

Instant Pot®

DUO CRISP™+AIR FRYER

Flerfunktionstrykkoger og Air Fryer
8 Quart



Brugervejledning

Vigtige beskyttelsesforanstaltninger
Produkt Specifikationer
Første opsætning
Produkt, dele og tilbehør
Smart programindstillinger
Rengøring inden første brug
Oversigt over trykstyring
Funktioner
Indledende testkørsel (vandtest)
Madlavning med Duo Crisp
Anbefalede madlavningstider Pleje og rengøring
Fejlfinding
Garanti
Kontakt information

Velkommen til en verden af Instant madlavning

Tak, fordi du byder os velkommen i dit køkken.

Udfra den viden vi har ved selv at have familier, har vi udviklet Instant Pot® Duo Crisp™ +Air Fryer for at give travle familier og fagfolk mulighed for både at tilberede sunde, lækremåltider lettere og på kortere tid.

Vi har samarbejdet med kokke, forfattere og bloggere for at udarbejde en samling opskrifter, som vi håber du vil nyde!

God madlavning,



Robert J. Wang F
ounder and Chief Innovation Officer



Download Instant Pot Appen

- Originale opskrifter
- Nye brugertips
- Kom godt i gang videoer



Find hjælpsomme [videoer](#) til anvendelse af produktet, [download appen](#), eller besøg vores [opskrift hjemmeside](#).





Indholdsfortegnelse

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	5
Specielle anvisninger for ledningssæt	10
Produkt specifikationer	10
Første opsætning.....	11
Produkt, Dele og Tilbehør.....	12
Kontrolpanel.....	17
Smart Program Indstillinger	19
Annuller og Standbytilstand.....	19
Slå lyd til/fra.....	19
Justér temperaturskalaen: °F eller °C.....	19
Indstil en forsinket starttimer	19
Hold automatisk maden varm efter tilberedning	19
Genopvarm mad eller hold varmen i lange perioder	20
Justér og gem tilpassede temperaturer.....	20
Nulstil smart programmer til fabriksindstillinger	20
Nulstil alle smarte programmer	20
Status beskeder	21
Rengøring før første brug.....	22
Tilbehør	23
Oversigt over trykreguleringsfunktioner	24
Trykkogerlåg	24
Hurtigudløserknap.....	25
Dampfrigivelsesventil	26
Anti-blokeringsafskærmning.....	27
Tætningsring	28
Floatventilen	29
Kondensopsamler	30
Introduktion til trykkogning.....	31
Trykfrigivelse af trykkoger (dampfrigivelsesmetoder).....	32
Naturlig frigivelse (NF)	32
Quick Release (QR).....	32
10-minutters NR.....	33
Første Testkørsel (Vandtest)	34
Smart Programmer: Ikke airfrying	35
Trykkoger og damp.....	35
Sauté.....	38
Slow cooking	40
Sous Vide	41
Sous Vide tilberedning - vejledning.....	43

Smart Programmer: Airfrying (Airfryerlåget)	45
Airfrying	46
Stegning (Roast)	48
Bagning (Bake)	49
Ristning (Broil)	50
Dehydrering	50
Smart Programmer Oversigt	52
Tilberedningstidsoversigt	53
Tilberedningstidsoversigt	53
Pleje og rengøring	54
Fejlfinding	56
Garanti.....	59

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid følges:






1. LÆS KOM GODT I GANG GUIDE OG ALLE INSTRUKTIONER, SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER, FØR DU BRUGER APPARATET. UNDLADEN AF DISSE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG INSTRUKTIONER KAN RESULTERE I SKADER PÅ DIG SELV, ANDRE ELLER EJENDOMME.
2. Brug kun Instant Pot Duo Crisp-trykkogerlåget og Duo Crisp Airfryerlåg med Instant Pot Duo Crisp-cooker basens bund. Brug af andre trykkogerlåg eller airfryerlåg kan forårsage personskade og / eller skader på ejendom.
3. For at reducere risikoen for tryk lækage, lav kun mad i en autoriseret indvendig gryde i rustfrit stål. Brug IKKE apparatet uden den aftagelige indre gryde installeret.
4. Brug altid en Instant Pot rustfri stål gryde, når du bruger Air Fryer LID. Brug ikke en keramisk belagt indre gryde.
5.  **FARE** Åbn ikke apparatet, før trykket frigivet, og alt internt tryk er blevet frigivet. Hvis floatventilen stadig er oppe og / eller låget er vanskeligt at åbne, indikerer dette, at apparatet stadig er under tryk - tving det ikke åbent. Ethvert tryk i apparatet kan være farligt. Se Trykfrigivelse af trykkoger (dampfrigivelsesmetoder for information om frigivelse af tryk. Åbning af apparatet, mens det stadig er under tryk, kan føre til pludselig frigivelse af meget varm damp og kan forårsage forbrændinger eller andre kvæstelser.
6. Brug altid apparatet på en stabil, ikke-brændbar, plan overflade.
7. Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede brug. Manglende overholdelse af denne instruktion kan resultere i personskade eller materielle skader.
8. Kun til husholdningsbrug. Brug ikke udendørs. Ikke til kommerciel brug.
9.  **ADVARSEL** Placer ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gas- eller elektrisk komfur eller en opvarmet ovn. Varme fra en ekstern kilde vil beskadige apparatet. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan føre til personskade eller materielle skader.
10.  **ADVARSEL** Brug ikke apparatet i nærheden af vand eller flammer. Hold den væk fra direkte sollys. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan føre til personskade eller materielle skader.
11.  **ADVARSEL** Rør ikke ved varme overflader. Brug kun sidehåndtag til flytning eller bevægelse. Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når du flytter apparatet, der indeholder varme



Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt, og opbevar den til senere brug. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktioner kan føre til alvorlig personskade eller skader på ejendom.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER






væsker. Flyt ikke apparatet, når det er under tryk.

12.  **ADVARSEL** Apparatets bund og låg indeholder elektriske komponenter. For at undgå elektrisk stød må du ikke hælde væske af nogen art i apparatets bund eller lufttemperaturdækslet, og sænk ikke ledningen, stikket eller apparatet i vand eller anden væske. Skyl ikke apparatet under hanen.
13.  **ADVARSEL** Påfyld ikke over PC MAX - 2/3 som angivet på den inderste gryde. Ved madlavning af råvarer, der udvides under madlavning, f.eks. ris eller tørrede grønsager, må du ikke fylde den indvendige gryde over - 1/2 linjen. Overfyldning kan medføre risiko for tilstopning af dampfrigivelsesrøret og udvikling af overtryk.
14.  **ADVARSEL** Dette apparat koger under tryk. Sørg for, at apparatet er ordentligt lukket inden brug. Undladelse af dette kan resultere i forbrændinger, kvæstelser og / eller materielle skader.
15. Ved tilberedning af kød med skind (f.eks. Pølse med skind) kan skindet udvides med damp, når den opvarmes. Du må ikke gennembore skindet, mens den er hævet; dette kan resultere i skoldninger.
16.  **ADVARSEL** Når man trykker koger mad med en dejagtig eller tyk struktur, eller med et højt fedt / olieindhold, kan indholdet sprutte, når låget åbnes. Følg opskriftsinstruktionerne for trykfrigørelse. Se Trykfrigivelse af trykkoger (dampfrigivelsesmetoder).
17.  **ADVARSEL** Kontroller dampudløsningen, før du bruger trykkogerlågets ventil, dampfrigørelsesrør, anti-blok afskærmning og float ventil til tilstopning. Hvis du ikke gør det, kan det medføre personskade eller materielle skader.
18. Brug ikke dette apparat til friturestegning eller trykstegning med olie.
19. Læn dig ikke over eller anbring dine hænder eller ansigt over dampfrigivelsesventilen eller float ventilen, når apparatet er i drift eller har et resterende tryk. Rør ikke ved metaldelen af låget, når apparatet er i drift, da dette kan medføre personskade.
20. Bloker og dæk ikke dampudløserventilen og / eller float ventilen til med klud eller andre genstande. Dækning eller blokering af dampfrigivelsesventilen og /eller float ventilen kan skabe et sikkerhedsproblem og kan forårsage personskade.
21. Sluk for apparatet, hvis der slipper damp ud fra dampfrigivelsesventilen og / eller float ventilen i mere end 3 minutter. Der kan være resterende tryk i apparatet. Lad apparatet trykaflaste naturligt eller frigør alt overskydende tryk, før der åbnes. Se Komprimering af trykkoger (dampfrigivelsesmetoder). for information om frigivelse af tryk. tryk



Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt, og opbevar den til senere brug. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktioner kan føre til alvorlig personskade eller skader på ejendom.


VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

22. For at afbryde forbindelsen skal du trykke på Annuller og derefter fjerne stikket fra strømkilden.
23. Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, såvel som før du tilføjer eller fjerner dele eller tilbehør og før rengøring. For at tage stikket ud, skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. Træk aldrig i ledningen.
24. Kontroller regelmæssigt apparatet og ledningen. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller efter at apparatet er defekt eller er faldet eller beskadiget på nogen måde. For hjælp, kontakt kundeservice på support@instantpot.com eller 1-800-828-7280.
25.  **ADVARSEL** Lad ikke strømkablet hænge over kanterne på borde eller bordplader. Rør ikke ved varme overflader eller åben ild, inklusive Cookeren.
26.  **ADVARSEL** Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Apparatet har en kort strømforsyningsledning med henblik på at reducere farer som f.eks. fald over ledning eller sammenfiltring.
 - Opbevar apparatet og ledningen væk fra børn.
 - Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten på borde eller bordplader.
 - Brug aldrig stikkontakter under borde og brug aldrig med en forlængerledning.
27. Kun beregnet til bordplade. Opbevar apparatet på en stabil, varmebestandig platform. Anbring ikke på noget, der kan blokere ventilationsåbningerne i bunden af apparatets bund eller på luft friturelåget. Efterlad mindst 13 cm plads rundt om air fryer låget, når det er i brug. Placer ikke apparatet på et varmt komfur. Brug ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer som duge og gardiner.
28.  **ADVARSEL** Dæk ikke lufthullerne, mens låget til air fryer i brug. Dette forhindrer jævn tilberedning og kan beskadige apparatet.
29.  **ADVARSEL** Brug ikke tilbehør eller dele, der ikke er autoriseret af Instant Brands Inc. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, kan forårsage en risiko for personskade, brand eller elektrisk stød.
30.  **ADVARSEL** Tør den indvendige gryde af inden du sætter den ind i apparatet samt den ydre overflade og varmeelementet, der er placeret i bunden af den indre gryde, med en ren, tør klud. Sørg for, at de er tørre og fri for snavs. Se pleje og rengøring. Undladelse kan medføre personskade eller materielle skader.
31. Forsøg ikke at reparere, udskifte eller ændre apparatets komponenter, da dette kan forårsage elektrisk stød, brand eller personskade og garantien bortfalder.



Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt, og opbevar den til senere brug. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktioner kan føre til alvorlig personskade eller skader på ejendom.


VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

32. Undgå at manipulere med nogen af sikkerhedsmekanismerne, da dette kan føre til personskade eller materielle skader.
33. Undgå kontakt med bevægelige dele, da dette kan medføre personskade.
34. Brug ikke apparatet i andre elektriske systemer end 120 V ~ 60 Hz til Nordamerika. Brug ikke med strømkonverter eller adaptere.
35. Dette apparat må IKKE bruges af børn eller af personer med nedsat fysik, sensorisk eller mental evne. Det er nødvendigt med nøje overvågning, når et apparat bruges i nærheden af børn og disse personer. Børn bør ikke lege med dette apparat.
36. Udskift kun tætningsringen med en autoriseret Instant Pot-tætningsring for at forhindre personskade og beskadigelse af apparatet. Besøg vores butik for at købe detaljer.
37. Brug af ekstraudstyr, der ikke er anbefalet af apparatproducenten, kan forårsage personskader.
38. Korrekt vedligeholdelse anbefales efter hver brug. Se pleje og rengøring. Lad apparatet afkøle til stuetemperatur, før rengøring eller opbevaring.
39. Når du bruger air fryer dækslet, må du ikke overfylde friteringskurven. Overfyldning kan gøre at mad kommer i kontakt med varmeelementet, hvilket kan resultere i brand og / eller personskade.
40. Tilslut aldrig dette apparat til en ekstern timerafbryder eller et separat fjernbetjeningsystem.
41. Rør IKKE med tilbehør under eller umiddelbart efter madlavning. For at undgå personskade,
 - Brug altid grydelapper, når du fjerner tilbehør, og til at håndtere den indvendige gryde.
 - Placer altid varmt tilbehør på en varmebestandig overflade eller kogeplade.
 - Placer kun lufttemperaturen på den medfølgende beskyttelsespudding. Anbring ikke på bordpladen.
 - Vær meget forsigtig, når du bortskaffer varm fedt.*Hvis du ikke gør det, kan det medføre alvorlig personskade eller materielle skader.*
42. Under tilberedningen når apparatets indre temperatur flere hundrede grader. For at undgå personskade må du aldrig placere ubeskyttede hænder inde i apparatet, før det er afkølet til stuetemperatur.
43.  **ADVARSEL** Når låget til air frying er i brug, frigives varm luft gennem luftventilerne. Hold dine hænder og ansigt i en sikker afstand fra lufthullerne og vær meget forsigtig, når du fjerner varmt tilbehør fra apparatet. Hvis du ikke gør det, kan det medføre personskade eller materielle skader.



Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt, og opbevar den til senere brug. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktioner kan føre til alvorlig personskade eller skader på ejendom.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

44. Skulle enheden udsende sort røg, når du bruger air fryer låget, skal du trykke på Annuller og tage stikket ud af stikkontakten med det samme. Vent til rygningen stopper, før låget fjernes, og rengør derefter grundigt. Yderligere oplysninger findes i Fejlfinding.
45. Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.
46.  **ADVARSEL** Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når den indvendige gryde indeholder varmt mad, varm olie eller andre varme væsker. Forkert brug, herunder flytning af låg eller grydebund, kan resultere i personskade. Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
47. Overdimensionerede fødevarer og / eller metalredskaber må ikke indsættes i den indvendige gryde eller luftkogeplade, da de kan medføre risiko for brand og / eller personskade.
48. Opbevar ikke materialer i grydens bund eller den indre gryde, når de ikke er i brug.
49. Anbring ikke brændbare materialer i grydens bund eller den indvendige gryde, f.eks. Papir, pap, plast, Styrofoam eller træ.
50. Brug ikke det medfølgende tilbehør i en mikrobølgeovn, brødristerovn, konvektion eller konventionel ovn eller på en keramisk kogeplade, elektrisk spole, gasområde eller udendørs grill.
51. Den aftagelige indre gryde kan være ekstremt tung, når den er fuld af ingredienser. Vær forsigtig, når du løfter den indvendige gryde fra grydens bund for at undgå forbrænding.
52. Vær forsigtig, når du fjerner låg. Varme og damp slipper ud, så snart låget er fjernet. Placer aldrig dit ansigt, hænder eller udsatte hud over apparatets åbning, hvor varme og damp slipper ud, når låget fjernes.

GEM DISSE INSTRUKTIONER



Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt, og opbevar den til senere brug. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktioner kan føre til alvorlig personskade eller skader på ejendom.

ADVARSEL

For at undgå personskade skal du læse og forstå brugsanvisningen, før du bruger denne maskine.

ADVARSEL

Fare for elektrisk stød. Brug kun en stikkontakt med jord. Fjern IKKE jordforbindelsen. Brug IKKE en adapter. Brug IKKE en forlængerledning. Manglende overholdelse af instruktionerne kan forårsage elektrisk stød og / eller død.

ADVARSEL

UNDLADELSE PÅ OVERHOLDELSE AF DE VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG DE VIGTIGSTE INSTRUKTIONER FOR SIKKER BRUG ER ET MISBRUG AF DIT APPARAT, DER KAN FØRE TIL AT DIN GARANTI BORTFALDER OG DER ER RISIKO FOR ALVORLIGE SKADER.

Specielle anvisninger for ledningssæt

I henhold til sikkerhedskrav leveres en kort strømforsyningsledning (0,6 m til 0,9 m / 24 ind til 35 tommer) for at reducere farerne som følge af sammenfiltring og udløb.

Dette apparat har et 3-polet jordforbindelse. For at reducere risikoen for elektrisk stød skal du sætte ledningen i en jordnær stikkontakt, der er let tilgængelig.

Produkt specifikationer



Model:
DUO CRISP AF 8



1500 W



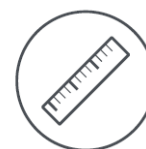
120 V ~ 60 Hz



7.6 Liter



10.06 kg



Med trykkoger låg:
cm: 37.5 L × 34.5 W × 35.99 H

Med Air Fryer låg:
cm: 37.5 L × 34.5 B × 38.8 H



ADVARSEL

Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt, og opbevar den til senere brug. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktioner kan føre til alvorlig personskade eller skader på ejendom.

Første opsætning

- Læs alle de vigtige sikkerhedsforanstaltninger i denne brugervejledning, før du bruger apparatet. Hvis du ikke gør det, kan det medføre materielle skader og / eller personskade.
- Brug kun Instant Pot Duo Crisp- trykkogerlåget og airfryerlåget med Instant Pot Duo Crisp-cooker basens bund. Brug af andre trykkogerlåget og airfryerlåget tryksskåle kan forårsage personskade og / eller skader.
- Fjern alt emballagemateriale og tilbehør inde i og omkring apparatet.
- Placer apparatet på en stabil, plan overflade væk fra brændbart materiale og eksterne varmekilder.
- Efterlad mindst 13 cm plads rundt om apparatet, når du bruger airfryerlåget.
- Fjern ikke sikkerhedsadvarselklistermærkerne fra lågene eller serienummeret eller klassifikationsetiketten fra cooker basens base.
- Følg pleje- og rengøringsinstruktionerne for at vaske apparatet før tilberedning.



ADVARSEL

Placer ikke apparatet på et komfur.

Placer ikke noget oven på apparatet

Bloker ikke eller dæk ikke dampfrigivelsesventilen, der er placeret på trykkogerlåget.

Bloker ikke lufthullerne på airfryerlåget.

Produkt, Dele og Tilbehør

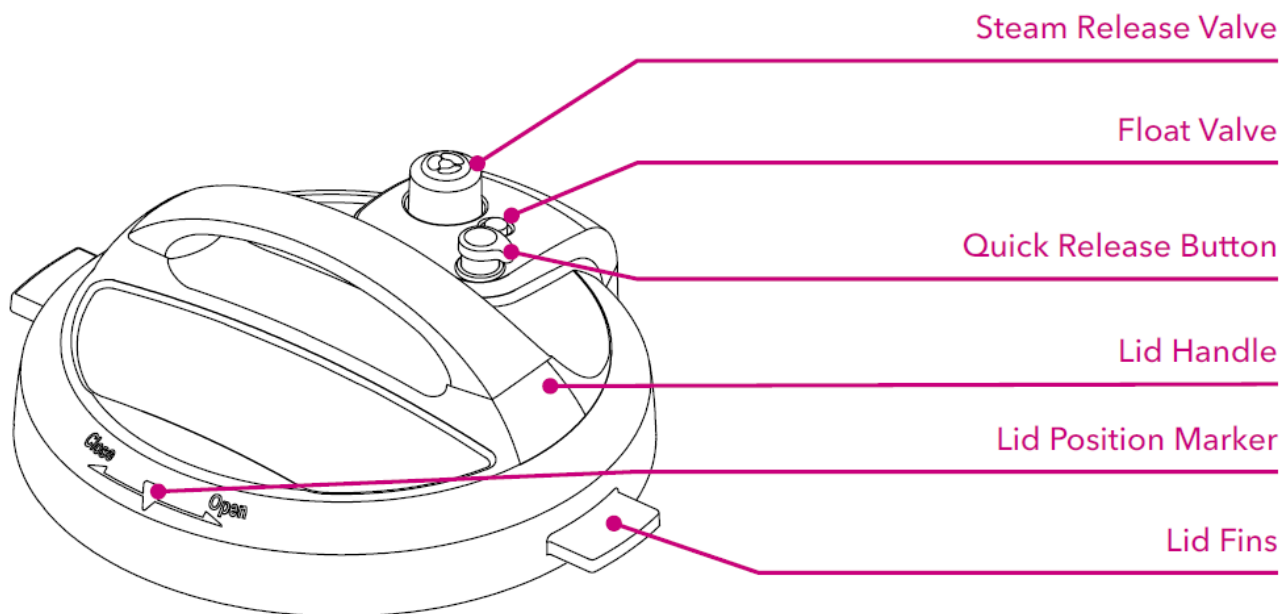
Duo Crisp + Air Fryer 8 Quart

Før du bruger Instant Pot Duo Crisp, skal du kontrollere, at alle dele er regnet for.

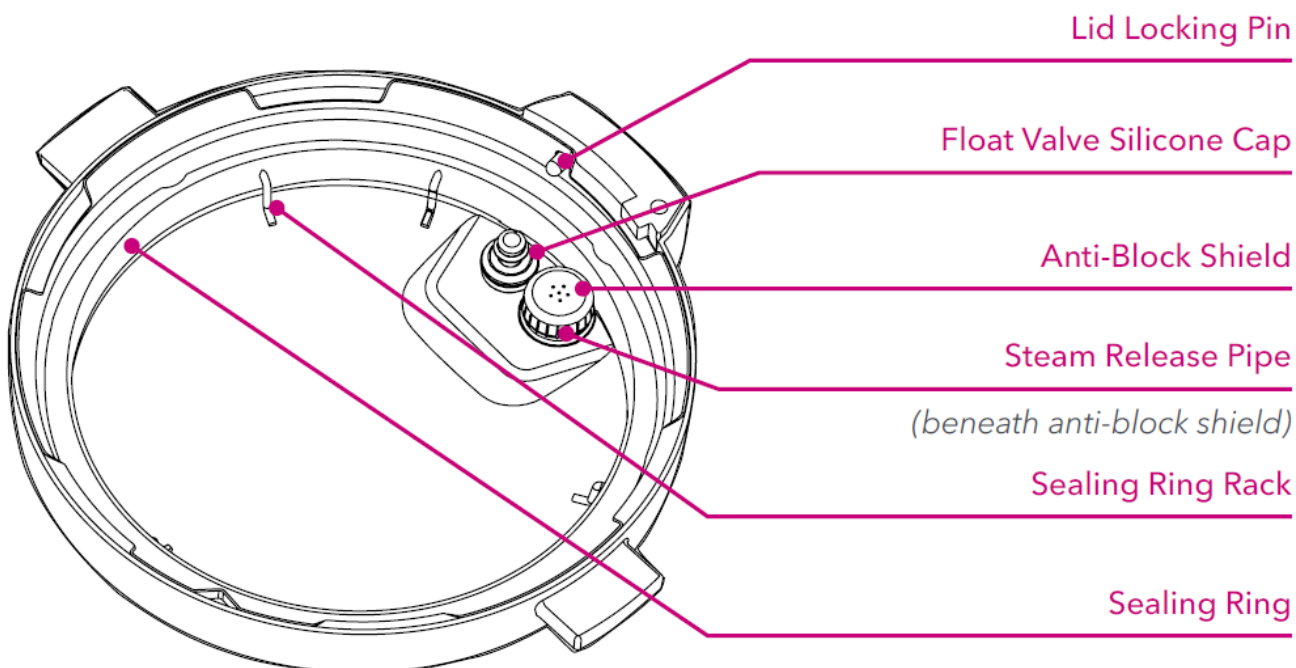
Trykkogerlåg

Brug følgende programmer med låg tilberedning af tryk: Tryk Cook, Sauté, Slow Cook, Steam, Sous Vide, Delay Start og Keep Warm. Disse programmer luftsteger ikke.

Top



Interiør



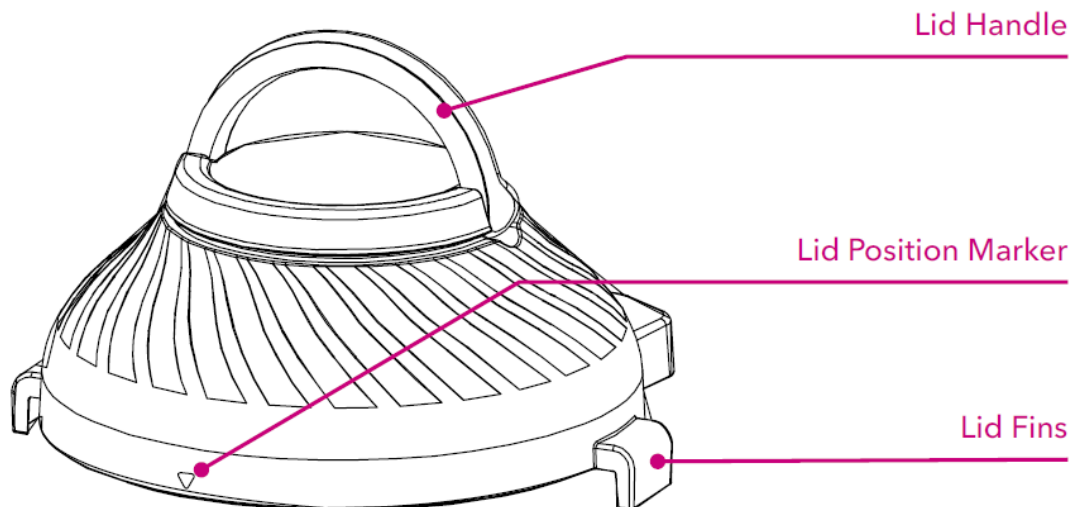
Illustrationer er kun til reference og kan afvige fra det egentlige produkt.

Produkt, Dele og Tilbehør

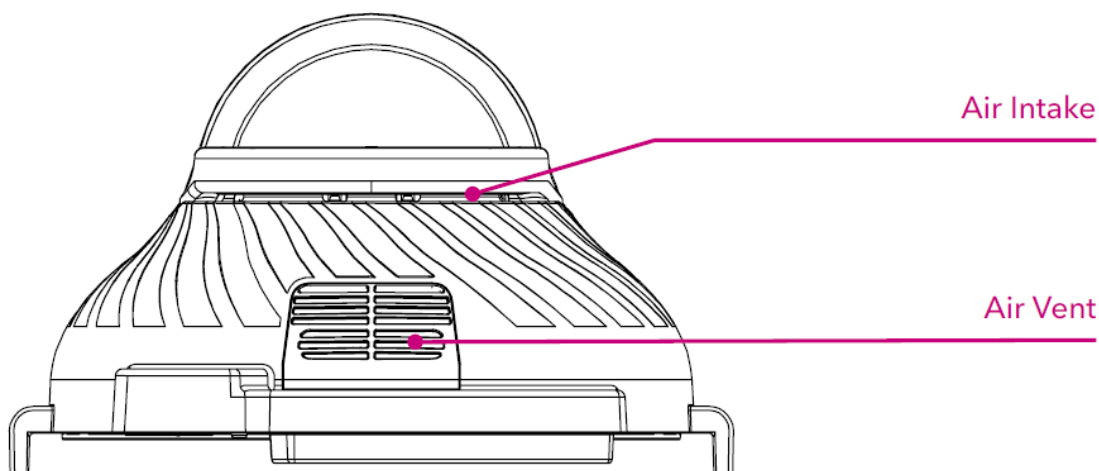
Airfryerlåg

Brug følgende smarte programmer med Airfryerlåget: Air Fry, Roast, Bake, Broil og Dehydrate.

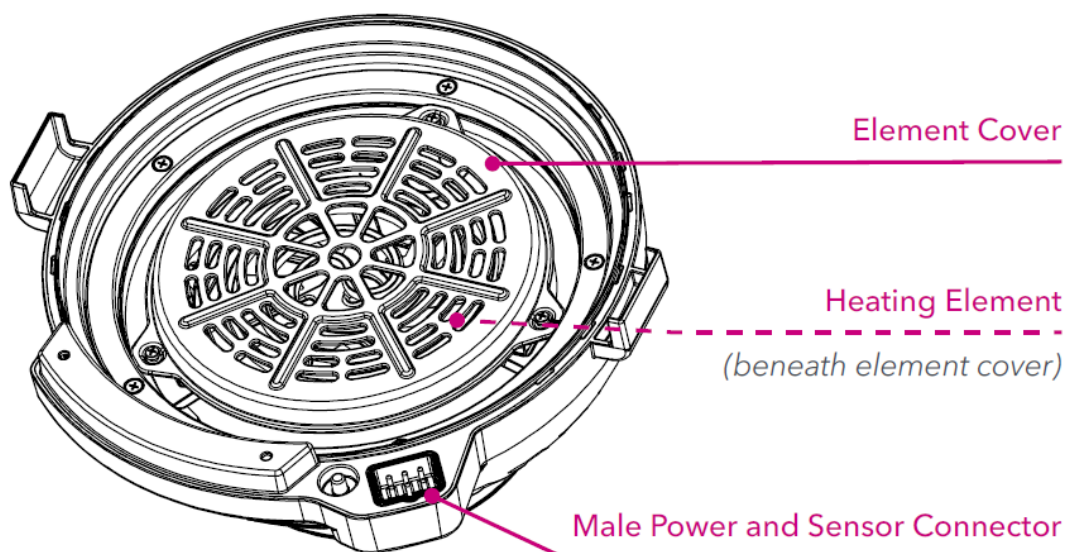
Forside



Bagside



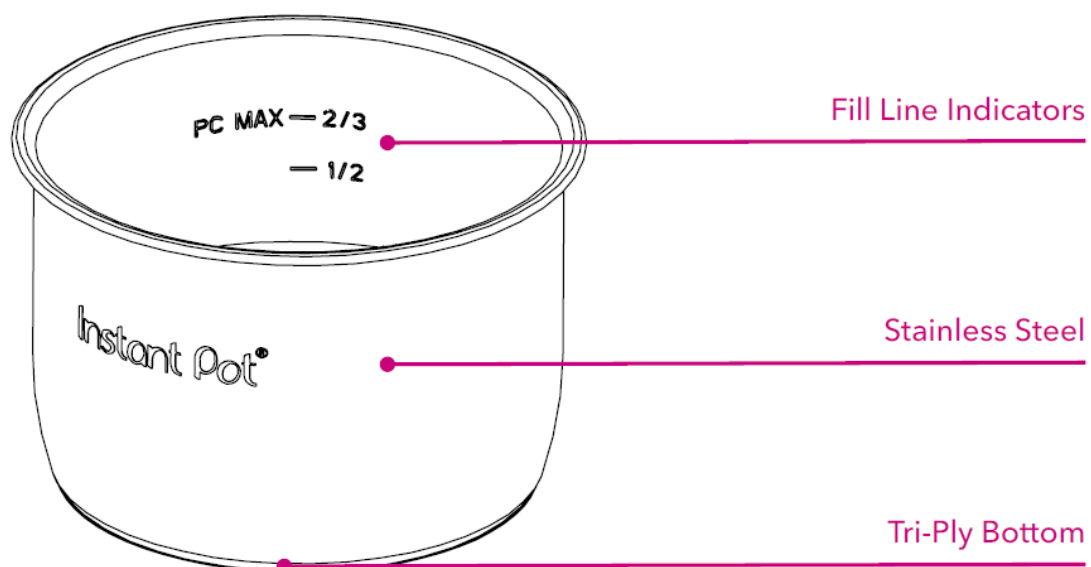
Interiør



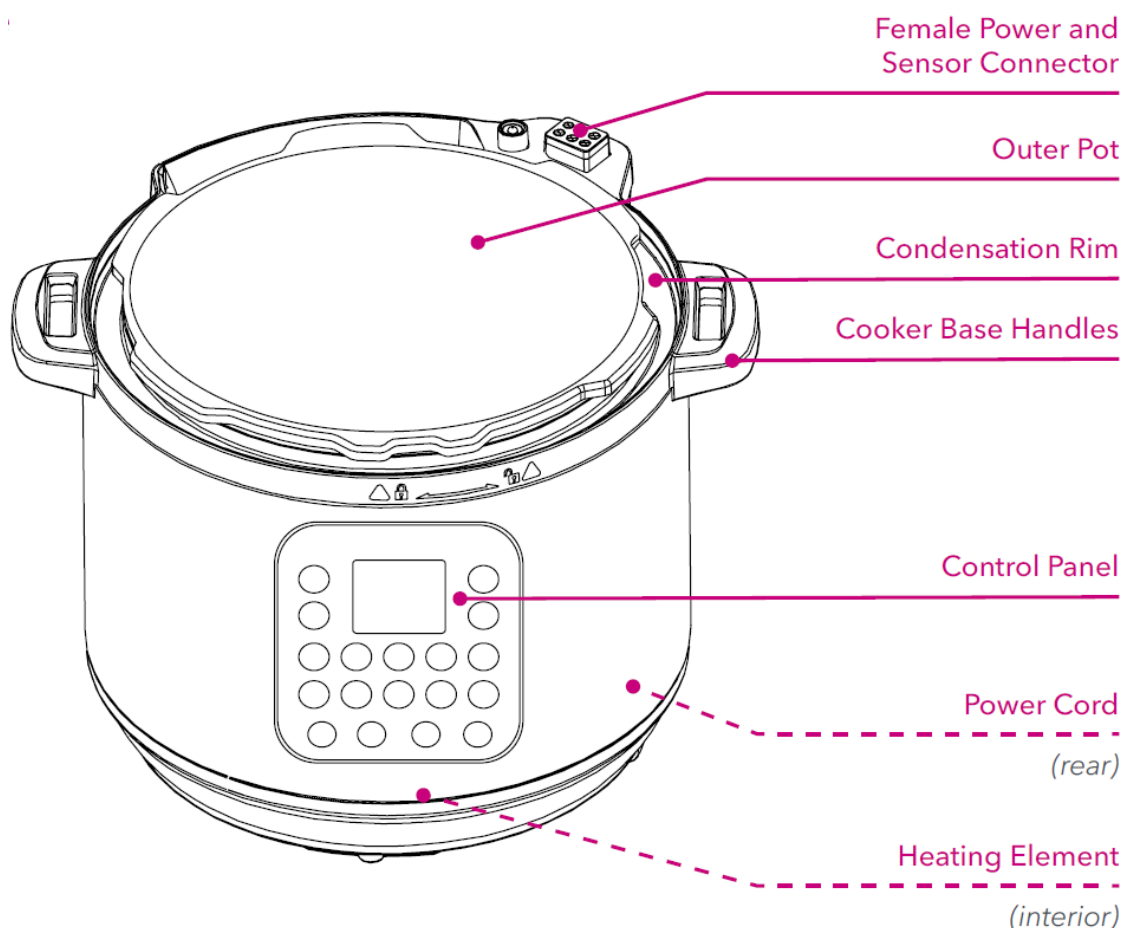
Illustrationer er kun til reference og kan afvige fra det egentlige produkt.

Produkt, Dele og Tilbehør

Indre gryde



Cooker base

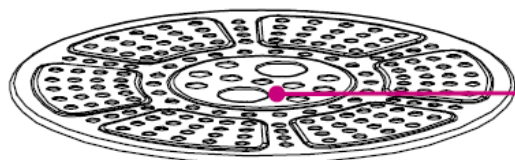


Den indvendige gryde skal altid bruges, når man trykkoger eller airfryer. Anbring **ALDRIG** mad eller væske i 'cooker base'. Manglende overholdelse af disse instruktioner vil resultere i skader på Cookeren.

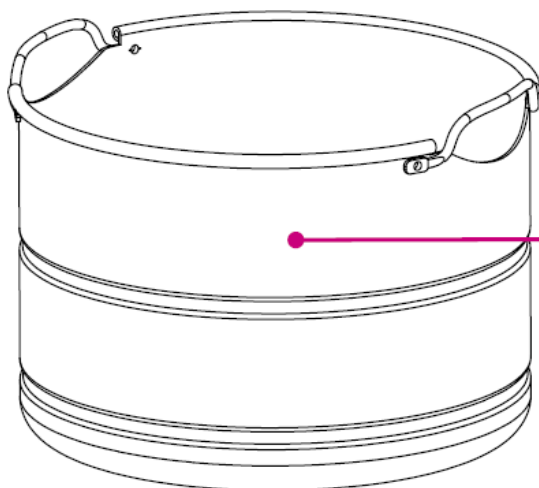
Illustrationer er kun til reference og kan afvige fra det egentlige produkt.

Produkt, Dele og Tilbehør

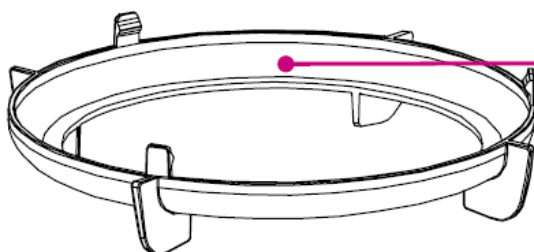
Tilbehør



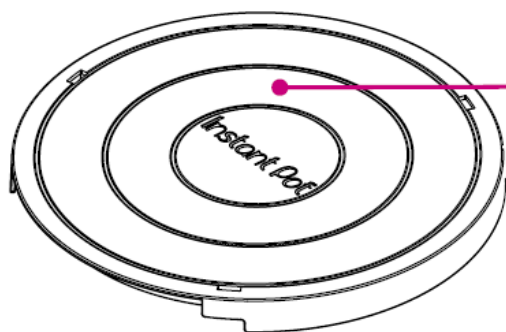
Broil/Dehydrating Tray



Multi-Level Air Fryer Basket

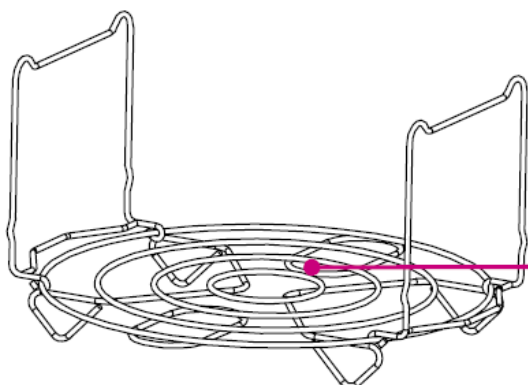


Air Fryer Basket Base



Protective Pad and Storage Cover

Note: Always place the hot air fryer lid on the protective pad.



Multi-functional Rack

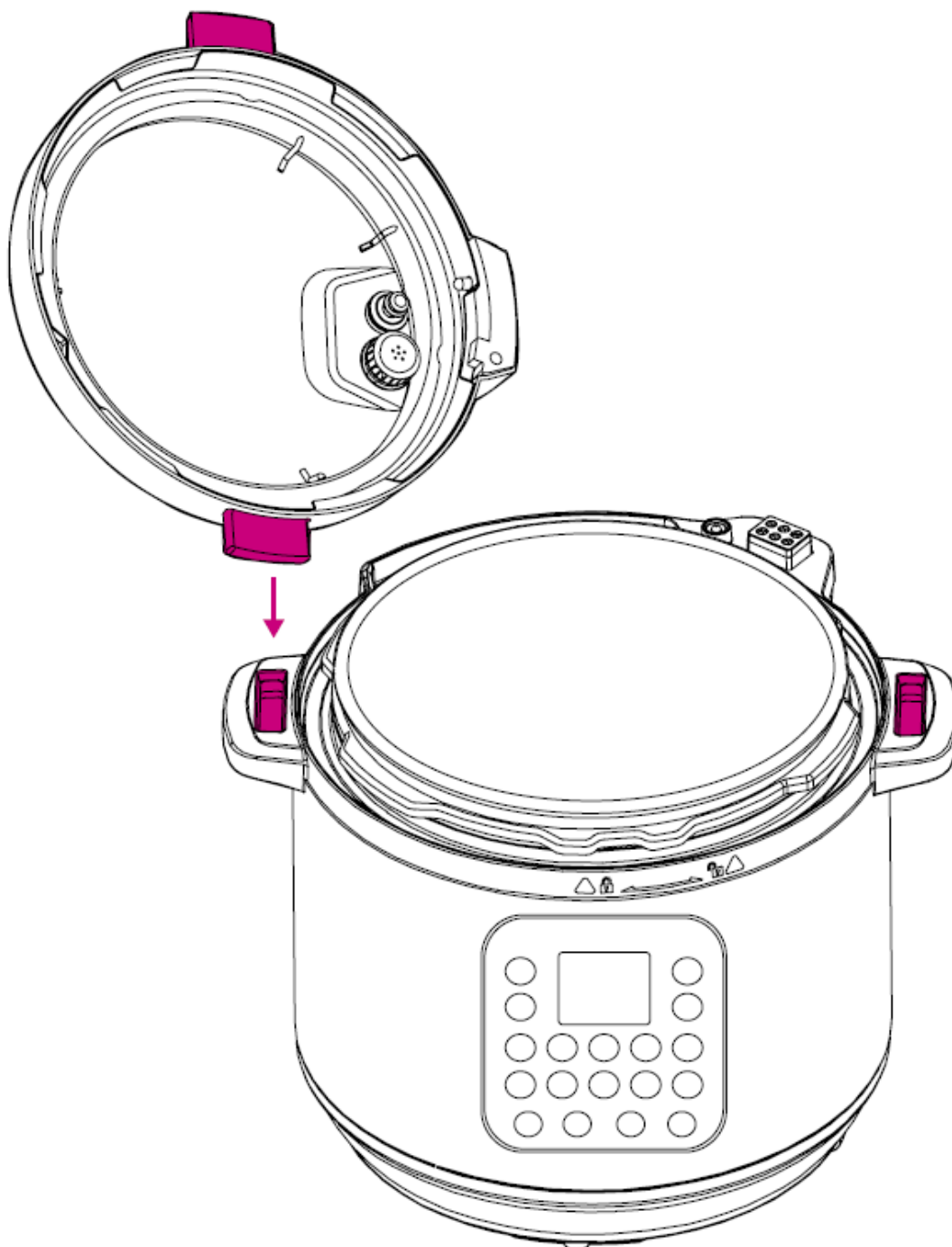
Illustrationer er kun til reference og kan afvige fra det egentlige produkt.

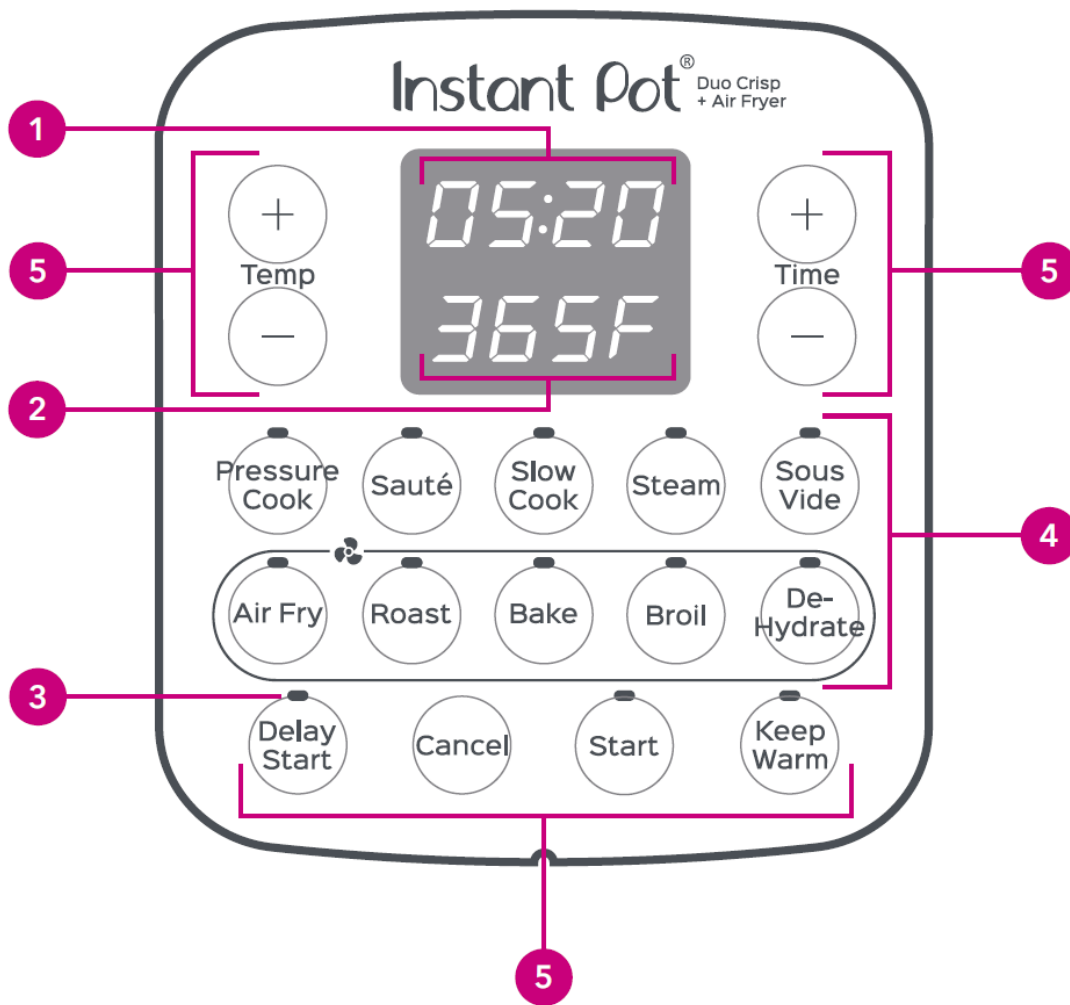
Produkt, Dele og Tilbehør

Lågets Stående Position

Cooker basens håndtag har en rektangulær åbning i den. Her kan du holde dine bordplader tørre efter at have løftet trykkogerlåget ved at indsætte den venstre eller højre lågfinne i den tilsvarende åbning på cooker basen.

Når låget er sikkert i stående stilling, er det let at fjerne den indvendige gryde.





1 Tidsdisplay

Nedtællingsuret indikerer tilberedning og forsinkelse starttid i timeformat (05:20 er 5 timer, 20 minutter). Timeren tæller op, mens den er i "Hold varm".

2 Temperatur / Tryk Display

Trykkogerlåg: Display viser Lo (Lav) eller Hi (Høj) tryk eller temperaturniveau

Bemærk: Når du bruger Sous Vide Smart-programmet, viser displayet temperaturen i °F (Fahrenheit) eller °C (Celsius).

Air Fryer Låg: Display viser temperaturen i °F (Fahrenheit) eller °C (Celsius).

3 LED Indikatorer

Lyser for at indikere det aktive Smart-program og de valgte indstillinger.

Bemærk: Damp kan variere i gennemsigtighed, men er altid højt!

4 Smartprogrammer

Trykkogningslåg:

- Trykkogning (Pressure Cook)
- Sautér (Sauté)
- Slow Cook
- Damp (Steam)
- Sous Vide

Air Fryer låg:

- Air Fry
- Stegning (Roast)
- Bage (Bake)
- Riste (Broil)
- Dehydrering (Dehydrate)

5 Smartprogrammer indstillinger

- + / – Temp
- + / – Tid (Time)
- Forsinket start (Delay Start)
- Hold varm (Keep Warm)
- Afbryd (Cancel)
- Start

Smart Program Indstillinger

Annuler og Standbytilstand

Tryk på 'Cancel' for at stoppe et smart program, når som helst. Displayet vender tilbage til standby tilstand og viser OFF.

Slå lyd til/fra

Når du er i standby tilstand, skal du trykke på + over 'Time', indtil displayet viser 'S On' (lyd tændt) eller 'S OFF' (lyd slukket).

Bemærk: Fejlalarming kan ikke slås fra.

Justér temperaturskalaen: °F eller °C

Når du er i standby tilstand, skal du trykke og holde '+' over temp nede, indtil displayet viser °F (Fahrenheit) eller °C (Celsius). Temperaturen vises på den angivne enhed.

Indstil en forsinket starttimer

Forsinket start kan bruges til programmerne Pressure Cook, Slow Cook og Steam. Indstil forsinket start fra minimum 10 minutter til maksimalt 24 timer.

1. Vælg et smart program, og juster indstillingerne, som du ønsker, og tryk derefter på 'Delay Start'.

Bemærk: Når Delay Start er valgt, kan du ikke vende tilbage til madlavningsindstillingerne. For at justere Smart Program-indstillinger skal du trykke på 'Cancel' og vælge et nyt program.

2. Når timeren blinker, skal du bruge knapperne + / - 'Time' til at justere forsinket tid. For eksempel angiver 02:00, at madlavningen vil starte efter 2 timer.
3. Tryk på 'Delay Start' igen for at skifte til minutfeltet og følg den samme proces som det forrige trin.
4. Tryk på Start for at begynde. Timeren begynder at tælle ned.
5. Når 'Delay Start' når 00:00, starter Smart Programmet. Displayet viser 'On', og apparatet begynder at forvarme.

Hold automatisk maden varm efter tilberedning

'Keep Warm' er som standard aktiveret på Smart programmerne Pressure Cook, Slow Cook og Steam.

For at slukke for automatisk opvarmning skal du vælge et relevant Smart-program og derefter trykke på 'Keep Warm'. LED-indikatoren dæmpes for at indikere, at indstillingen er slået fra.

Smart Program Indstillinger

Genopvarm mad eller hold varmen i lange perioder

'Keep Warm' kan indstilles fra minimum 10 minutter til maksimalt 24 timer.

1. Når du er i standby, skal du vælge 'Keep Warm'.
2. Tryk på 'Keep Warm' igen for at gå igennem Lo (Lav) og Hi (Høj) temperaturniveauer.
3. Brug knapperne - / + 'Time' til at indstille en opvarmningstimer.
4. Tryk på Start for at begynde.
5. Når 'Keep Warm' er afsluttet, viser displayet 'End'.

Justér og gem tilpassede temperaturer

Kan bruges ved Sous Vide, Air Fry, Roast, Bake, Broil og Dehydrate Smart-programmer.

1. Vælg et relevant Smart-program.
2. Brug knapperne - / + Temp til at justere temperaturen i °F eller °C.
3. Tryk på Start for at starte programmet og gemme temperaturen. Næste gang Smart Program vælges, vises den nye temperatur.

Ved airfrying kan tilberedningstemperaturen til enhver tid justeres med knapperne - / + Temp. Justeringer, der foretages efter tilberedningens start, gemmes ikke.

Nulstil smart programmer til fabriksindstillinger

Nulstil individuelt smart program

Med apparatet i standby tilstand skal du trykke på en Smart Program-knap og holde den nede, indtil apparatet vender tilbage til standby, bipper det og viser OFF.

Smart-programmets trykniveau, tilberedningstid og temperatur gendannes til fabriksindstillingen.

Nulstil alle smarte programmer

Med Cookeren i standby tilstand skal du trykke og holde på Annuller, indtil Cookeren bipper.

Alle Smart Program-trykniveauer, tilberedningstider og temperaturer gendannes til fabriksindstillingen.

Status beskeder

OFF

Indikerer at apparatet tilstand er i: Standby

On

Indikerer at apparatets tilstand er på: forvarme

Lid

Kan indikere at låget mangler, ikke er sat ordentligt på, eller at det forkerte låg er i brug til det valgte Smart program.

05:20

Display-timer angiver et af følgende:

- Når et Smart-program kører, tæller displaytimeren ned for at indikere den tilberedningstid, der er tilbage i Smart-programmet.
- Når 'Delay Start' kører, tæller displaytimeren ned, indtil Smart-programmet starter.
- Når 'Keep Warm' kører, tæller displaytimeren ned for at indikere, hvor længe maden har varmet.

Hot

Indikerer, at Sauté Smart-programmet har nået tilberedningstemperatur, og den er klar til at maden bliver puttet ned i den indvendige gryde.

End

Indikerer at et Smart program er færdigt og Keep Warm er slukket.

Food

Indikerer overophedning i apparatet. Se under Fejlfinding

burn

E

Indikerer at en fejl er opstået. Se under Fejlfinding.

Rengøring før første brug

Fjern den indvendige gryde fra apparatets bund, og vask den med varmt vand og opvaskesæbe. Skyl med varmt, rent vand og brug en blød klud til at tørre ydersiden af den indre gryde.

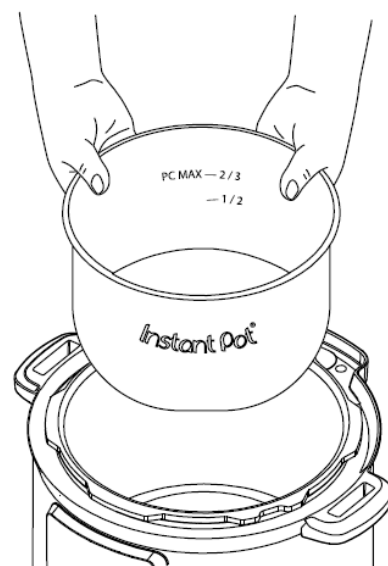
Bemærk: Den indvendige gryde må gerne komme i en opvaskemaskine.

Aftør varmeelementet med en blød klud for at sikre, at der ikke er nogen omstrejfende emballagepartikler til stede, før den indre gryde bringes tilbage til apparatets bund.

Bemærk: Sørg altid for, at varmeelementet er rent og tørt inden tilberedning, inden den indvendige gryde sættes i apparatets bund. Undladelse af at gøre dette kan beskadige apparatet.

Den indvendige gryde er en integreret del af produksikkerheden. Maden skal anbringes i den indre gryde og aldrig direkte i apparatets base.

Udskift en deformeret eller beskadiget indre gryde for at undgå personskade eller beskadigelse af apparatet. Brug kun godkendte øjeblikkelig potte, der er fremstillet til denne model, når du laver mad.



For at undgå risiko for personskade og / eller materielle skader samt skader på apparatet, hæld ikke mad eller væske i cooker basen.



Fyld ikke den indvendige gryde højere end **PC MAX - 2/3** (maksimum tilberedningstryk), som angivet på den indvendige gryde. Vær meget forsigtig ved frigivelse af damp og madlavning af f.eks. æblegrød, tranebær, perlebyg, havregryn, gule ærter, nudler osv., da disse fødevarer kan skumme eller sprøjte og kan tilstoppe røret og/eller ventilen til dampfrigivelse. Fyld ikke den indre gryde højere end - 1/2 linjen, når du tilbereder disse fødevarer.

Rengøring før første brug

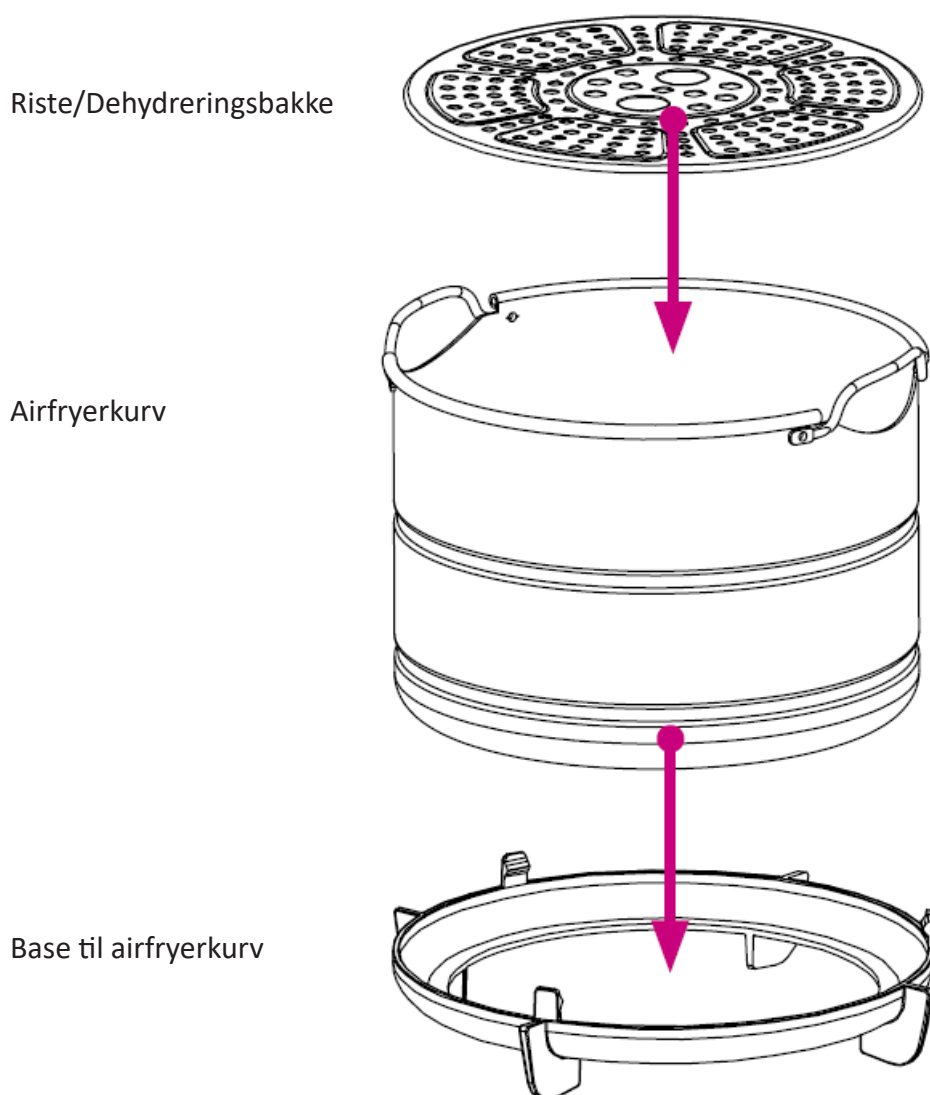
Tilbehør

Vask tilbehøret med varmt vand og opvaskesæbe, før du bruger det første gang og derefter efter hver brug. Skyl med varmt, rent vand og brug en blød klud til at tørre tilbehøret.

Sådan monteres airfryerkurven:

1. Placer airfryerkurven på en stabil overflade.
2. Placer kurven over basen og tryk hårdt ned. Tænderne på basen skal 'poppe' ind i rillen på ydersiden af kurven.
3. Hold de store huller i midten af bakken med 2 fingre for at let løfte og placere riste/dehydreringsbakken.
4. Indsæt riste/dehydreringsbakken i kurven og tjek, at den hævede kant vender nedad.

Bemærk: Kurven skal bruges med den indvendige gryde i rustfrit stål



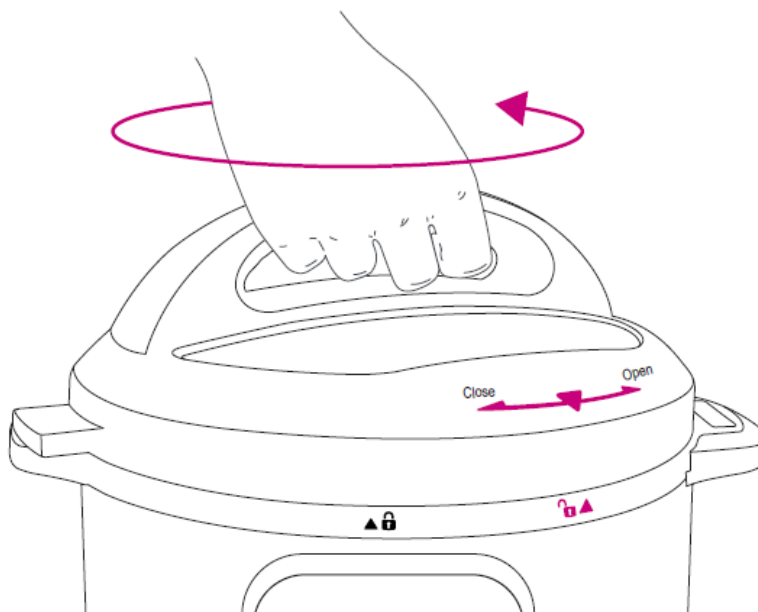
Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Trykkogerlåg

Det inkluderede låg i rustfrit stål er nødvendigt i de fleste tilberedningsprocesser og er vigtigt for trykkogning. Sørg altid for kun at bruge Duo Crisp trykkogerlåget sammen med Duo Crisp-Cookeren. Når stikket er tilsluttet, spiller Cookeren en melodi, når låget åbnes og lukkes.

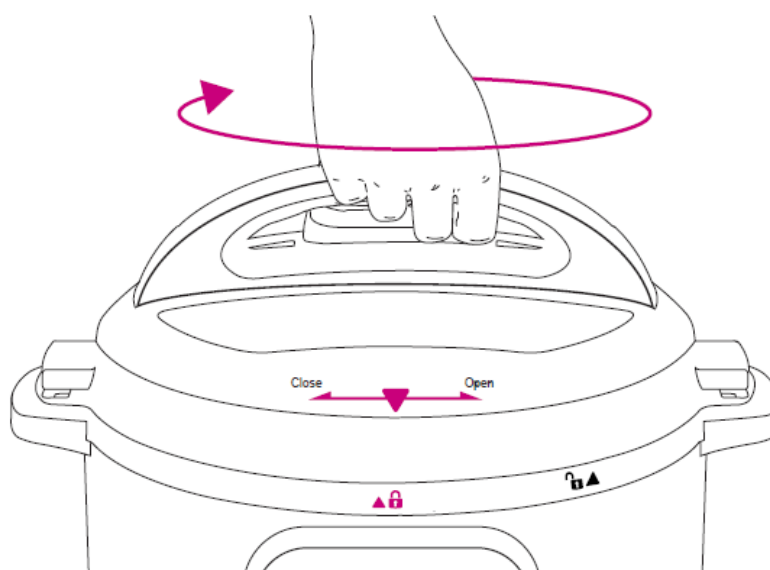
Åben og fjern låget

Tag fat i håndtaget, og drej det mod uret for at justere ▼ symbolet på låget med ◻▲ symbolet på kanten af cooker basens bund, og løft derefter låget op og fra cooker basens bund.



Luk låget

Juster symbolet ▼ på låget med ◻▲ symbolet på cooker basens bund, og sænk låget ned på banen. Drej låget med uret, indtil symbolet ▲◻ på låget stemmer overens med symbolet på cooker basens bund.



Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Trykkogerlåget tætnes automatisk for let trykkogning, men låses ikke på plads, når det er lukket. Låget kan fjernes under forvarmning, men låses på plads, når Cookeren er under tryk.

Se Oversigt over overtrykreguleringsfunktioner - Floatventil for information om tryk og trykfrigivelse



FARE

Forsøg ikke at fjerne låget, mens float ventilen er oppe.



FORSIGTIG

Kontroller altid låget for skader og slid inden brug.



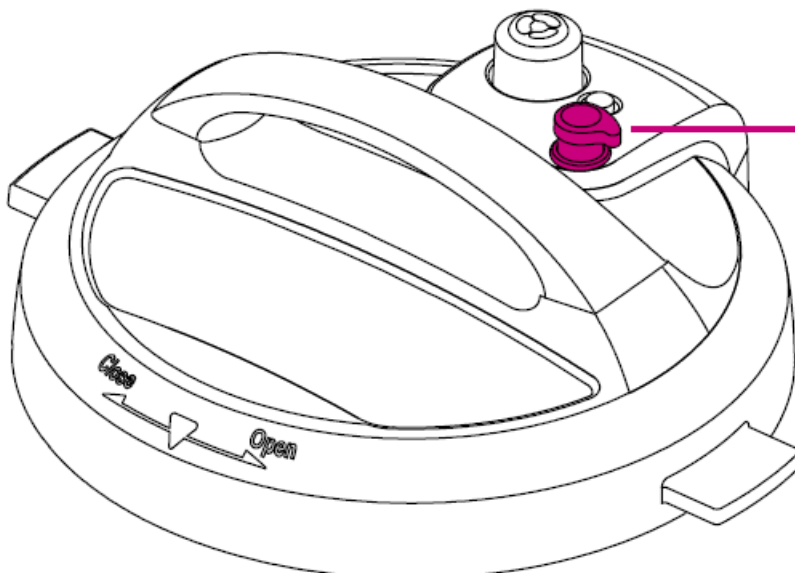
ADVARSEL

Brug kun Instant Pot Duo Crisp låg med Instant Pot Duo Crisp cooker basen. Brug af andre trykkogerlåg kan forårsage personskade og / eller skade.

Hurtigudløserknop

Hurtigudløserknappen (Quick release button) styrer dampfrigivelsesventilen, forsejler og udlufter Cookeren, som du ønsker det.

Se Trykfrigivelse af trykkoger (dampfrigivelsesventilen) for detaljer om sikker trykfrigivelse.



Quick Release Button

Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Dampfrigivelsesventil

Dampfrigivelsesventilen sidder løst på dampfrigivelsesrøret. Når trykkogeren frigiver tryk, skubbes damp ud fra toppen af dampfrigivelsesventilen.

Dampfrigivelsesventilen er integreret i produktsikkerheden og er nødvendig til trykkogning. Det skal installeres inden brug og skal rengøres regelmæssigt.

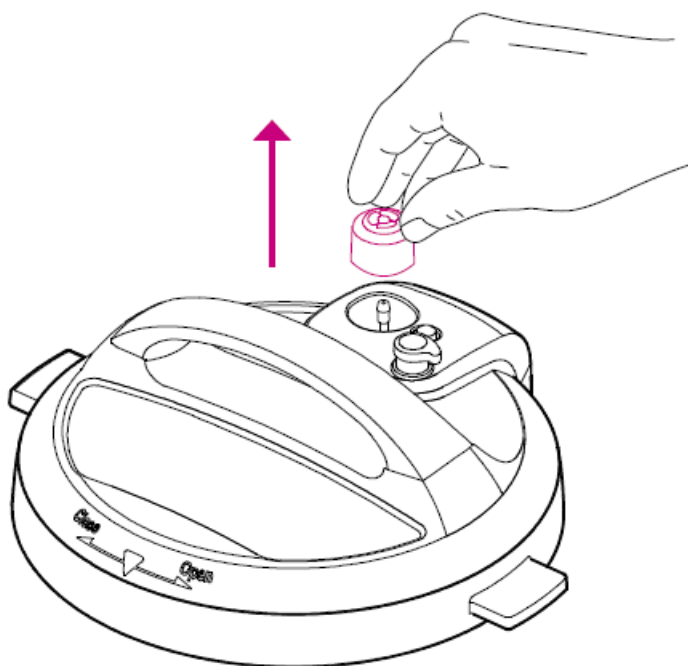
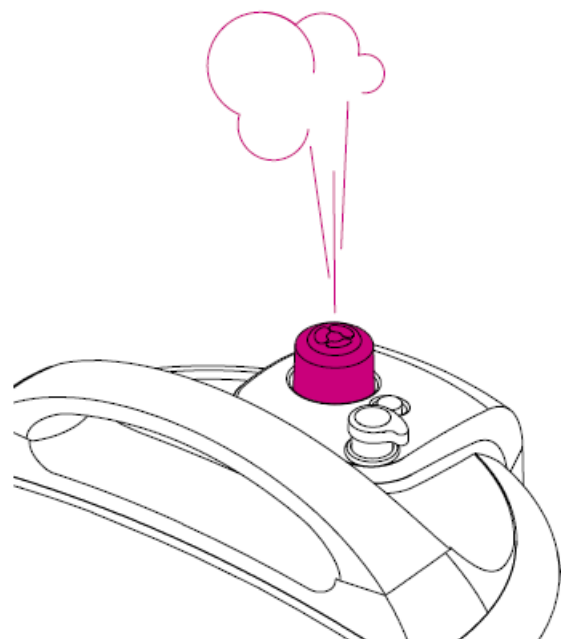
Fjern dampudløserventilen

Træk dampfrigivelsesventilen op og fra dampfrigivelsesrøret.

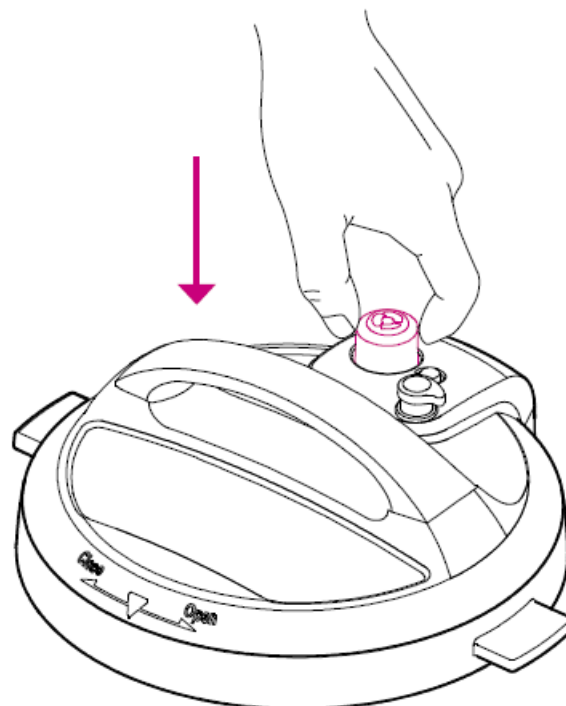
Dampfrigivelsesventilen skal installeres før brug og rengøres hyppigt.

Installer dampudløserventilen

Placer dampfrigivelsesventilen på dampfrigivelsesrøret, og pres hårdt ned. Dampfrigivelsesventilen sidder løst på dampfrigivelsesrøret, når det er korrekt installeret, men skal forblive på plads, når låget vendes.



Fjern



Installer



ADVARSEL

Dæk eller bloker ikke dampfrigivelsesventilen.

Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Anti-blokeringsafskærmning

Anti-blokering-afskærmningen forhindrer fødevarerpartikler i at komme op gennem dampfrigivelsesrøret og hjælper med trykregulering.

Som en integreret del af produktsikkerheden skal anti-blokering-afskærmningen installeres før brug og rengøres hyppigt.

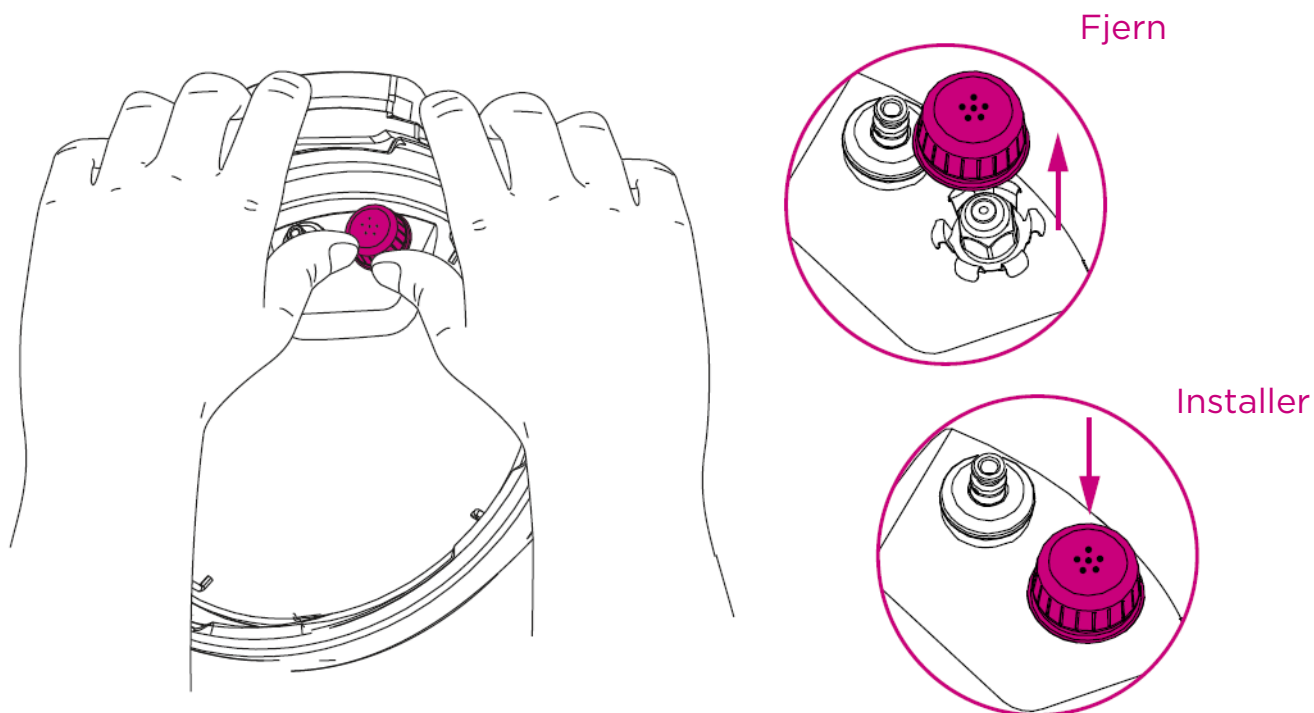
Fjern antiblokeringsafskærmning

Tag fat i låget som et bilrat, og brug tommelfingrene til at presse hårdt mod siden af antiblokeringsafskærmningen (tryk mod siden af låget og op), indtil det springer ud af tapperne under.

Installer antiblokeringsafskærmningen

Placer antiblokeringsafskærmning over tapperne, og tryk ned, indtil det klikker på plads.

Forsøg ikke at betjene trykkogeren, uden at antiblokeringsafskærmning er installeret.



Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Tætningsring

Når trykkogerlåget er lukket, skaber den tætningsring, som er monteret på undersiden af låget en lufttæt tætning mellem låg og cooker basens bund.

Tætningsringen skal installeres, inden trykkoger tages i brug, og skal rengøres efter hvert brug. Der skal kun monteres en tætningsring i låget, når man bruger trykkogeren. Brug én til søde retter og én til salte retter.

Tætningsringe strækkes over tid ved normal brug. Som en integreret del af produktsikkerheden skal tætningsringen udskiftes hver 12.-18. måned eller før, hvis der bliver bemærket strækning, deformation eller skade.

Fjern tætningsringen

Tag fat i kanten af silikonen, og træk tætningsringen ud bag den runde tætningsrille i rustfrit stål.

Når tætningsringen er fjernet, skal du inspicere rillen for at sikre, at det er fastgjort, centreret og en jævn højde hele vejen rundt om låget. Forsøg ikke at reparere en deformeret tætningsrille.

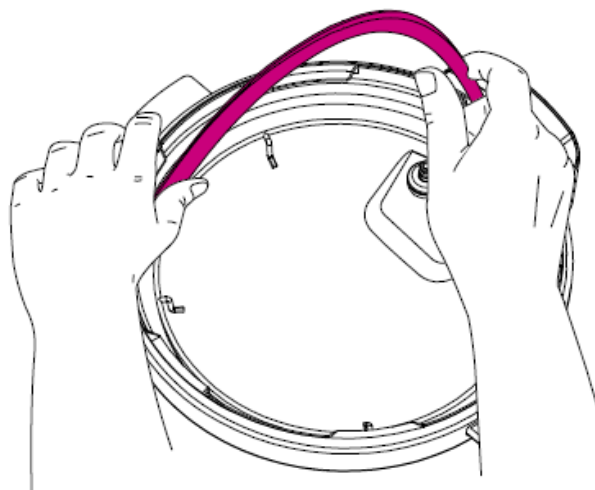
Installer tætningsringen

Placer tætningsringen over tætningsrillen og tryk den på plads. Tryk hårdt ned for at sikre, at der ikke er nogen ujævnheder.

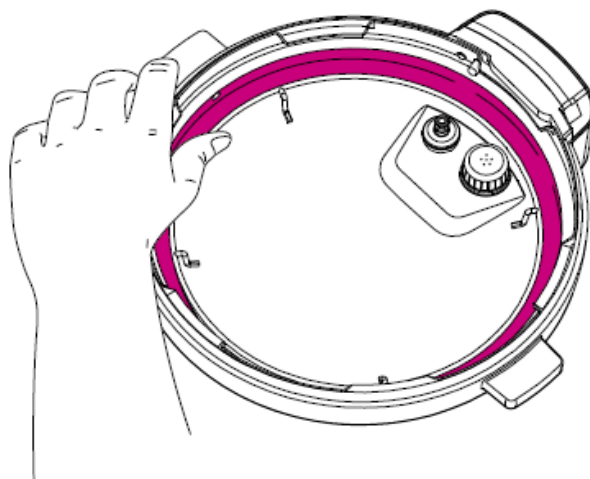
Når den er installeret korrekt, er tætningsringen tæt bag tætningsrillen og bør ikke falde ud, når låget vendes.

Instant Tip: Silikone er porøs, så det kan absorbere stærke aromaer og visse smage. Hav ekstra tætningsringe til rådighed for at begrænse overførslen af disse aromaer og smag mellem retter. Besøg vores butik for at farvekode din madlavning.

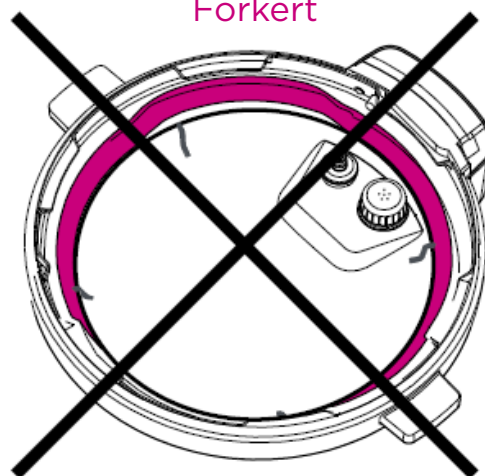
Fjern



Installer



Forkert

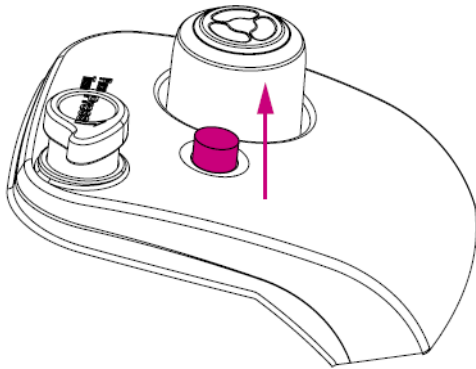


Kontroller altid for ridser, deformation og korrekt installation af tætningsringen inden tilberedning. Brug ikke en forstrakt eller beskadiget tætningsring. Brug kun godkendte Instant Pot tætningsringe. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre, at mad flyder ud, hvilket kan føre til personskade eller materielle skader.

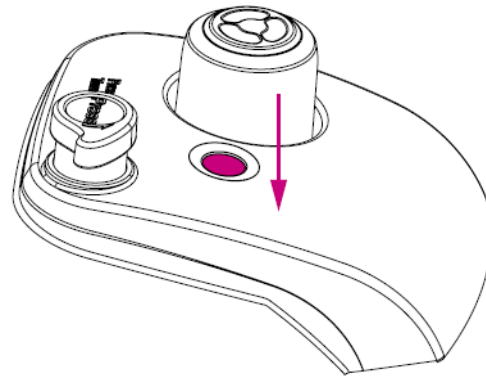
Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Floatventilen

Floatventilen giver en visuel indikation af tryk inden i Cookeren og vises i 2 positioner.



Under tryk
Floatventilen er synligt sprunget op er over lågets overflade.



Trykfrigivelse
Floatventilen er sunket ned og toppen er flugt med låget

Floatventilen og silikonehætten fungerer sammen for at tætte i trykdamp. Disse dele skal installeres før brug og skal rengøres efter hver brug.



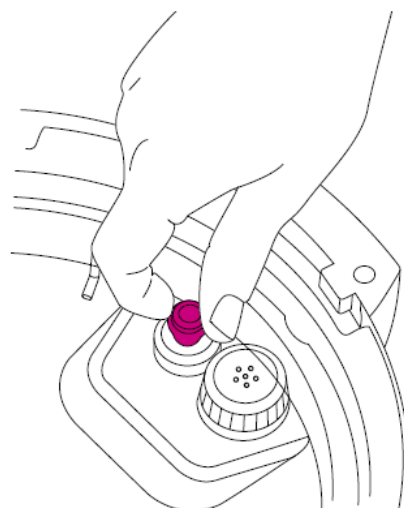
Mens floatventilen er oppe, er indholdet i Cookeren under ekstremt pres. Forsøg ikke at fjerne låget. Alt tryk skal frigøres, og floatventilen skal være nede. Se Trykfrigivelse af trykkoger (dampfrigivelsesventilen for information om frigivelse af tryk. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i materielle skader og / eller personskade.

Fjern floatventilen fra låget

Placer en finger på den flade top af floatventilen, og vend derefter låget om. Fjern silikonehætten fra bunden af floatventilen. Fjern floatventilen fra toppen af låget. Kasser ikke floatventilen eller silikonehætten.



Top



Bund

Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Installer floatventilen

Sæt den smalle ende af floatventilen ned i floatventilhullet på toppen af låget. Placer en finger på den flade top af floatventilen, og vend derefter låget om. Sæt silikonehætten fast på bunden af floatventilen.

Forsøg ikke at betjene trykkogeren uden floatventilen og / eller silikonehætten korrekt monteret i trykkogerlåget.

Kondensopsamler

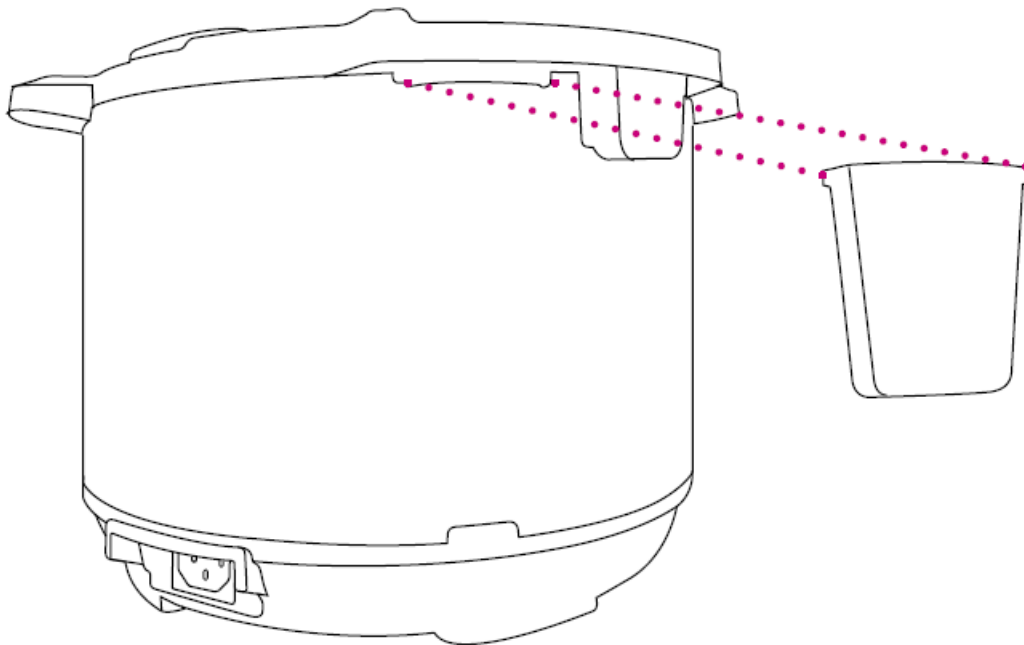
Kondensopsamleren sidder bag på cooker basens bund og samler fugt fra overfladen fra kondensfælgen. Det skal installeres inden tilberedning, derefter tømmes og skylles ud efter hver brug.

Fjern kondensbeholderen

Træk kondensopsamleren væk fra bunden på cooker basen: træk den ikke nedad. Bemærk fligene på bunden på cooker basen og rillerne på kondensopsamleren.

Installér kondensopsamleren

Ret rillerne på kondensopsamleren over tappene på bagsiden af cooker basen og skub kondensopsamleren på plads.



Introduktion til trykkogning

Trykkogning bruger damptryk til at hæve vandets kogepunkt over 100 ° C / 212°F. Denne energieffektive tilberedningsmetode er den hurtigste måde at grundigt tilberede en række af dine foretrukne måltider.

Trykkogere gennemgår 3 trin, når man trykker på madlavning:

1. Forvarmning og tryksætning

Når du er færdig med at indtaste dine valg, skal du trykke på Start for at begynde. Displayet viser 'On' for at indikere, at det er begyndt at forvarme. Mens Cookeren forvarmes, fordamper væsken i den indre gryde for at skabe damp. Når der er opbygget nok damp inde i den indvendige gryde, springer floatventilen op og låser cooker basens låg på plads til sikker trykkogning.

Når floatventilen springer op, forsegler silikonehætten, der er fastgjort til bunden af floatventilen (på undersiden af låget), dampen inde i kogekammeret (den indre gryde) og lader trykket stige endnu højere. Et højere tryk betyder en højere tilberedningstemperatur.

Selvom det er normalt at se noget damp komme ud gennem floatventilen under forvarmning, hvis du ser dampen slippe ud fra siderne af låget, skal du trykke på Cancel og se Fejlfinding.

Bemærk: Den tid det tager din trykkoger at danne tryk på, bestemmes af en række faktorer, herunder mad og væskevolumen.

2. Madlavning

Når floatventilen springer op, har trykkogeren brug for et par minutter for at afslutte det opbyggede tryk. Når det krævede trykniveau er nået, begynder tilberedningen. Displayet skifter fra 'On' til nedtællingstimeren til tilberedning, der vises i HH: MM (timer: minutter) - format.

Indstillinger for smart program (f.eks. Tilberedningstid, temperatur og / eller trykniveau, og om Keep Warm tændes automatisk eller ej) kan justeres når som helst under tilberedningen. Se Smart Program Settings for detaljer.

3. Trykfrigivelse

Når trykkogningen er afsluttet, skal du følge dine opskriftsinstruktioner til, hvordan trykkogeren bliver trykfrit.

Hvis automatisk Keep Warm er tændt, når tilberedningen er afsluttet, tæller timeren fra 00:00 for at indikere den forløbne tid op til 10 timer. Hvis ikke, vender Cookeren tilbage til Standby og viser End.

Bemærk: trykkoger køles ned og bliver trykfrigiver hurtigere, hvis automatisk Keep Warm er slukket.

Se Trykfrigivelse af trykkoger (dampfrigivelsesventilen) for information om frigivelse af tryk efter tilberedning.



Mens floatventilen er oppe, er indholdet i Cookeren under ekstremt pres. Forsøg ikke at fjerne låget. Alt tryk skal frigøres, og floatventilen skal være nede. Se Trykfrigivelse af trykkoger (dampfrigivelsesventilen) for information om frigivelse af tryk. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i materielle skader og / eller personskade.

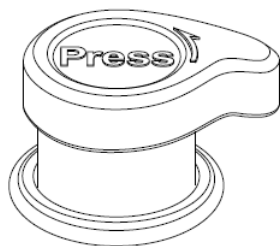
Trykfrigivelse af trykkoger (dampfrigivelsesmetoder)

Følg altid opskriftsinstruktionerne til, hvordan trykkoger bliver trykfrigivet.

Når trykkogeren er helt trykfrigivet, synker floatventilen ned i låget som angivet i [Oversigt over trykreguleringsfunktioner - Floatventil](#).

Naturlig frigivelse (NF)

Lad hurtigfrigivelsesknappen være i tætningsposition 'oppe'. Når temperaturen inden i trykkogeren falder, trykfriger trykkogeren naturligt over tid.



Forsejlet position

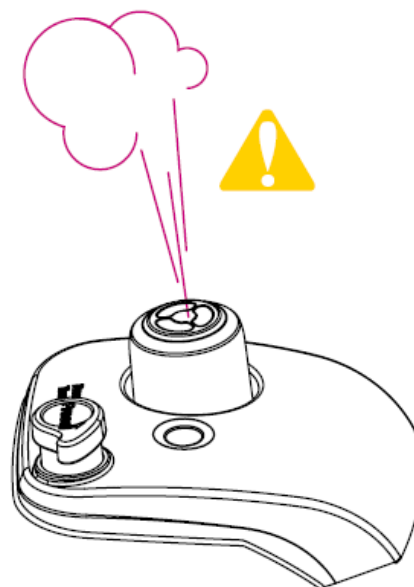
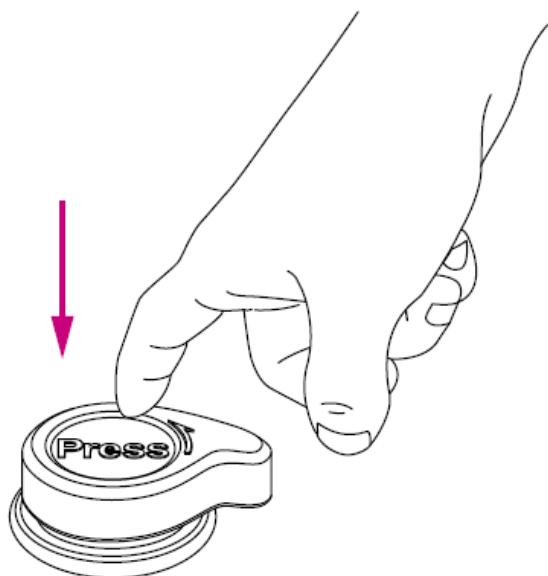
Trykfrigivelsestid varierer baseret på volumen og type mad og væske. Når Cookeren er helt trykfrigivet, synker floatventilen i låget.

BEMÆRK

Brug NF til at gøre trykkogeren trykfri, når du har tilberedt mad med højt stivelsesniveau (f.eks. Supper, gryderetter, chilis, pasta, havregryn og risengrød) eller efter madlavning, der udvides ved tilberedning (f.eks. Bønner og korn).

Quick Release (QR)

Tryk på quick release-knappen, indtil den klikker og låses i udluftningspositionen.



Ved tryk, frigives en strøm af damp gennem toppen af dampfrigivelsesventilen.

Bemærk: Damp kan variere i gennemsligtighed, men larmer altid højt med en susende lyd!

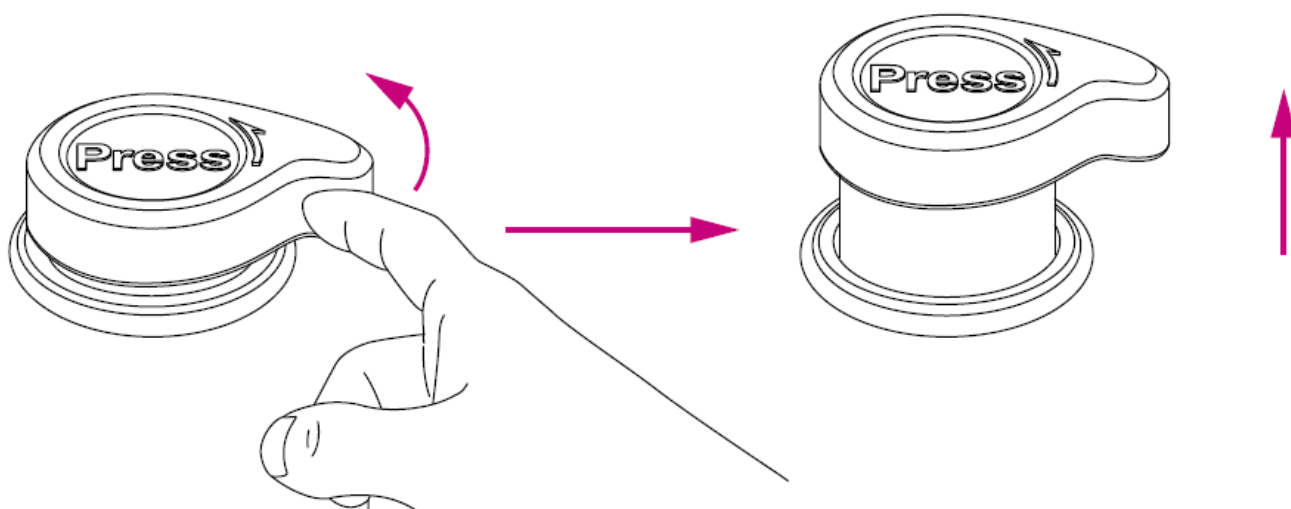


FORSIGTIG

Damp, der udsendes fra dampfrigivelsesventilen, er varmt. Anbring ikke hænder, ansigt eller udsat hud over dampfrigivelsesventilen, når du frigiver tryk.

Trykfrigivelse af trykkoger (dampfrigivelsesmetoder)

Hvis der opstår kontinuerlige sprøjt under udluftning, skal du sætte trykkogeren tilbage til 'Forsejlet position' ved at klikke på hurtigudløserknappen. Knappen springer op igen for at indikere, at den er forsejlet og stopper frigivelsesprocessen. Vent et par minutter, før du prøver at QR igen. Hvis sprøjten fortsætter, skal du bruge NF til sikkert at frigive det resterende tryk.



BEMÆRK

Brug ikke QR, når du tilbereder mad af stivelse med høj stivelse (f.eks. Gryderetter, chili, pasta og risengrød), eller når madlavning, udvides ved tilberedning (f.eks. Bønner og korn).

10-minutters NR

Lad hurtigudløserknappen være i den i 'Forsejlet position' i 10 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet, og tryk derefter på hurtigudløserknappen, indtil den klikker og låses i frigivelsespositionen. Når den trykkes ned, frigives en strøm af damp gennem toppen af dampfrigivelsesventilen.

Hvis der opstår kontinuerlige sprøjt under udluftning, skal du sætte trykkogeren tilbage til 'Forsejlet position' ved at klikke på hurtigudløserknappen. Vent yderligere 5 minutter, før du prøver at QR igen. Hvis sprøjten fortsætter, skal du bruge NF til sikkert at frigive det resterende tryk.



FARE

Mens floatventilen er oppe, er indholdet i Cookeren under ekstremt pres. Forsøg ikke at fjerne låget. Alt tryk skal frigøres, og floatventilen skal være nede. Se Trykfrigivelse af trykkoger (dampfrigivelsesventilen for information om frigivelse af tryk. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i materielle skader og / eller personskade.



ADVARSEL

Læn dig ikke over eller rør ved dampfrigivelsesventilen.

Anbring ikke ubeskyttet hud over dampfrigivelsesventilen.

Dæk eller bloker ikke dampfrigivelsesventilen

Første Testkørsel (Vandtest)

Følg disse trin for at lære din Instant Pot Duo Crisp + Air Fryer at kende.

Bemærk: Sørg altid for, at du bruger den indvendige gryde i rustfrit stål, når du trykkoger mad eller airfryer. Anbring ALDRIG mad eller væske i cooker basen.

Samlet testtid: Cirka 20 minutter.

1. Fjern den indvendige gryde fra cooker basens bund.
2. Tilsæt 3 kopper (24 oz / 750 ml) vand til den indvendige gryde.
3. Indsæt den indvendige gryde i cooker basens bund.
4. Tilslut ledningen til en 120 V strømkilde. Displayet viser OFF.
5. Placer og luk låget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner - trykkogerlåg.
Bemærk: Låget tætnes automatisk til trykkogning.
6. Tryk på Pressure Cook for at vælge trykkoge Smart-programmet.
7. Brug knapperne + / - Tid til at justere tilberedningstiden til 5 minutter.
Bemærk: Justering af tilberedningstid gemmes i Smart-programmet, når tilberedningen begynder.
8. Tryk på 'Keep Warm' for at deaktivere den automatiske hold varm indstillingen.
9. Tryk på Start for at begynde. Displayet viser On for at indikere, at Cookeren er begyndt at forme
Bemærk: For at forstå, hvordan trykkogning fungerer, skal du læse Introduktion til trykkogning, mens Cookeren varmer.
10. Floatventilen stiger, når trykkogeren er under tryk. Efter et par minutter når trykkogeren det indstillede trykniveau, og madlavning begynder. Displayet skifter fra Til til nedtælling af tilberedningstid.
11. Når Smart-programmet er afsluttet, viser displayet slut.
12. Tryk på quick release-knappen, indtil den klikker i udluftningspositionen. Trykdamp frigives gennem toppen af dampfrigivelsesventilen.
13. Floatventilen falder, når trykket er helt frigivet.
14. Åbn og fjern låget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner - trykkogerlåg.
15. Fjern den indvendige gryde forsigtigt fra cooker basens bund, kasser vandet og tør den indvendige gryde grundigt.

Du er nu klar til at begynde at lave mad!



FORSIGTIG

Den indvendige gryde bliver varm efter tilberedning. Brug altid passende varmebeskyttelse, når du håndterer en varm gryde.

Smart Programmer: Ikke airfrying

Uanset om du er en novice-kok eller en kulinarisk ekspert, giver Duo Crisp + Air Fryer dig smart-programmer, så du kan lave mad - hurtigt!

Alt ovn-sikkert køkkengrej er sikkert til brug i den indvendige gryde, og det medfølgende tilbehør til air stegning har flere niveauer, der passer til dine madlavningsbehov.

Inspicér altid dit trykkogerlåg, den indre gryde og cooker basen for at sikre, at de er rene og i god stand før brug.

Trykkoger og damp

Programmerne Pressure Cook og Steam Smart er programmer til trykkogning. Brug af damp under tryk sikrer, at din mad tilberedes jævnt for lækre resultater hver gang.

Duo Crisp har 2 trykniveauer at vælge imellem:

Trykniveauer	Foreslået brug	Standard Tilberedningstid	Tilberedningstid Rækkevidde
Lo (Low) 5.8–7.2 psi (35–55 kPa)	Fisk og skaldyr, bløde grøntsager, ris	Trykkogning: 00:35 Damp: 00:30	00:00–04:00
Hi (High) 10.2–11.6 psi (65–85 kPa)	Æg, kød, fjerkræ, rødder og andre hårde grøntsager, havre, bønner, korn, chili		

Da trykniveauet styrer temperaturen, resulterer et højere tryk i en højere tilberedningstemperatur.

Væsker til trykkogning skal være vandbaseret, såsom bouillon, supper eller juice. Hvis du bruger konserveret, kondenseret eller creme- baseret suppe, tilsættes vand som anført nedenfor.

Instant tip: Brug af den multifunktionelle rist sikrer, at dine fødevarer dampes og ikke koges. Dette giver en jævn varmefordeling, forhindrer, at næringsstoffer trækker sig ned i kogevæsken og forhindrer, at fødevarer brændes i bunden af den indre gryde.

Instant Gryde størrelse	Minimum væske til trykkogning*
7,6 liter	500 mL)



FORSIGTIG

For at undgå brændende eller skoldende kvæstelser skal du være forsigtig, når du laver mad med mere end 1/4 kop (2 oz / 60 ml) olie, oliebaseerede saucer, kondenseret cremebaseerede supper og tykke saucer. Tilsæt passende væske til tynde saucer. Undgå opskrifter, der kræver mere end 1/4 kop (2 oz / 60 ml) olie- eller fedtindhold.

Smart Programmer: Ikke airfrying

1. Placer dampstativet på bunden af den indvendige gryde.
2. I henhold til din opskrift, tilsæt væske til den indvendige gryde, og læg derefter ingredienser på dampstativet.
Bemærk: Kolde eller frosne fødevarer tager længere tid for at generere damp og forlænger tiden til fuldt tryk. For at få de hurtigste resultater, optø frosne ingredienser inden tilberedning.
Bemærk: Når du tilbereder bønner eller korn, skal du se korn-til-vand-forholdet for at få de bedste resultater.
3. Indsæt den indvendige gryde i cooker basens bund.
4. Tilslut ledningen til en 120 V strømkilde. Trykkogeren går til standby tilstand, og displayet viser OFF.
5. Placer og luk låget som beskrevet i [“Trykreguleringsfunktioner -Trykkogerlåg”](#).
Bemærk: Hurtigudløserknappen vises automatisk til forseglingspositionen til trykkogning.
6. For at vælge Smart-programmet skal du trykke på enten Pressure Cook eller Steam.
7. Du kan vælge standard tilberedningstid, eller bruge + / - Time-knapperne til at oprette en tilpasset tilberedningstid. Bemærk: Justeringer af tilberedningstiden og trykniveauet gemmes, når du trykker på Start.
8. Tryk på den samme Smart Program-knap igen for at skifte mellem Lo (Low) og Hi (High) trykniveauer.
9. Tryk på Keep Warm for at slå den automatiske hold varm-indstilling til eller fra, som du ønsker. Se Automatisk hold mad varm efter madlavning for detaljer.
10. Tryk på Start for at begynde. Displayet viser On for at indikere, at Cookeren er begyndt at forvarme.
11. Hvis tilstanden Keep Warm er aktiveret, når Smart-programmet er afsluttet, tæller cookeren op for at indikere den forløbne tid. Hvis ikke går den til standbytilstand, og displayet viser END.

Følg opskriftsvejledningen for at vælge den passende trykfrigivelsesmetode. Se [Trykfrigivelse af trykkoger \(dampfrigivelsesmetoder\)](#).

Instant tip: Hvis du foretrækker det, kan du bruge et Instant Pot hærdet glaslåg med Steam- eller Slow Cook Smart-programmer. Besøg vores butik for at vores udvalg.

Smart Programmer: Ikke airfrying



FARE

Mens floatventilen er oppe, er cooker basens indhold under ekstremt pres. Forsøg ikke at fjerne låget, mens floatventilen stadig er oppe. Alt tryk skal frigøres, og floatventilen skal være nede før du prøver på at fjerne låget. Forsøg aldrig at tvinge låget åbent. Manglende overholdelse instruktionerne kan resultere i materielle skader og / eller personskade



ADVARSEL

Fyld ikke den indre gryde højere end PC MAX - på 2/3-linjen som angivet på den inderste gryde.

ed tilberedning af madvarer, der udvider sig (fx. Ris, bønner, pasta), må du ikke fylde den indre gryde højere end - 1/2 linjen som angivet på den indre gryde.

Tilberedning af mad skal altid ske med den indvendige gryde plads. Hæld ikke mad eller væske i selve cooker basen.

For at undgå risiko for personskade og / ejendomsskader skal du placere mad og flydende ingredienser i den indvendige gryde, og derefter indsætte den indvendige gryde i cooker basens bund.

Smart Programmer: Ikke airfrying

Sauté

Sauté Smart-programmet svarer til at bruge en stegepande, bageplade eller flad grill. Brug Sauté til at simre, reducere og fortykke væsker, lav stir-fry måltider og til at karamellisere grøntsager og brun kød før eller efter tilberedning.

Sautér kød og grøntsager inden madlavning er den perfekte måde at gøre maden mere smagfuld og deglacering kan hjælpe med at give dine opskrifter ekstra dybde. Se deglacering af den indre gryde for detaljer.

Temperatur Niveau	Foreslået brug	Standard Tilberedningstid	Tilberedningstid Rækkevidde
Lo (Low)	Simre, reducer, fortyk og karamelliser	00:30	00:01–00:30
Hi (High)	Omrør, sauter og brun		

Indstillinger for forsinket start og hold varm er ikke tilgængelige i Sauté Smart-programmet.

1. Sørg for, at den indvendige gryde er på plads i cooker basens bund. Brug ikke låg.
2. Tilslut ledningen til en 120 V strømkilde. Cookeren går til standbytilstand, og displayet viser OFF.
3. Tryk på Sauté for at vælge Sauté Smart-programmet.
4. Du kan vælge standard tilberedningstid, eller bruge knapperne + / - Tid til at vælge en tilpasset tilberedningstid.
5. Tryk på Sauté igen for at skifte mellem Lo (Lav) og Hi (Høj) temperaturniveauer.
Bemærk: Justeringer af tilberedningstiden og temperaturniveauet gemmes, når du trykker på Start.
6. Tryk på Start for at begynde. Displayet viser On for at indikere, at komfuret er begyndt at forvarme.
7. Når displayet skifter fra On til Hot, har den nået måltemperaturen.
Bemærk: Føj ingredienser til den indre gryde i henhold til din opskrift. Hvis opskrifts ingredienser tilføjes, inden Hot-beskeden vises, vises den muligvis slet ikke. Dette er normalt.
8. Når Smart-programmet er afsluttet, viser displayet slut.
Bemærk: Hvis ingredienserne når den ønskede tilberedning, inden tiden udløber, skal du trykke på 'Cancel' for at afslutte Smart-programmet.

Smart Programmer: Ikke airfrying

Deglacering af den indre gryde (trykkogning efter sauté)

Når Sauté Smart-programmet er afsluttet, skal du forsigtigt fjerne madvarer fra den indvendige gryde og tilføje kold væske (f.eks. Juice, eddike, bouillon, vin osv.) til den varme overflade.

Brug en træ- eller silikone-skraber til at løsne alt, hvad der kan sidde fast i bunden af den indvendige gryde, tilsæt væske efter behov.

Denne væske er pakket med smag og kan bruges som base til saucer. Hvis ønsket kan du bruge Sauté Smart-programmet til yderligere at reducere den deglacerede væske.



Sauté Smart-programmet når høje temperaturer. Hvis der ikke overvåges, kan der brænde mad under denne indstilling. Brug ikke låg og lad ikke Cookeren være uden opsyn mens du bruger Sauté.

Smart Programmer: Ikke airfrying

Slow cooking

Slow Cook Smart-programmet kan sammenlignes med tilberedningsprocessen for traditionelle slow cookere og passer til brug med enhver almindelig slow cook opskrift.

Følg instruktionerne i opskriften for slow cooking.

Temperatur Niveau	Foreslået brug	Standard Tilberedningstid	Tilberedningstid Rækkevidde
Lo (Low)	Madlavning hele dagen. Indstil i mindst 06:00 timer for de bedste resultater	06:00	00:30–24:00
Hi (High)	Hurtigere Slow cooking		

1. Tilsæt mad og flydende ingredienser i den indre gryde.
2. Indsæt den indvendige gryde i cooker basens bund.
3. Tilslut ledningen til en 120 V strømkilde. Cookeren går til standby tilstand, og displayet viser OFF.
4. Placer og luk låget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner - Trykkogelåg, eller brug et glaslåg med et udluftningshul.
5. Tryk på hurtigudløserknappen, indtil den klikker og låses i udluftningspositionen.
6. Tryk på Slow Cook for at vælge Slow Cook Smart-programmet.
7. Du kan vælge standard tilberedningstid, eller bruge knapperne + / - Tid til at vælge en tilpasset tilberedningstid.
8. Tryk på Slow Cook igen for at skifte mellem Lo (Low) og Hi (High) temperaturniveauer.
Bemærk: Justeringer af tilberedningstiden og temperaturniveauet gemmes, når du trykker på Start.
9. Hvis ønsket tryk på Keep Warm for at slå den automatiske indstilling for varm varme til eller fra.
10. Tryk på Start for at begynde. Tilberedningstimeren begynder straks at tælle ned.
11. Hvis tilstanden Hold varm er aktiveret, når Smart-programmet er afsluttet, tæller Cookeren op for at indikere den forløbne tid. Hvis ikke går Cookeren til standby tilstand, og displayet viser slutningen.

Bemærk: Floatventilen skal ikke stige under slow cooking. Låget kan fjernes under hele tilberedningsprocessen for let adgang. Hvis floatventilen stiger, skal du sikre dig, at hurtigudløserknappen er indstillet til udluftningsposition. Se Trykfrigivelse af trykkoger (dampfrigivelsesmetoder).

Smart Programmer: Ikke airfrying

Sous Vide

Sous Vide-madlavning bringer vakuumforseglet mad til en meget nøjagtig temperatur og opretholder denne temperatur i en lang periode for at opnå høj kvalitet og gentagende lækre resultater.

Starttemperatur	Temperatur Rækkevidde	Foreslået brug	Standard Tilberedningstid	Tilberedningstid Rækkevidde
133°F / 56°C	70°F–200°F / 21°C–93°C	Se "Sous Vide Retningslinjer for madlavning" for detaljer	03:00	00:30–99:30

Du skal bruge:

- Tange
- Rermometer
- Lufttætte eller vakuumpakkede madposer
- Vakuumpakker (Valgfrit)

1. Fyld den indre gryde med varmt vand op til —1/2 linje, som angivet på den indre gryde.
2. Indsæt den indvendige gryde i cooker basens bund.
3. Tilslut ledningen til en 120 V strømkilde. Cookeren går til standby tilstand, og displayet viser OFF.
4. Placer og luk låget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner - trykkogerlåg.

Bemærk: hurtigudløserknappen stilles automatisk til forsegling, når låget er lukket. For Sous Vide betyder det ikke noget, om hurtigudløserknappen er indstillet til forsegling eller udluftning.

Bemærk: trykkogerlåget er ikke nødvendigt, når du koger Sous vide, men det anbefales for optimal temperaturregulering.

5. Tryk på Sous Vide for at vælge Sous Vide Smart-programmet.
6. Brug knapperne + / - Temp. til at justere temperaturen i trin på 1 ° C / 1 ° F.
7. Brug knapperne + / - Tid til at justere kogetiden i trin på 15 minutter.
Bemærk: Justeringer af tilberedningstiden og temperaturen gemmes, når du trykker på Start.
8. Tryk på Start for at begynde. Displayet viser On for at indikere, at Cookeren er begyndt at forvarme.
9. Tilsæt de ønskede krydderier til din mad, mens Cookeren opvarmes. Se ingredienser og krydderier.
Separer de enkelte portioner mad i individuelle poser, fjern så meget luft som muligt, og forsejl dem derefter tæt.

Smart Programmer: Ikke airfrying

10. Cookeren bipper, når vandtemperaturen er nået. Fjern låg og nedsænk de forseglede poser i det varme vand. Indholdet af poserne skal være nedsænket, men forseglingen skal forblive over vandlinjen.



FORSIGTIG

Overfyld ikke den indre gryde. Sørg for, at det samlede indhold (vand og madposer) efterlader mindst 5 cm mellemrum mellem randen af den indre gryde og vandlinjen.

11. Placer og luk låget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner - trykkogerlåg.
Bemærk: Ved tilberedningstider over 04:00 timer, skal du regelmæssigt kontrollere vandstanden for at sikre, at poseindholdet forbliver under vandet. Tilsæt om nødvendigt opvarmet vand til den indvendige gryde.
12. Når det er afsluttet, viser displayet slut. Åbn Cookeren, og fjern forsigtigt poserne fra vandet.
13. Fjern indholdet fra poserne, og brug et termometer til at kontrollere, om det er tilberedt nok. Følg en opskrift, eller henvis til retningslinjerne for madlavning i Sous Vide.

Omvendt stegning

Ved Sous Vide steges kødet først efter tilberedning, snarere end før, da det er en fantastisk måde at booste smag på.

Efter tilberedning med Sous vide skal du fjerne kødet fra stegeposen og tørre det forsigtigt. Sæt det derefter let i den indvendige gryde med Sauté Smart-programmet, eller brug en pande, gasbrænder eller grill.

Ingredienser og krydderier

- Brug friske ingredienser af høj kvalitet, når du tilbereder Sous vide for at sikre den bedst mulige smag.
- Når du krydrer med salt, er det bedre at bruge mindre, end du normalt tilsætter, især med kød, fjerkræ og fisk. Smag i stedet til med salt efter tilberedning.
- Brug hvidløgpulver frem for rå hvidløg. Rå hvidløg kan blive bitter og overvældende, når den tilberedes i Sous vide. Ren hvidløgpulver af høj kvalitet giver de bedste resultater.

Bemærk: Brug ikke hvidløgssalt i stedet for hvidløgpulver!

Opbevaring af tilberedte fødevarer

- Hvis det tilberedte mad ikke skal spises med det samme, så put poserne i isvand for hurtigt at reducere temperaturen og opbevar derefter i køleskab, indtil den skal klargøres til spisning.

Smart Programmer: Ikke airfrying

Sous Vide tilberedning - vejledning

Madvare	Foreslået tykkelse	Forventet tilberedning	Madlavnings-temperatur	Minimal tilberedningstid	Maksimal tilberedningstid
Okse og Lam					
Møre udskæringer: inderfilet, koteletter, mørbrad, ribeye, rump steak T-bone, koteletter	2–5 cm / ½"– 2"	Rare	122°F / 50°C	1 time	4 timer
		Medium-rare	129°F / 54°C	1.5 timer	4 timer
Seje udskæringer: bov, nakke, vildt kød	4–6 cm / 1½"– 2½"	Medium	140°F / 60°C	1.5 timer	4 timer
		Medium-well	145°F / 63°C	1.5 timer	4 timer
Fjerkræ					
Kyllingebryst	3–5 cm / 1"– 2"	Saftig og Mørt	145°F / 63°C	1.5 timer	4 timer
		Traditionel fast	155°F / 69°C	1 time	4 timer
Kyllingeoverlår	3–5 cm / 1"– 2"	Saftig og Mørt	165°F / 74°C	1 time	4 timer
		Fra benet mørt	165°F / 74°C	4 timer	8 timer
Kyllingelår	5–7 cm / 2"– 3"	Saftig og Mørt	165°F / 74°C	2 timer	7 timer
Andebryst	3–5 cm / 1"– 2"	Saftig og Mørt	146°F / 64°C	2 timer	4 timer
Svinekød					
Bryst	3–6 cm / 1"– 2½"	Traditionel fast	180°F / 82°C	10 timer	22 timer
Ribben	2–3 cm / ½"– 1½"	Fra benet mørt	138°F / 59°C	10 timer	22 timer
Koteletter	2–4 cm / ½"– 2"	Lyserød og Saftig	135°F / 57°C	1 time	4 timer
		Gennemstegt og Saftig	147°F / 64°C	1 time	4 timer

Smart Programmer: Ikke airfrying

Madvare	Foreslået tykkelse	Forventet tilberedning	Madlavnings-temperatur	Minimal tilberedningstid	Maksimal tilberedningstid
Fisk og Skaldyr					
Fisk	2–3 cm / ½"–1½"	Blødgjort	110°F / 43°C	10 minutter	30 minutter
		Gennemsigtig / begynder at flasse	115°F / 46°C	20 minutter	45 minutter
		Medium-rare	125°F / 52°C	20 minutter	45 minutter
		Medium, tørt	130°F / 54°C	20 minutter	45 minutter
		Well-done, crumbly	135°F / 57°C	20 minutter	45 minutter
Rejer	–	Traditionel fast	140°F / 60°C	30 minutter	45 minutter
Hummerhale	–	Blødgjort	140°F / 60°C	1 time	1 time
Kammuslinger	–	Blødgjort	140°F / 60°C	30 minutter	30 minutter
Æg					
Æg	Stor / Ekstra stor	Løbende	140°F / 60°C	–	45 minutter
		Blødkogt	145°F / 62°C	–	45 minutter
		Mellemkogt	150°F / 65°C	–	1 time
		Hårdkogt	165°F / 73.9°C	–	1 time
Frugt og grøntsager					
Frugt	–	–	183°F / 83.9°C	15 minutter	2 timer
Grøntsager	–	–	183°F / 83.9°C	45 minutter	2.5 timer

Smart Programmer: Airfrying (Airfryerlåget)

Duo Crisp + Air Fryer bruger hurtig luftcirkulation til at tilberede mad og lave den sprød, som ved brug af frituregryde, men kun ved brug af lidt til ingen olie.

Der er et par måder at bruge airfryerlåget til airfrying på:

1. Giv din ret en sprød gylden finish efter tilberedning med programmerne Pressure Cook, Slow Cook, Steam eller Sous Vide.
2. Tilbered kun din ret airfryerlåget, med Air Fry, Roast, Bake eller Broil Smart- programmerne.

For at opnå de bedste resultater skal du bruge den medfølgende friturekurv, der har flere niveauer, der kan tilpasses til dine madlavningsbehov. Alt ovn-sikkert køkkenrej er sikkert at bruge i den indre gryde.

Forsinket Start og Hold Varm er ikke tilgængelig til brug med smarte programmer til airfying.

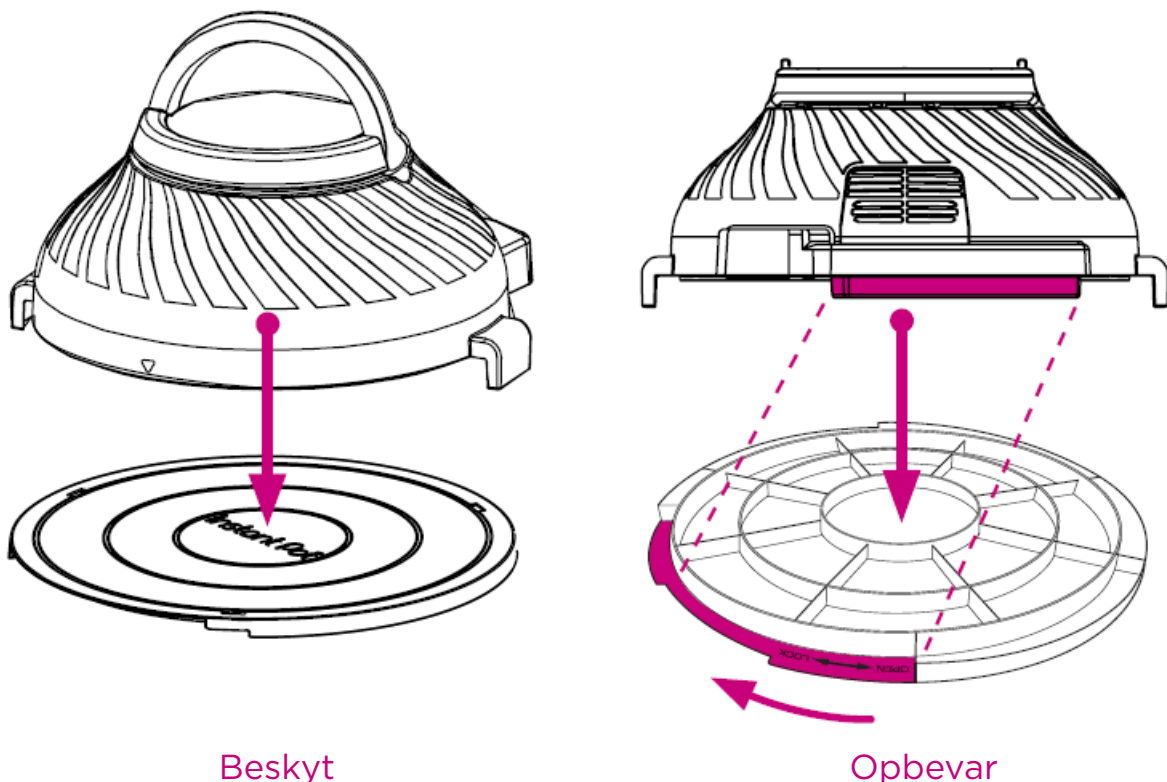
BEMÆRK

Overfyld ikke airfryerkurven eller i riste/dehydreringsbakken.
Luft skal kunne cirkulere frit omkring fødevarer.

Airfryerlåget

Efter at have løftet Airfryerlåget af Instant Pot cooker basens bund, skal du altid placere det på den medfølgende beskyttelsespudd. Læg ikke airfryerlåget på bordplader eller på ledningen.

For at opbevare dit airfryerlåg skal du vende beskyttelsespudden så den rillede side vender opad. Justér bagsiden af airfryerlåget med OPEN på beskyttelsespudden, og drej derefter airfryerlåget med uret til LOCK-position.



Smart Programmer: Airfrying

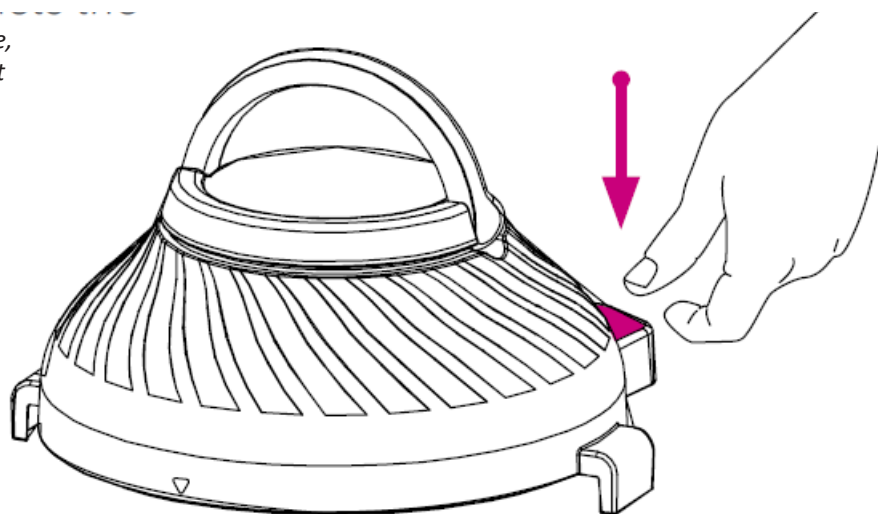
Airfrying

Airfrying er en fantastisk måde at få meget smag frem ved kun at bruge lidt olie. Nyd dine favoritter uden besvær.

Starttemperatur	Temperatur Rækkevidde	Foreslået brug	Standard Tilberedningstid	Tilberedningstid Rækkevidde
400°F 204°C	180°F–400°F 82°C–204°C	Friske eller frosne pommes frites, kyllingevinger, rejer	00:18	00:01–01:00

1. Indsæt mad i airfryerkurven, ovn-sikkert køkkengrej eller direkte i den indre gryde, alt efter din opskrift.
Bemærk: Se Rengøring inden første brug — Tilbehør for detaljer om montering.
2. Hvis du bruger et tilbehør, så indsæt det i den indre gryde,
3. Indsæt den indvendige gryde i cooker basens bund.
4. Tilslut ledningen til en 120 V strømkilde. Cookeren går til standby tilstand, og displayet viser OFF.
5. Juster lågfinnerne med åbningerne i cooker basens bundhåndtag, og sænk låget, indtil der lyder en melodi.

Bemærk: Tryk let på låget for at sikre, at lågsensorstikket kommer i kontakt med basens sensorstik.



6. Tryk på Air Fry for at vælge Air Fry Smart-programmet.
7. Brug + / - Temp-knapperne til at justere temperaturen i trin på 1 ° C / 5 ° F.
8. Brug knapperne + / - Tid til at justere tilberedningstiden.
Bemærk: Justeringer af tilberedningstiden og temperaturen gemmes, når du trykker på Start.

Smart Programmer: Airfrying

9. Tryk på Start for at begynde. Displayet viser On for at indikere, at Cookeren er begyndt at forvarme.
10. Når Cookeren når måltemperaturen, ændres On til nedtællingstimeren til tilberedning.
11. Halvvejs gennem tilberedningscyklussen viser displayet "Turn Food" for at indikere at maden skal vendes.
12. Løft airfryerlåget Instant Pot cooker basens bund, og placer det på den medfølgende beskyttelsespudd.
Bemærk: Løftning af låget sætter madlavningen på pause automatisk i 3 minutter. Efter 3 minutter stopper programmet, og låget til airfryeren går i standby tilstand.
13. Drej, vip eller vend forsigtigt din mad.
14. Luk låget som beskrevet i trin 5.
Bemærk: Nogle fødevarer skal ikke vendes. Hvis låget ikke fjernes, når "Turn food" vises, fortsætter tilberedningen efter 10 sekunder.
15. Når der er 1 minut tilbage, tæller timeren den resterende tilberedningstid på sekunder.
16. Når Smart-programmet er afsluttet, bipper låget, og displayet viser End.
Bemærk: Airfryerlåget bipper efter 5 minutter, 20 minutter og 60 minutter for at minde dig om, at madlavningen er afsluttet.



FORSIGTIG

For at undgå personskade eller materielle skader skal du kun placere låg på den medfølgende beskyttelsespudd.



ADVARSEL

Overfyld ikke den indre gryde eller tilbehør. For at forhindre risiko for brand, personskade eller personskade skal du sikre dig, at madindhold ikke kommer i kontakt med varmelement eller elementafdækning



ADVARSEL

Hvis sensorkonnektorerne på fritteringslåget og cooker basens base ikke er helt tilsluttet, viser displayet C9. Manglende sikring af en korrekt forbindelse kan resultere i skader på Cookeren.

Smart Programmer: Airfrying

Stegning (Roast)

Airfrying er en fantastisk måde at få meget smag frem ved kun at bruge lidt olie. Nyd dine favoritter uden besvær.

Starttemperatur	Temperatur Rækkevidde	Foreslået brug	Standard Tilberedningstid	Tilberedningstid Rækkevidde
380°F 193°C	180°F–400°F 82°C–204°C	Oksekød, lam, svinekød, fjerkræ, grøntsager, kartofler og mere	00:40	00:01–01:00

1. Indsæt mad i multi-level airfryerkurven, ovn-sikkert køkkengrej eller direkte i den indre gryde, alt efter din opskrift.
Bemærk: Se Rengøring inden første brug — Tilbehør for detaljer om montering.
2. Hvis du bruger tilbehør, så indsæt det i den indre gryde.
3. Indsæt den indvendige gryde i cooker basens bund.
4. Tilslut ledningen til en 120 V strømkilde. Cookeren går til standbytilstand, og displayet viser OFF.
5. Juster lågfinnerne med åbningerne i cooker basens bundhåndtag, og sænk låget, indtil der lyder en melodi.
Bemærk: Tryk let på låget for at sikre, at lågsensorstikket kommer i kontakt med basens sensorstik.
6. Tryk på Roast for at vælge Roast Smart-programmet.
7. Brug knapperne + / - Temp til at justere temperaturen i trin på 1 ° C / 5 ° F.
8. Brug knapperne + / - Tid til at justere tilberedningstiden
Bemærk: Justeringer af tilberedningstiden og temperaturen gemmes, når du trykker på Start.
9. Tryk på Start for at begynde. Displayet viser On for at indikere, at Cookeren er begyndt at forvarme.
10. Når Cookeren når måltemperaturen, ændres On til nedtællingstimeren til tilberedning.
11. Halvvejs gennem tilberedningscyklussen viser displayet "Turn Food" for at indikere at maden skal vendes.
12. Løft airfryerlåget af Instant Pot cooker basens bund, og placer det på den medfølgende beskyttelsespudd.
Bemærk: Når du løfter låget, standser madlavningen automatisk.
13. Drej, vip eller drej forsigtigt maden.
Bemærk: Nogle fødevarer skal ikke vendes. Hvis låget ikke fjernes, når "Turn food" vises, fortsætter tilberedningen efter 10 sekunder.
14. Luk låget som beskrevet i trin 5.
15. Når der er 1 minut tilbage, tæller timeren den resterende tilberedningstid på sekunder.

Smart Programmer: Airfrying

16. Når Smart-programmet er afsluttet, bipper låget, og displayet viser End.

Bagning (Bake)

Som en lille ovn kan Bake Smart-programmet bruges til at skabe lækre brownies, luftige kager og meget mere.

Du kan bage med multi-level airfryerkurven eller enhver ovnsikker bageplade, såsom en springform pande.

- Hvis du bager i flerniveau-urven på flere niveauer, skal du se Rengøring inden første brug — Tilbehør for detaljer om montering. Påfør interiøret med aluminiumsfolie eller bagepapir, og hæld dejen i. Anbring airfryerkurven i den indre gryde.
- Hvis du bruger en bageplade, skal du placere den multifunktionelle rist i bunden af den indre gryde, og derefter placere bagepladen på stativet i den indre gryde.

Bemærk: Efterlad cirka 2,5 cm plads omkring alle sider af bagepladen for at lade varmen cirkulere jævnt.

Dæk ikke bagefadet, medmindre det er angivet i din opskrift.

Starttemperatur	Temperatur Rækkevidde	Foreslået brug	Standard Tilberedningstid	Tilberedningstid Rækkevidde
365°F 185°C	180°F–400°F 82°C–204°C	Lette og luftige kager, bagværk og boller	00:30	00:01–01:00

1. Indsæt den indvendige gryde i cooker basen.
2. Tilslut ledningen til en 120 V strømkilde. Cookeren går til standbytilstand, og displayet viser OFF.
3. Juster lågfinnerne med spalterne i cooker basens bundhåndtag, og sænk låget, indtil der lyder en melodi.
Bemærk: Tryk let på låget for at sikre, at lågsensorstikket kommer i kontakt med basens sensorstik.
4. Tryk på Bake for at vælge Bake Smart-programmet.
5. Brug knapperne + / - Temp til at justere temperaturen i trin på 1 ° C / 5 ° F.
6. Brug knapperne + / - Tid til at justere tilberedningstiden.
Bemærk: Justeringer af tilberedningstiden og temperaturen gemmes, når du trykker på Start.
7. Tryk på Start for at begynde. Displayet viser On for at indikere, at Cookeren er begyndt at forvarme.
8. Når Cookeren når måltemperaturen, ændres On til nedtællingstimeren til tilberedning.
9. Når der er 00:01 minutter tilbage, tæller timeren den resterende tilberedningstid på sekunder.
10. Når Smart-programmet er afsluttet, bipper låget, og displayet viser End.

Smart Programmer: Airfrying

Ristning (Broil)

Ristning indebærer direkte top-bund opvarmning, og ristet mad drager fordel af at blive placeret tæt på elementet.

Starttemperatur	Temperatur Rækkevidde	Foreslået brug	Standard Tilberedningstid	Tilberedningstid Rækkevidde
400°F 204°C	Ikke justerbar	Smelt ost på fransk løgsuppe eller nachos	00:08	00:01–00:40

1. Anbring fødevarer på riste/ dehydreringsbakken i multi-level airfryerkurven. Sørg for, at du ikke overfylder kurven, da den kan komme i kontakt med airfryerlåget og forårsage skade.
Bemærk: Se Rengøring inden første brug — Tilbehør for detaljer om montering.
2. Indsæt airfryerkurven i den indvendige gryde.
3. Indsæt den indvendige gryde i cooker basens bund.
4. Tilslut ledningen til en 120 V strømkilde. Cookeren går til standbytilstand, og displayet viser OFF.
5. Juster lågfinnerne med åbningerne i cooker basens bundhåndtag, og sænk låget, indtil der lyder en melodi.
Bemærk: Tryk let på låget for at sikre, at lågsensorstikket kommer i kontakt med basens sensorstikket.
6. Tryk på Broil for at vælge Broil Smart-programmet.
7. Brug knapperne + / - Tid til at justere tilberedningstiden.
Bemærk: Justeringer af tilberedningstiden gemmes, når du trykker på Start. Temperaturen er ikke justerbar.
8. Tryk på Start for at begynde. Tilberedningstimeren begynder straks at tælle ned.
9. Når der er 1 minut tilbage, tæller timeren den resterende tilberedningstid på sekunder.
10. Når Smart-programmet er afsluttet, bipper låget, og displayet viser End.

Dehydrering

Dehydrate Smart-programmerne anvender en lav varme over en lang periode for sikkert at tørre madvarer ud.

Følg altid en pålidelig opskrift, når du dehydrerer kød.

BEMÆRK

Overfyld ikke airfryerkurven eller i riste/dehydreringsbakken. Luft skal kunne cirkulere frit omkring fødevarer.

Starttemperatur	Temperatur Rækkevidde	Foreslået brug	Standard Tilberedningstid	Tilberedningstid Rækkevidde
125°F 52°C	105°F–165°F 41°C–74°C	Lav frugtstriber, jerky, tørrede grøntsager	07:00	01:00–72:00

Smart Programmer: Airfrying

1. Anbring mad på bunden af multi-level airfryerkurven, og hvis nødvendigt på riste/dehydreringsbakken.
Bemærk: Se Rengøring inden første brug — Tilbehør for detaljer om montering.
2. Indsæt airfryerkurven i den indvendige gryde.
3. Indsæt den indvendige gryde i cooker basens bund.
4. Tilslut ledningen til en 120 V strømkilde. Cookeren går til standbytilstand, og displayet viser OFF.
5. Juster lågfinnerne med åbningerne i cooker basens bundhåndtag, og sænk låget, indtil der lyder en melodi.
Bemærk: Tryk let på låget for at sikre, at lågsensorsticket kommer i kontakt med basens sensorsticket.
6. Tryk på Dehydrate for at vælge Dehydrate Smart-programmet.
7. Brug knapperne + / - Temp til at justere temperaturen i trin på 1 ° C / 5 ° F.
8. Brug knapperne + / - Tid til at justere kogetiden i trin på 5 minutter.
Bemærk: Justeringer af tilberedningstiden og temperaturen gemmes, når du trykker på Start.
9. Tryk på Start for at begynde. Tilberedningstimeren begynder straks at tælle ned.
10. Når der er 1 minut tilbage, tæller timeren den resterende tilberedningstid på sekunder.
11. Når Smart-programmet er afsluttet, bipper låget, og displayet viser End.

Smart Programmer Oversigt

Smart Program	Standard tid	Tid rækkevidde	Standard tryk / temperatur	Tryk / Temperatur rækkevidde	Låg påkrævet
Pressure Cook (Trykkogning)	00:35	00:00–04:00	Hi (High)	Lo (Low) / Hi (High)	Trykkogerlåg
Sauté	00:30	00:01–00:30	Hi (High)	Lo (Low) / Hi (High)	
Slow cooking	06:00	00:30–24:00	Lo (Low)	Lo (Low) / Hi (High)	
Steam (Damp)	00:30	00:00–04:00	Hi (High)	Lo (Low) / Hi (High)	
Sous Vide	03:00	00:30–99:30	133°F / 56°C	70°F–200°F / 22°C–93°C	
Airfrying	00:18	00:01–01:00	400°F / 204°C	180–400°F / 82–204°C	Airfryerlåg
Stegning	00:40	00:01–01:00	380°F / 193°C	180–400°F / 82–205°C	
Ristning	00:08	00:01–00:40	400°F / 204°C	Ikke justerbar	
Bagning	00:30	00:01–01:00	365°F / 185°C	180–400°F / 82–204°C	
Dehydrering	07:00	01:00–72:00	125°F / 52°C	105°F–165°F / 41°C–74°C	

Tilberedningstidsoversigt

Madvare	Antal/Gram	Indstilling	Tilberedningstid*	Tilberedningsstemperatur*
Pomfritter (frosne)	450 g (1 lb.)	Air Fry	18–20 minutter	400°F / 205°C
	680 g (1.5 lb.)		22–24 minutter	
Pomfritter (friske)	450 g (1 lb.)	Air Fry	20–22 minutter	400°F / 205°C
	680 g (1.5 lb.)		24–26 minutter	
Rejer	300 - 400 g	Air Fry	7–10 minutter	400°F / 205°C
Kvart kylling	350 - 450 g	Roast	37–39 minutter	400°F / 205°C
Kyllingevinger	8 -10 stykker	Air Fry / Roast	17–19 minutter	385°F / 196°C
Steak	350 - 450 g	Roast	Medium-rare: 12 minutter	400°F / 205°C
			Medium: 14 minutter	
			Medium-well: 16 minutter	
Svinekød ribben	1000 - 1500 g	Step 1: Pressure Cook	15–20 minutter	Hi (High)
		Step 2: Broil	15-20 minutter	400°F / 205°C
Blomkål	250 - 300 g	Air Fry / Roast	11–13 minutter	400°F / 205°C
Asparges	18 - 22 stykker	Air Fry / Roast	3–5 minutter	400°F / 205°C
Kage	250 g (halv kage)	Bake	28–30 minutter	360°F / 182°C
Muffins	250 g	Bake	15–18 minutter	350°F / 177°C
Nachos	Enhver mængde	Broil	5–7 minutter	400°F / 205°C

* Tilberedningstider og temperaturer er kun anbefalinger. Følg altid en betroet opskrift.

Besøg vores [hjemmeside](#) for en komplet liste over tilberedningstider.

Tilberedningstidsoversigt

Ris og korn	Korn : Vand forhold
Hvide eller brune ris	1 : 1 dl
Quinoa	1 : 3/4 dl
Havregrød	1 : 3 dl
Risotto	1 : 2 dl – tilføj vin til tilsmagning
Grød	1 : 10 dl

Tryk [her](#) for at få den fulde længde af oversigten.

Pleje og rengøring

Rengør din Instant Pot Duo Crisp + Air Fryer efter hver brug.

Tag altid stikket ud af Duo Crisp, og lad det afkøle til stuetemperatur, før rengøring.

Lad alle overflader tørre grundigt inden brug og opbevaring.


Del	Instruktion	Rengøringsmetode
Tilbehør <ul style="list-style-type: none">• Multifunktionelt rist• Kondensopsamler• Beskyttelsepude og opbevaringsdæksel• Multi-level Airfryerkurv• Base med Airfryerkurv• Riste / Dehydreringsbakke	<ul style="list-style-type: none">• Vask efter hver brug.• Brug aldrig hårde kemiske rengøringsmidler, pulvere eller skurepuder på tilbehør.• Spray eventuelt madlavningsbakken og / eller Airfryerkurv med non-stick madlavningspray, før du tilsætter mad for lettere rengøring.• Ved maskinvask, skal du placere det på det øverste stativ.• Tøm og skyl kondensationsopsamler efter hver brug.• Afmonter Airfryerkurv før rengøring.	
Trykkogerlåg og dele <ul style="list-style-type: none">• Dampfrigivelseshåndtag• Anti-blokerings-afskærmning• Tætningsring• Floatventil• Silikonehætte	<p>Vask efter hver brug med varmt vand og mild opvaskesæbe og lad det lufttørre, eller anbring det i det øverste stativ af opvaskemaskinen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Fjern alle dele fra låget inden opvask.• Med dampudløsningsventil og Anti-blokeringsafskærmning fjernet, rengør det indre af dampfrigivelsesrøret for at forhindre tilstopning.• For at tømme vand fra låget efter opvask, skal du gribe fat i låghåndtaget og holde låget lodret over en håndvask og derefter dreje det 360 ° - som f.eks. at dreje et rat.• Opbevar låget på hovedet på Cooker basen efter rengøring.• Opbevar tætningsring i et godt ventileret område for at mindske den resterende lugt af smagfulde måltider. For at fjerne lugt skal du tilføje 1 kop vand og 1 kop hvid eddike til den indvendige gryde og køre Pressure Cook i 5-10 minutter og derefter QR-tryk.	Opvaskemaskine Sikker* og/eller vaskes i hånden
Indre gryde	<ul style="list-style-type: none">• Ved fjernelse af 'hårdt' vand der har sat sig fast, kan det kræve en svamp fugtet med eddike og derefter skrubbe for at fjerne. Hvis der er hård eller brændt madrester i bunden, skal den indre gryde sættes i blød i varmt vand i et par timer for let rengøring.• Vask efter hver brug.• Sørg for, at alle udvendige overflader er tørre, inden de placeres i cooker basens bund.	

* En vis misfarvning kan forekomme efter maskinvask, men dette vil ikke påvirke cooker basens sikkerhed eller ydeevne.

Pleje og rengøring

Del	Instruktion	Rengøringsmetode
Airfryerlåg	<ul style="list-style-type: none"> Lad airfryerlåget afkøle til stuetemperatur, rens derefter varmeelementet og det omkringliggende område med en blød, fugtig klud eller svamp. Sørg for, at det er fri for madrester og / eller fedtsprøjt. Aftør det udvendige med en blød fugtig klud eller svamp. Fjern ikke elementdækslet. Skyl ikke eller nedsenk cooker basen i vand. 	Kun fugtig klud
Strømkabel	<ul style="list-style-type: none"> Brug en meget lidt fugtig klud til at tørre partikler af ledningen. Skyl eller sænk ikke strømledningen i vand. 	
Cooker Base	<ul style="list-style-type: none"> Aftør indersiden af den ydre gryde såvel som kondensationsfælgen med en meget lidt fugtig klud, og lad den luft tørre. Rengør cooker basens bund og kontrolpanel med en blød, meget lidt fugtig klud eller svamp. Skyl ikke eller nedsenk cooker basen i vand. 	

Bemærk: For at fjerne fastbrændt fedt og madrester fra tilbehør og airfryerlåget skal du sprøjte med en blanding af natron og eddike og tør den af med en fugtig klud. For stædige pletter, lad blandingen sidde på det berørte område i flere minutter, før du skrubber rent.

 ADVARSEL				
Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller anden væske. Skyl ikke apparatet under en vandhane.	Sørg for, at varmeelementet forbliver tørt hele tiden.	Nedsenk ikke strømkablet på noget tidspunkt. Gør ikke stikket på ledningen våd.	Uden ordentlig rengøring kan mad og fedtsprøjt opbygges omkring varmelementet, hvilket kan føre til risiko for røg, brand og personskaade.	Hvis du lugter røg, skal du trykke på 'Cancel' og tage stikket ud af strømstikket. Når det er køligt, skal du fjerne madrester eller fedt med en blød klud og mildt rengøringsmiddel.

Fejlfinding


Register dit produkt i dag.

Kontakt kundeservice:

1-800-828-7280

support@instantpot.com

www.instantpot.com/#Chat

Problem	Mulig grund	Løsning
Airfryerlåg er på plads, men tænder ikke	Forbindelsen mellem airfryerlåget og cooker basens bund er løs eller ødelagt.	Sørg for, at Airfryerlåget sidder korrekt på cooker basens bund.
	Dårlig strømforbindelse eller ingen strøm.	Inspicér ledningen på cooker basen for at sikre en god forbindelse. Sørg for, at ledningen skubbes godt ind i cooker basens bund.
	Elektrisk sikring er sprængt.	Kontakt Kundeservice
	Mikrokontakten er snavset af fedt eller beskadiget.	Kontakt Kundeservice
Sort røg kommer fra Airfryerlåget	Brug af olie med et lavt røgpunkt.	<p>Annuller Smart-programmet, tag stikket ud af stikkontakten og lad det køle ned til stuetemperatur.</p> <p>Vælg en neutral olie med et højt røgpunkt, såsom rasp, Avocado, Soyabønner, saflor eller Ris.</p>
	Madrester i bunden af den indvendige gryde eller omkring elementet på friturelåget.	Annuller Smart-programmet, tag stikket ud af stikkontakten og lad det køle ned til stuetemperatur. Fjern alt tilbehør fra den indvendige gryde, og rengør den indvendige gryde, air fryer låg og alt tilbehør grundigt.
	Apparat funktionsfejl.	Kontakt kundeservice.
Vanskelighed med at lukke trykkogerlåget	Tætningsring er ikke korrekt installeret.	Genplacér tætningsringen, sørg for, at den er tæt bag tætningsringens rille.
	Floatventil er i positionen sprunget op.	Tryk forsigtigt floatventilen nedad med et langt redskab.
	Indholdet i Cookeren er stadig varmt.	Tryk på hurtigudløserknappen ned, indtil den klikker i udluftningsposition, og sænk derefter låg på cooker basens base, så varmen løber ud.
Hvid røg kommer fra Airfryerlåget	Madlavning af mad med et højt fedtindhold, såsom bacon, pølse og hamburger.	<p>Undgå luftstegningsmad med et højt fedtindhold.</p> <p>Kontroller den indvendige gryde for overskydende olie og / eller fedt, og fjern omhyggeligt efter behov, før du luftsteger.</p>
	Maden er fugtig.	Når vand i maden fordampes, bliver det til damp og slipper Cookeren væk. Klap-tørr fugtige fødevarer ingredienser inden Airfrying.
	Krydderier på mad er trængt ind i selveapparatet.	<p>Vær opmærksom når du krydder mad.</p> <p>Spray grøntsager og kød, inden du tilsætter krydderier, så de holder sig til ingredienserne.</p>
Vanskelighed med at lukke trykkogerlåget	Tryk inde i Cookeren.	Frigør pres i henhold til opskriften; åbn kun låg efter, at floatventilen er faldet ned.
	Floatventilen sidder fast i sprunget op-position på grund af madrester eller rester.	Sørg for, at dampen frigøres helt ved hurtig frigørelse af tryk, og tryk forsigtigt flydeventilen med et langt redskab. Åbn låget forsigtigt og rengør floatventilen, det omkringliggende område og låg igen før næste brug.
	 ADVARSEL Indholdet kan være under tryk; for at undgå skoldning, forsøg ikke at tvinge låget åbent.	

Fejlfinding

Den indvendige gryde sidder fast på tryk-kogelåget, når Cookeren åbnes	Afkøling af den indre gryde kan skabe sug, hvilket får den indre gryde til at klæbe til låget.	For at frigøre vakuum skal du trykke hurtigudløserknappen ned, indtil den klikker på ventilationspositionen.
Damp lækker fra siden af låget	Ingen tætningsring i låget.	Installer tætningsring.
	Tætningsring skadet eller ikke ordentligt installeret.	Erstat tætningsring.
	Madrester fastgjort til tætningsringen.	Fjern tætningsringen og gør den grundigt ren.
	Låget er ikke lukket ordentligt.	Åbn låget og derefter luk det igen.
	Tætningsringens rille er skæv eller ude af sin plads.	Fjern tætningsringen fra låget, kontroller om tætningsringens rille er bøjet eller har skævheder. Kontakt kundeservice.
	Den indvendige grydes kant kan være misformet.	Kontroller for deformation og kontakt kundeservice.
Floatventilen stiger ikke	Madrester på Floatventilen eller float-ventil silikonehætte.	Fjern floatventilen fra låg og rengør grundigt. Udfør den første testkørsel for at kontrollere funktion. Registrer fund og kontakt kundeservice.
	For lidt væske i den indre gryde.	Kontroller at bunden af den indre gryde ikke er brændt på. Tilsæt 2 kopper 500 ml af en tynd madlavningsvæske til den indre gryde.
	Floatventilens silikonehætte er skadet eller mangler.	Installer silikonehætten eller erstat den med en ny.
	Flydeventil blokeret af låglåsmekanisme	Rør ved floatventilen med et langt redskab. Hvis flydeventilen ikke falder ned, skal du trykke på Cancel og kontakte kundeservice.
	Ingen varme i den indre gryde.	Kontroller at bunden af den indre gryde ikke er brændt på. Tilsæt 2 kopper 500 ml af en tynd madlavningsvæske til den indre gryde.
	Den indre gryde kan være skadet.	Udfør den første testkørsel for at kontrollere funktion og registrer fund. Kontakt kundeservice.
Damp lækker / suser fra dampfrigivelsesventilen under kogecyklussen	Hurtigudløserknap er ikke i tætningsposition.	Svirp hurtigudløserknappen for at sikre, at den er i forseglingspositionen.
	Cookeren regulerer overtrykket	Dette er normalt, og intet skal foretages.
Damp kommer fra dampfrigivelsesventilen, når hurtigudløserknappen er i tætningsposition	Ikke nok væske i den indre gryde.	Tilføj 500 ml af en tynd madlavningsvæske til den indre gryde.
	Tryksensor kontrolfejl.	Kontakt kundeservice.
	Dampfrigivelsesventilen sidder ikke korrekt.	Svirp hurtigudløserknappen for at sikre, at den er i forseglingspositionen.
Displayet forbliver tomt efter tilslutning af ledningen	Dårlig strømforbindelse.	Undersøg ledningen for skader. Kontakt kundeservice, hvis der bemærkes skader. Kontroller stikkontakten for at sikre, at den er tænd.
	Cooker basens elektriske sikring er sprunget	Kontakt kundeservice.
Lejlighedsvis klik eller let krakningslyd	Lyden ved at skifte strøm og udvide trykpladen, når temperaturen skiftes.	Dette er normalt, og intet skal foretages.
	Bunden af den indre gryde er våd.	Tør ydre overflader af den indre gryde. Sørg for, at varmeelementet er tørt, inden den indvendige gryde sættes i cooker basen.

Fejlfinding

	Fejlkode	Fejlkode Betydning	
Fejlkode vises på displayet, og Cookeren bipper kontinuerligt	C1 C2 C6 C6H C6L	Defekt sensor Kontakt kundeservice	
	C5	Temperaturen er for høj, fordi den indre gryde ikke er placeret i cooker basen.	Tryk på Cancel og vent på, at varmeelementet er kølet af: Check, at der ikke er fremmedlegemer i cooker basen; indsæt eller placer den indre gryde i cooker basen, og indtast kommandoer igen.
		Temperaturen er for høj, fordi der ingen væske er i den indre gryde	Tilsæt 500 ml madlavningsvæske i den indre gryde, inden du putter mad i igen.
	C7 or NoPr	Ikke nok væske	Begynd med at tilsætte 500 ml af en tynd madlavningsvæske til den indre gryde. Tilsæt mere væske efter behov.
		Hurtigudløserknappen er i udluftningsposition	Svirp hurtigudløserknappen for at sikre, at den er i forseglingspositionen.
	C9	Sensortilslutninger på airfryerlåg og gryde har ikke fuld kontakt.	Tryk let på låget for at sikre, at 'hun' lågsensorstik kommer i kontakt med 'han' sensorstik.
	Lid	Kontroller for deformation og kontakt kundeservice.	Åben og luk låget. Ikke anvend låget, når du bruger Sauté.
	Burn / Food burn	Når Høj temperatur påvist i bunden af den indre gryde; reducerer Cookeren automatisk temperaturen for at undgå overophedning	Stivelsesaflejringer i bunden af den indre gryde kan have blokeret varmeafledning. Sluk Cookeren, frigiv trykket i henhold til opskriften, og inspicér bunden af den indre gryde.
	PrSE	Tryk er akkumuleret under et program uden tryk	Tryk hurtigudløserknappen ned, indtil den klikker på ventilationspositionen.

Enhver anden service skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

Garanti

Begrænset garanti

Den begrænsede garanti gælder i et år fra datoen for det oprindelige forbrugerkøb. Bevis for den oprindelige købsdato og, hvis det kræves af en autoriseret repræsentant for Instant Brands Inc. ("Instant Brands"), returnering af dit apparat, kræves for at få service under denne begrænsede garanti. Forudsat at dette apparat bruges og vedligeholdes i overensstemmelse med de skriftlige instruktioner, der er knyttet til eller udstyret med apparatet, vil Instant Brands, efter eget og eksklusivt skøn, enten: (i) reparere defekter i materialer eller udførelse; eller (ii) udskifte apparatet. I tilfælde af at dit apparat udskiftes, udløber den begrænsede garanti på det nye apparat 12 måneder fra datoen for det oprindelige forbrugerkøb.

Denne begrænsede garanti gælder kun til den originale køber og brug af apparatet i USA og Canada. Denne garanti dækker ikke enheder, der bruges uden for USA og Canada.

Enhver ændring eller forsøg på at ændre dit apparat kan forstyrre den sikre drift af apparatet og annullerer den begrænsede garanti. Denne begrænsede garanti gælder ikke for apparater eller dele deraf, der er blevet ændret eller modificeret, medmindre sådanne ændringer eller modifikationer udtrykkeligt blev godkendt af en repræsentant for Instant Brands.

Begrænsning og undtagelser

Eventuelle Instant Brands erstatningsansvar for ethvert påstået defekt apparat eller del må under ingen omstændigheder overstige købsprisen på et sammenligneligt erstatningsapparat.

Denne begrænsede garanti dækker ikke:

1. Skader som følge af ulykke, ændring, misbrug, forsømmelse, urimelig brug, brug i strid med driftsvejledningen, normal slitage, kommerciel brug, forkert montering, demontering, manglende tilstrækkelig vedligeholdelse, brand, oversvømmelse, eller reparation af nogen, medmindre det er instrueret af en Instant Brands-repræsentant;
2. Reparationer, hvor dit apparat bruges til andet end normal, personlig brug, eller når det bruges på en måde, der er i strid med offentliggjorte bruger- eller operatørsinstruktioner; eller
3. Brug af uautoriserede dele og tilbehør eller reparationer af dele og systemer som følge af uautoriserede reparationer eller ændringer foretaget på dette apparat.

Omkostningerne til reparation eller udskiftning under disse udelukkede omstændigheder skal betales af dig.

Ansvarsfraskrivelse af implicite garantier

Ansvarsfraskrivelse af underforståede garantier

Undtagen som udtrykkeligt angivet heri, og I DET OMFANG LOVEN TILLADER, GIVER INSTANT Brands INGEN GARANTIER, BETINGELSER ELLER REPRÆSENTATIONER, UDTRYKT ELLER UNDERFORSTÅET, EFTER LOV, ANVENDELSE, HANDLINGSTILTAG ELLER ELLERS MED HENSYN TIL apparatet eller DELE omfattet af denne garanti, herunder men ikke begrænset TIL, GARANTIER, BETINGELSER ELLER REPRÆSENTATIONER FOR ARBEJDSMANDSKAB, SALGSBARHED, SALGSBAR KVALITET, EGNETHED TIL ET SÆRLIGT FORMÅL ELLER HOLDBARHED.

Nogle stater eller provinser tillader ikke udelukkelse af underforståede garantier for salgbarhed eller egnethed, så denne begrænsning gælder muligvis ikke for dig. I disse stater og provinser har du kun de underforståede garantier, der er udtrykkeligt kræves leveret i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Garanti

Begrænsning af retsmidler

Udelukkelse af hændelig og følgeskade

DIN ENESTE OG EKSKLUSIVE RETSMIDDEL UNDER DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI SKAL UDBYTTRE REPARATION ELLER ERSTATNING FASTLAGT HERI. INSTANT BRANDS SKAL IKKE VÆRE ANSVARLIGE FOR INDIREKTE, TILFÆLDE ELLER FØLGESKADER OPSTÅENDE UDEN ELLER I FORBINDELSE MED ANVENDELSEN ELLER YDELSE AF APPARATET ELLER SKADER MED RESPEKT FOR ALLE ØKONOMISKE TAB, PERSONLIGE SKADER, TAB AF EJENDOM, TAB AF INDTÆGTER ELLER RESULTAT, TAB AF NYT ELLER ANVENDELSE, OMKOSTNINGER TIL FJERNELSE, INSTALLATION ELLER ANDRE INDIREKTE, TILFÆLDE ELLER FØLGENDE SKADER PÅ NOGEN NATUR ELLER LIGNENDE.

Garantiregistrering

Besøg www.instantpot.com/support/register for at registrere dit nye Instant Brands™ -apparat og validere din garanti inden for tredive (30) dage efter købet. Du bliver bedt om at angive butikkens navn, købsdato, modelnummer (findes på bagsiden af dit apparat) og serienummer (findes i bunden af dit apparat) sammen med dit navn og din e-mailadresse. Registreringen gør det muligt for os at holde dig ajour med produktudviklingen, opskrifter og kontakte dig i det usandsynlige tilfælde af en produktsikkerhedsmeddelelse. Ved at registrere dig anerkender du, at du har læst og forstået brugsanvisningen og advarsler, der er beskrevet i den ledsagende vejledning.

Garantiservice

For at få service under denne garanti, bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling på telefon 1-800- 828-7280 eller via e-mail til support@instantpot.com. Du kan også oprette en supportbillet online på www.instantpot.com/support. Hvis vi ikke er i stand til at løse problemet, kan du blive bedt om at sende dit apparat til serviceafdelingen til kvalitetskontrol. Instant Brands er ikke ansvarlig for forsendelsesomkostninger i forbindelse med garantiservice, undtagen for forsendelsesomkostninger forbundet med returnering af dit apparat fra Canada eller inden for de 48 sammenhængende stater og District of Columbia i USA, som angivet heri. Når du returnerer dit apparat, skal du medtage dit navn, din postadresse, din e-mailadresse, dit telefonnummer og bevis på den oprindelige købsdato samt en beskrivelse af det problem, du støder på med apparatet.

Instant Pot®

Register dit produkt I dag på instantpot.com/support/register

Kontaktinformation
1-800-828-7280
support@instantpot.com
instantpot.com/#Chat

instantpot.com
store.instantpot.com

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc

Denne manual er oversat fra den engelske version fra Instant Pot af:
Fun Nordic APS Egelund 8
6200 Aabenraa Danmark www.funnordic.dk

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc