzijde van het deksel voor een luchtdichte afsluiting tussen het deksel en de basis van de multicooker.

- De afdichtring moet worden geïnstalleerd voordat u de multicooker gebruikt en moet na elk gebruik worden schoongemaakt.
- Plaats 1 afdichtring tegelijk; gebruik er één voor zoete gerechten en één voor hartige gerechten.
- Afdichtringen rekken na verloop van tijd uit bij normaal gebruik. Vervang de afdichtring elke 12 tot 18 maanden om de veiligheid van uw product te waarborgen. Vervang het product zo snel mogelijk als u merkt dat het uitgerekt, vervormd of beschadigd is.

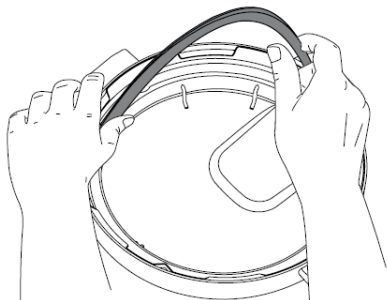
Installeer de afdichtring

1. Plaats de afdichtring achter het afdichtringrek en druk hem vast. Druk stevig aan om te voorkomen dat er plooien ontstaan.
2. De afsluitring moet goed aansluiten en mag er niet uitvallen als het deksel wordt omgedraaid.



Verwijder de afdichtring

1. Pak de rand van de afdichtring vast en trek deze achter het afdichtringrek vandaan.
2. Controleer of het rek goed vastzit, gecentreerd is en overall rondom het deksel dezelfde hoogte heeft. Als het rek met de afdichtring vervormd is, probeer het dan niet te repareren.



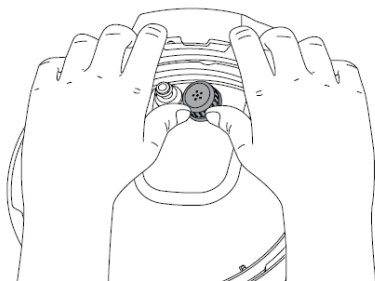
Anti-blokkeerschild

Het antiblokkeerschild voorkomt dat er voedselresten door het stoomafvoerpijpe omhoog komen, waardoor de druk beter gereguleerd kan worden.

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

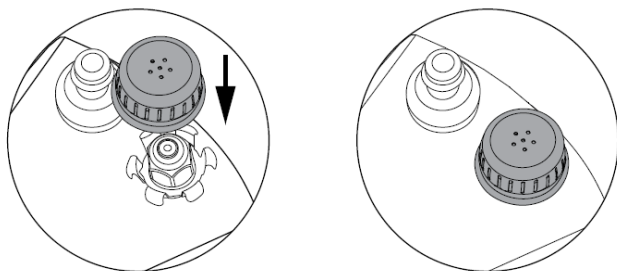
Verwijder het antiblokkeerschild

Draai het deksel om en houd het stevig vast met één hand. Pak met uw andere hand het antiblokkeerschild vast en trek het stevig los van de pinnen eronder.



Installeer het antiblokkeerschild

Plaats het antiblokkeerschild over de pinnen en druk het naar beneden totdat het vastklikt. Probeer de snelkookpan niet te gebruiken zonder dat het antiblokkeerschild is geïnstalleerd.

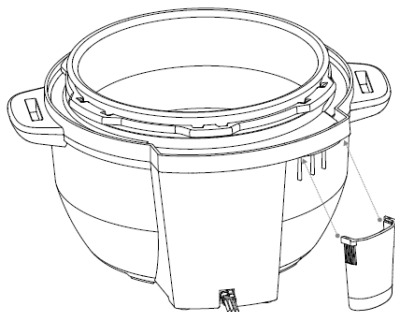


Het plaatsen van de condensatiecollector

De condensopvangbak bevindt zich aan de achterkant van de multicooker en verzamelt overtollig vocht van de condensrand. Deze moet vóór het koken worden geïnstalleerd en na elk gebruik worden geleegd en omgespoeld.

Installeer de condensatiecollector

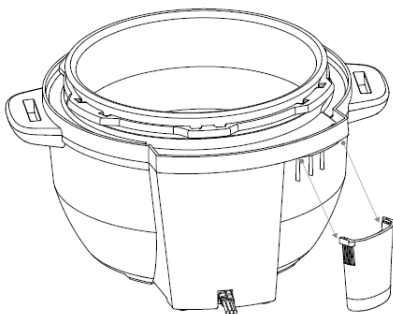
Lijn de groeven op de condensbak uit met de lipjes aan de achterkant van de basis van de multicooker en schuif de condensbak op zijn plaats.



Verwijder de condensatiecollector

Trek de condensbak weg van de onderkant van de multicooker. Trek hem niet naar beneden.

Let op de lipjes op de onderkant van de multicooker en de groeven op de condensbak.



SCHOONMAAK

Maak je Instant Pot Classic Mini na elk gebruik schoon. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen afkoelen tot kamertemperatuur voordat je ze schoonmaakt. Zorg ervoor dat alle oppervlakken droog zijn voor gebruik of opberging.

Deel	Reinigingsinstructies
Accessoires <ul style="list-style-type: none">• Stoomrek	<ul style="list-style-type: none">• Na elk gebruik wassen.• Was met de hand met heet water en een milde afwaszeep of was in vaatwasser, bovenste rek.• Gebruik nooit agressieve chemische reinigingsmiddelen, poeders of schuurmiddelen pads op accessoires.
Dekselen onderdelen <ul style="list-style-type: none">• Anti-blokkering Schild• Afdichtring• Condensatie Verzamelaar	<ul style="list-style-type: none">• Was met de hand af met heet water en een mild afwasmiddel.• Verwijder alle kleine onderdelen uit het deksel voordat u het gaat wassen.• Reinig de binnenkant van de stoomafvoerbuïs om verstopping te voorkomen, nadat u het stoomventiel en het antiblokkeerschield hebt verwijderd.• Bewaar het deksel na het schoonmaken ondersteboven op het onderstel van de multicooker.• Bewaar afdichtringen in een goed geventileerde ruimte om geurtjes te verspreiden.• Om geurtjes uit de afdichtring te verwijderen, voegt u 1 kopje (250 ml) toe water en 1 kopje (250 ml) witte azijn toe aan een kookpan en zet de snelkookpan aan gedurende 5-10 minuten. Gebruik daarna de functie Snelle stoomafgifte.
Kooktoestel	<ul style="list-style-type: none">• Leeg en spoel de condensopvangbak na elk gebruik.• Na elk gebruik wassen.• Was met de hand af met heet water en een mild afwasmiddel of was in de vaatwasser*.• Kalkvlekken kunnen verwijderd worden met een met azijn bevochtigde spons en schrobben.• Bij hardnekkige of aangekoekte etensresten kunt u het beste enkele uren in heet water laten weken voordat u het schoonmaakt.• Droog alle buitenoppervlakken af voordat u ze in de multicooker plaatst.
Stroomkabel	<ul style="list-style-type: none">• Veeg eventuele deeltjes van het snoer af met een licht vochtige doek.
Kookplaatbasis	<ul style="list-style-type: none">• Veeg de binnenkant van de multicookerbasis en de condensrand schoon met een licht vochtige doek en laat ze aan de lucht drogen.• Maak de buitenkant van de multicookerbasis en het bedieningspaneel schoon. Reinig het paneel met een zachte, lichtvochtige doek of spons.

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

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Moeilijkheid bij het sluiten van het deksel	Afdichtring niet correct geïnstalleerd	Plaats de afdichtring opnieuw en zorg ervoor dat deze goed achter het afdichtringrek zit.
	De inhoud van de multikoker is nog steeds heet.	Set Steam Release to Vent, then lower lid onto multi-cooker base.
Moeilijkheden bij het openen van het deksel	Druk in de multikoker	Laat de druk ontsnappen volgens het recept; open het deksel pas als op het statusdisplay 'OK to Open Lid' (Deksel openen) wordt weergegeven.
De kooktoestel zit vast aan het deksel wanneer het koken voltooid is.	Afkoeling van de kooktoestel kan zuigkracht veroorzaken, waardoor de kooktoestel aan het deksel blijft kleven.	Om het vacuüm te laten ontsnappen, zet u Steam Release op Vent.
Stoom lekt uit de zijkant van het deksel	Geen afdichtring in deksel	Dichtingsring installeren.
	Afdichtring beschadigd of niet correct geïnstalleerd	Vervang de afdichtring.
	Voedselresten die aan de afdichtingsring vastzitten	Verwijder de afdichtring en reinig deze grondig.
	Deksel niet goed gesloten	Open en sluit vervolgens het deksel.
	De afdichtingsringhouder is kromgetrokken of niet goed gecentreerd.	Verwijder de afdichtring van het deksel en controleer het rek voor afdichtringen op vervormingen of krommingen. Neem contact op met de klantenservice.
	De rand van de kooktoestel kan vervormd zijn.	Controleer op vervorming en neem contact op met de klantenservice.
Lichte stoomlekkage/ sissend geluid uit stoomafvoeropening tijdens kookcyclus	De kookplaat reguleert de overdruk.	Dit is normaal; geen actie vereist.
Er stroomt stoom uit de stoomafvoeropening wanneer de stoomafvoerschakelaar in de stand 'Seal' (Afdichting) staat.	Onvoldoende vloeistof in de kooktoestel	Voeg dunne, waterige vloeistof toe aan de kooktoestel: 1 1/2 kopjes (375 ml).
	Storing in de druk sensor controle	Neem contact op met de klantenservice.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het scherm blijft leeg nadat het netsnoer is aangesloten	Slechte stroomverbinding of geen stroom	Controleer het netsnoer op schade. Neem contact op met de klantenservice als u schade constateert. Controleer of het stopcontact stroom krijgt.
	De elektrische zekering van het kooktoestel is doorgebrand	Neem contact op met de klantenservice.
Af en toe een klikkend of licht krakend geluid	Het geluid van het schakelen van de voeding en het uitzetten van de drukplaat bij temperatuurveranderingen	Dit is normaal; er is geen actie nodig.
	De bodem van de kooktoestel is nat	Veeg de buitenkant van de kooktoestel schoon. Zorg ervoor dat het verwarmingselement droog is voordat u de pot in de multicooker plaatst.
Er verschijnt een foutcode op het display en de multicooker piept voortdurend	Er is een probleem met de multicooker	Lees 'Foutcodes' voor instructies.






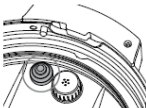


FOUTCODES

Als het bedieningspaneel een foutcode uit deze lijst weergeeft, is er een probleem met de Instant Pot Classic Mini. Hieronder staan de stappen die u kunt ondernemen om het probleem op te lossen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
C1	Defecte sensor	Neem contact op met de klantenservice.
C6H	Probleem met drukschakelaar	Neem contact op met de klantenservice.
C7	De druk bouwt zich niet goed op	Zorg ervoor dat de afdichtingsring correct is geïnstalleerd. Neem contact op met de klantenservice als het probleem zich blijft voordoen.
PrSE	Er is druk opgebouwd tijdens het Sauté-programma.	Zet stoomafvoer op ontluchten.
Open Lid	Het deksel zit op de basis, maar is niet vergrendeld tijdens het Saut�e-programma.	Gebruik het deksel niet wanneer u het Saut�e Smart-programma gebruikt.
Lid Err	Het deksel is niet vergrendeld tijdens het koken onder druk.	Zorg ervoor dat het deksel correct op de kookbasis zit en op 'vergrendelen' staat.
Food burn	Hoge temperatuur gedetecteerd op de bodem van de kooktoestel; de multikoker verlaagt automatisch de temperatuur om oververhitting te voorkomen.	Schakel het Smart-programma uit, laat de druk op de juiste manier ontsnappen en zorg ervoor dat er voldoende vloeistof op de bodem van de kooktoestel zit.

VERVANGENDE ONDERDELEN

Wij bieden originele vervangingsonderdelen voor uw Instant Pot Classic Mini multicooker, mocht u die nodig hebben. Ga naar instantpot.co.uk om te bestellen.

	Deel	Onderdeelnummer
	Roestvrijstalen binnenpan	212-0150-01
	Stoomrek	210-0033-01
	Afdichtring	211-0005-01
	Condensatiecollector	310-0001-01
	Stoomaflaatventiel (zwart) Stoomaflaatventiel (Daydream) Stoomaflaatventiel (zeezout)	310-0066-01 (Zwart) 310-1011-01-EMEA (Daydream) 310-1010-01-EMEA (Sea Salt)
	Vlotterklep	310-0098-01
	Anti-blokkeerschield	310-0006-01
	Deksel van gehard glas	213-0201-01

MEER INFORMATIE

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

Neem contact op met Consumer Care

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

Download de Instant Connect™ -app

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

Kooktabellen en meer recepten

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

Instructievideo's, tips en meer

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

Vervangende onderdelen en accessoires

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

Sluit je aan bij de community



Productspecificaties

Modellen	Volume	Wattage	Vermogen	Werkdruk
RIPC41-BK (zwart) RIPC41-WM (Daydream) RIPC41-ST (Sea Salt)	3,8 liter	800 W	220-240V ~ 50/60Hz.	80 pKa

GARANTIE

Bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum en, indien gevraagd, retournering van uw apparaat is vereist om service te verkrijgen onder deze beperkte garantie. Mits dit apparaat wordt bediend en onderhouden in overeenstemming met de schriftelijke instructies die bij het apparaat zijn meegeleverd (die ook beschikbaar zijn op instantbrands.co.uk), zal het bedrijf, naar eigen goeddunken, hetzij: (i) defecten in materialen en vakmanschap repareren; of (ii) het apparaat vervangen. In het geval dat het apparaat wordt vervangen, vervalt de beperkte garantie op het vervangende apparaat 24 maanden vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de consument

Het bedrijf is niet verantwoordelijk voor de verzendkosten voor garantieservice na 12 maanden sinds ontvangts van het apparaat.

Beperkingen en uitsluitingen

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

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

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

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

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

GARANTIE

Garantie, retourneren & klantenservice

Om garantieservice te verkrijgen of een herroeping aan te vragen dan contact op via de contactinformatie hieronder. Als we het probleem niet kunnen oplossen, wordt u mogelijk gevraagd om uw apparaat naar de serviceafdeling te sturen voor kwaliteitscontrole.

Klantenservice

E-mail: info@instantpot.nl

Telefoon: +31 (0)85 301 2306



Officiële importeur & distributeur van
Instant Brands in de Benelux

Kenners bv

Molenbaan 7, 2908LL Capelle aan
den IJssel

Let op: dit is geen bezoekadres

E-mail: info@kenners.nl

Telefoon: +31 (0)85 301 2306

Recyclen

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

⚠ WARNING

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



Kenners

Officiële importeur & distributeur van
Instant Brands in de Benelux

Kenners bv

Molenbaan 7, 2908LL Capelle aan
den IJssel

Let op: dit is geen bezoekadres

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