

Instant Pot®

PRO CRISP

Flerfunktionstrykkoger og Air Fryer



Brugervejledning

- Vigtige
- beskyttelsesforanstaltninger
- Produkt, dele og tilbehør
- Kom godt i gang
- Trykkogning 101
- Trykfrigivelse
- Kontrolpanel
- Trykreguleringsfunktioner
- Madlavning
- Pleje, rengøring og opbevaring
- Fejlfinding
- Garanti
- Kontakt

Registrer dit produkt i dag på instantpot.co.uk/support/register-your-product. Download Instant Pot App'en med 1000+ engelske opskrifter på instantpot.co.uk.



VIGTIGE BESKYTTELSESFORANSTALTNINGER

(Ja, vi skal)

Hos Instant Brands™ kommer din sikkerhed altid først. Instant Pot® Pro-familien er designet med din sikkerhed i tankerne, og vi mener det. Tjek Instant Pots lange liste over sikkerhedsmekanismer på instantpot.co.uk for at se, hvad vi mener.



Som altid skal du være forsigtig, når du bruger elektriske apparater, og følg de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger.

- 01** LÆS ALLE INSTRUKTIONER, SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER FØR BRUG. UNDLADEN AF DISSE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG INSTRUKTIONER KAN RESULTERE I SKADER PÅ DIG SELV, ANDRE ELLER EJENDOMME
- 02** Brug kun Instant Pot Pro Crisp Tryk-låg til madlavning med tryk eller airfryer låg med Instant Pot Pro Crisp multicooker-base. Brug af andre låg kan forårsage personskade og / eller skade.
- 03** Pro Crisp airfryerlåg er kun kompatibelt med den indvendige gryde i Instant Pot Pro Crisp-serien med easy-grib håndtag. Brug altid en indre gryde af passende størrelse. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre forbrændinger eller andre kvæstelser og / eller skader.
- 04** Kun til husholdningsbrug. Ikke til kommerciel brug. Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede brug.
- 05** Kun til bordplade. Brug altid apparatet på en stabil, ikke-brændbar, jævn overflade.
 - Placer IKKE multicooker-basen på noget, der kan blokere ventilationsåbningerne i bunden af basen.
 - Dæk eller bloker IKKE lufthullerne på airfryerlåget, mens den er i drift. Dette forhindrer jævn madlavning og kan forårsage skader på apparatet. Lad der være mindst 13 cm plads rundt om airfryerlåget, når det er i brug.
 - Brug IKKE airfryerlåget på eller i nærheden af brændbare materialer som duge og gardiner.

ADVARSEL

Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt og gem den til fremtidig reference. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne kan medføre alvorlig personskade eller skade.

VIGTIGE BESKYTTELSESFORANSTALTNINGER

- 06** 06 Varme fra en ekstern kilde vil beskadige apparatet.
 - Anbring IKKE apparatet på eller tæt på en varm kogeplade, en opvarmet ovn eller på et andet apparat.
 - Brug IKKE apparatet i nærheden af vand eller flammer.
 - Brug IKKE udendørs. Holdes væk fra direkte sollys.
- 07** Rør IKKE ved apparatets varme overflader. Brug kun multicooker -bundhåndtagene, når du bærer eller flytter apparatet, eller håndtaget til airfryerlågets låg, når du flytter låget.
 - Flyt IKKE multicookeren, når den er under tryk.
 - Rør IKKE metaldelen af trykkogelåget, når apparatet er i drift; dette kan resultere i skade.
- 08** Rør IKKE ved varmt tilbehør under eller umiddelbart efter tilberedning  **ADVARSEL VARM OVERFLADE**
 - Brug altid korrekt håndbeskyttelse og vær ekstremt forsigtig, når du håndterer varmt tilbehør eller den varme indvendige gryde.
 - Anbring altid varmt tilbehør på en varmebestandig overflade eller kogeplade.
- 09** Den aftagelige indre gryde kan være ekstremt tung, når den er fyldt med ingredienser. Vær forsigtig, når du løfter den indvendige gryde fra multicooker -bunden for at undgå forbrændingsskader.
 - Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når den indre gryde indeholder varm mad, varm olie eller andre varme væsker
 - Flyt IKKE apparatet, mens det er i brug, og vær yderst forsigtig, når du smider varmt fedt..
- 10**  **FORSIGTIGT** Under trykkogning medfører overfyldning af den inderste gryde risiko for tilstopning i dampfrigivelsesrøret. Dette kan føre til overtryk, hvilket kan resultere i forbrændinger, personskade og/eller materielle skader.
 - Fyld IKKE over Max PC Fill -linjen som angivet på den inderste gryde.
 - Fyld IKKE den inderste gryde over linjen Half Fill (som angivet på den indre gryde), når du tilbereder mad, der ekspanderer under tilberedning, f.eks. Ris eller tørrede grøntsager.

ADVARSEL

Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt og gem den til fremtidig reference. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne kan medføre alvorlig personskade eller skade.

VIGTIGE BESKYTTELSESFORANSTALTNINGER



- 11 **⚠ ADVARSEL** Dette apparat tilbereder under tryk. Ethvert tryk i apparatet kan være farligt. Tillad, at apparatet frigiver naturligt trykket eller frigiver alt overskydende tryk, før det åbnes. U hensigtsmæssig brug kan resultere i forbrændinger, personskade og/eller ejendomsskade. Se **Frigivelse af tryk** for sikre trykfrigivelsesteknikker.
- Sørg for, at apparatet er korrekt lukket, før det tages i brug. Se **trykreguleringsfunktioner: trykkogelåg**
 - Dæk IKKE til eller bloker dampfrigivelsesventilen og/eller flydeventilen med klude eller andre genstande;
 - FORSØG IKKE at åbne apparatet, før det har frigivet tryk, og alt internt tryk er frigivet. Forsøg på at åbne apparatet, mens det stadig er under tryk, kan føre til pludselig frigivelse af varmt indhold og kan forårsage forbrændinger eller andre skader;
 - Placer IKKE dit ansigt, dine hænder eller udsat hud over dampfrigivelsesventilen eller flydeventilen, når apparatet er i drift eller indeholder resttryk;
 - Læn dig IKKE hen over apparatet, når du fjerner lågene, da varme og damp slipper ud, når låget fjernes;
 - Sluk for apparatet, hvis der kommer damp ud af dampfrigivelsesventilen og/eller flydeventilen i en konstant strøm i mere end 3 minutter under forvarmning eller tilberedning
 - Hvis der kommer damp ud fra siderne af trykkogedækslet, skal du slukke for apparatet og sikre, at tætningsringen er korrekt installeret. Se Trykreguleringsfunktioner: tætningsring;
 - FORSØG IKKE at tvinge trykkogelåget af Instant Pot multicooker - bunden.
- 12 Når der trykkes mad med en dejagtig eller tyk tekstur, eller et højt fedtindhold/olieindhold, kan indholdet sprøjte, når tryklåget åbnes. Følg opskriftsinstruktionerne for sikker trykfrigivelsesmetode. Se Frigivelse af tryk.
- 13 Ved tilberedning af kød med skind (f.eks. Pølse) kan skindet svulme op ved opvarmning. Undgå at gennembore skinnet, mens den er svulmet op, da det kan resultere i en skoldningsskade.

⚠ ADVARSEL

Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt og gem den til fremtidig reference. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne kan medføre alvorlig personskade eller skade.

VIGTIGE BESKYTTELSESFORANSTALTNINGER



- 14 Når du bruger airfryerlåget til gryden, må du ikke overfylde airfryerkurven. Overfyldning kan få mad til at komme i kontakt med varmeelementet, hvilket kan resultere i brand og/eller personskade.
- 15 Rør IKKE tilbehøret under eller umiddelbart efter tilberedning. For at undgå personskade,
- Brug altid korrekt håndbeskyttelse, når du fjerner tilbehør og håndterer den inderste gryde;
 - Anbring altid varmt tilbehør på en varmebestandig overflade eller kogeplade;
 - Læg kun airfryerlåget på den medfølgende beskyttelsespudd;
 - anbring ikke på bordpladen;
 - Vær ekstrem forsigtig, når du smider varmt fedt ud.
- Hvis dette ikke gøres, kan det resultere i alvorlig personskade eller tingskade.*
- 16 Når du bruger airfryerlåget, når ovnens indre temperatur flere hundrede grader. For at undgå personskade må du aldrig placere ubeskyttede hænder inde i gryden, før det er afkølet til stuetemperatur.
- 17 Brug IKKE dette apparat til friturestegning eller trykkogning med olie.
- 18 **⚠ FORSIGTIGT** Når airfryerlåget er i drift, frigives varm luft gennem ventilationsåbningerne. Hold dine hænder og ansigt i sikker afstand fra ventilationsåbningerne, og vær ekstrem forsigtig, når du fjerner varmt tilbehør fra apparatet. Hvis dette ikke gøres, kan det medføre personskade eller tingskade.
- 19 Skulle enheden udsende sort røg, når du bruger airfryerlåg til gryden, skal du trykke på CANCEL og tage stikket ud af stikkontakten med det samme. Vent på at røgen stopper, inden låget fjernes, og rengør derefter grundigt. Yderligere oplysninger finder du i Fejlfinding.

⚠ ADVARSEL

Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt og gem den til fremtidig reference. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne kan medføre alvorlig personskade eller skade.

VIGTIGE BESKYTTELSESFORANSTALTNINGER



- 20** Korrekt vedligeholdelse anbefales før og efter hver brug:
- Kontroller dampfrigivelsesventilen, dampfrigivelsesrøret, blokeringsbeskyttelse og flydeventil på trykkogelåget for tilstopning;
 - Kontroller varmeelementet og elementdækslet på airfryerlåget for fedt og madrester;
 - Inden du sætter den inderste gryde i multicooker -bunden, skal du sørge for, at begge dele er tørre og fri for madrester;
 - Lad apparatet afkøle til stuetemperatur inden rengøring eller opbevaring.
 - Lad ikke børn rengøre eller vedligeholde enheden.
- Se **Pleje, rengøring og opbevaring** for at få flere oplysninger.
- 21** For at slukke skal du vælge **Cancel**, og derefter fjerne stikket fra strømkilden. Tag altid stikket ud, når det ikke er i brug, samt før du tilføjer eller fjerner dele eller tilbehør, og før rengøring. For at tage stikket ud, tag fat i stikket og træk det ud af stikkontakten. Træk aldrig ud i selve ledningen.
- 22** Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. En kort ledning er valgt for at reducere farerne som følge af greb, sammenfiltring og snublerisiko.
- Lad IKKE ledningen hænge ud over kanterne på borde eller bordplader, eller lad ledningen berøre varme overflader eller åben ild, herunder kogeplader.
 - Brug IKKE stikkontakter under bordet, og brug aldrig med en forlængerledning.
 - Hold apparatet og ledningerne væk fra børn.
- 23** Undersøg regelmæssigt apparatet og ledningen. Betjen ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er tabt eller beskadiget på nogen måde. Kontakt kundeservice via e-mail eller telefon +44 (0) 3331 230051 for at få hjælp.
- 24** Brug IKKE dele, tilbehør eller tilbehør, der ikke er godkendt af Instant Brands Inc. Brug af dele, tilbehør eller tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan forårsage risiko for personskade, brand eller elektrisk stød. For at forhindre personskade og beskadigelse af apparatet skal du kun udskifte tætningsringen med en autoriseret Instant Pot -tætningsring.

⚠ ADVARSEL

Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt og gem den til fremtidig reference. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne kan medføre alvorlig personskade eller skade.

VIGTIGE BESKYTTELSESFORANSTALTNINGER



- 25** Undgå kontakt med bevægelige dele, da det kan resultere i personskade.
- 26** Forsøg IKKE at reparere, udskifte eller ændre apparatets komponenter, da dette kan forårsage elektrisk stød, brand eller personskade og ugyldiggør garantien.
- 27** Manipuler IKKE nogen af sikkerhedsmekanismerne, da dette kan resultere i personskade eller materielle skader.
- 28** Multicookeren og airfryerlåg indeholder elektriske komponenter. Sådan undgår du elektrisk stød:
- Læg IKKE væske af nogen art i multicookeren, uden at den inderste gryde er på plads;
 - Nedsænk IKKE multicooker-basen, airfryerlåget eller ledningen eller stikket i vand eller anden væske;
 - Skyl IKKE multicookeren eller airfryerlåg til gryden under en hane.
- 29** Brug IKKE apparatet i andre elektriske systemer end 220-240V ~ 50-60Hz. Må ikke bruges sammen med strømomformere eller adaptere.
- 30** Dette apparat må IKKE bruges af børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner. Nøje overvågning er nødvendig, når ethvert apparat bruges i nærheden af børn og disse personer. Børn må ikke bruge eller lege med dette apparat.
- 31** Efterlad IKKE apparatet uden opsyn, mens det er i brug. Tilslut aldrig dette apparat til en ekstern timerkontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.
- 32** Opbevar IKKE materialer i bunden af multicookeren eller den indre gryde, når den ikke er i brug.
- 33** Læg IKKE brændbare materialer i multicookerens bund eller den indre gryde, såsom papir, pap, plast, polystyren eller træ.
- 34** Brug IKKE det medfølgende tilbehør i en mikrobølgeovn, brødrister, konvektion eller konventionel ovn eller på en keramisk, elektrisk spole eller gaskomfur eller udendørs grill.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

⚠ ADVARSEL

Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt og gem den til fremtidig reference. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne kan medføre alvorlig personskade eller skade.



⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk stød. Brug kun en jordet stikkontakt.

- Fjern IKKE jordforbindelsen.
- Brug IKKE en adapter.
- Brug IKKE en forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i elektrisk stød og/eller alvorlig personskade.

⚠ ADVARSEL






HVIS NOGEN AF DE VIGTIGE SIKKERHEDSKANALER OG/ELLER INSTRUKTIONERNE IKKE FØLGES TIL SIKKER ANVENDELSE SES SOM MISBRUG AF DIN APPARAT, DER KAN FJERNE DIN GARANTI OG SKABE RISIKO FOR ALVORLIG SKADE.


Særlige ledningsæt instruktioner

I henhold til sikkerhedskravene leveres der en kort strømforsyningsledning for at reducere farerne som følge af sammenfiltring og snubling.

Dette apparat har en jordet Europlug. For at reducere risikoen for elektrisk stød skal stikket sættes i en jordet og let tilgængelig stikkontakt.

Produkt Specifikationer

				
Model: Pro Crisp AF 8	1500 W	220-240V~ 50-60Hz	7.6 Liter	11.88 kg

	Pro Crisp AF 8
	Med Trykkogerlåg: cm: 37.55 L x 36.16 B x 36 H
	Med Airfryerlåg: cm: 37.55 L x 36.16 B x 39 H

Find dit modelnavn og serienummer

Modelnavn: Find det på mærkaten på bagsiden af multicooker-basen, tæt på ledningen.

Serienummer: Serienummeret er på det hvide klistermærke nær mærkaten.

⚠ ADVARSEL

Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt og gem den til fremtidig reference. Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne kan medføre alvorlig personskade eller skade.

Indholdsfortegnelse

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER.....	2
Særlige ledningsæt instruktioner.....	8
Produkt Specifikationer	8
Find dit modelnavn og serienummer	8
Produkt, dele og tilbehør	11
Toppen af trykkogelåg.....	11
Bunden af trykkogelåg.....	11
Airfryerlåg.....	12
Multicookerbasen.....	13
Tilbehør.....	13
Komgodtgang.....	14
Første opsætning.....	14
Mangles der noget eller er noget beskadiget?.....	14
Indledende testkørsel (vandtest).....	15
Trykkogning 101	17
(Bag det magiske tæppe)	17
Trykfrigivelse.....	18
Trykfrigivelsesmetode.....	18
Kontrolpanel.....	18
Status ikoner.....	22
c.....	22
Statusbeskeder.....	23
Indstillinger.....	22
Trykreguleringsfunktioner (din lille pose med tricks!).....	25
Trykkogelåg.....	25
QuickCool™.....	26
Hurtigudløserkontakt.....	26
Dampfrigivelsesenhed.....	27

Indholdsfortegnelse

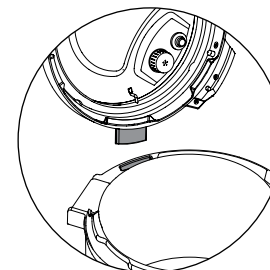
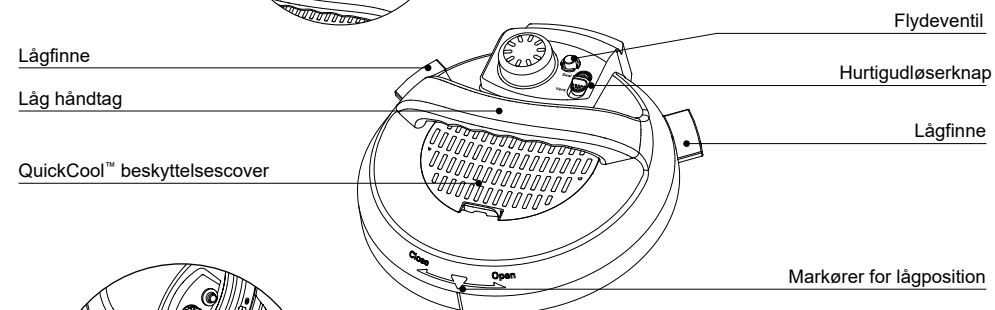
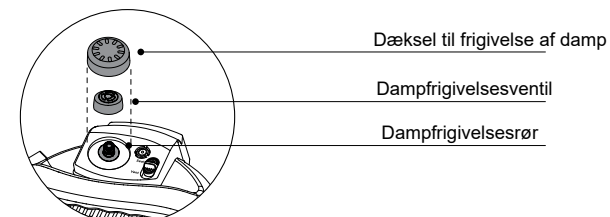
Anti-Blok beskytter	28
Forseglingsring	28
Flydeventil	29
Madlavning med trykkogelåg	30
Trykkoge	31
Slow Cook	33
Damp	34
Sous Vide	35
Hold warm	38
Madlavning uden låg	39
Sauté	39
Madlavning med airfryerlåg	41
Brug af airfryer tilbehør.....	41
Air Fry, Steg og bag	43
Madlavningstips.....	45
Grill og dehydrer	46
Pleje, rengøring og opbevaring.....	47
Opbevaring af airfryerlåg.....	49
Fjernelse og installation af dele	50
Fejlfinding	53
Garanti	57
Kontakt.....	59

Produkt, dele og tilbehør

Se Pleje, rengøring og opbevaring: Fjernelse og installation af dele for at finde ud af, hvordan alt passer sammen.

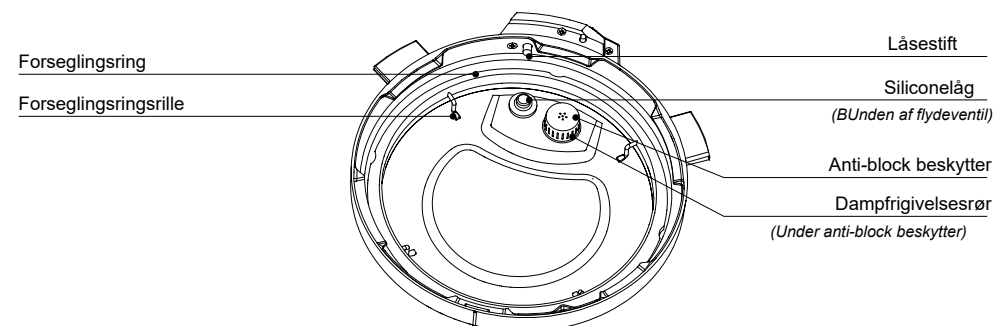
Toppen af trykkogelåg

Dampfrigivelses-enhed



💡 Instant Tip: Stil tryklåget op for at holde det fra din bordplade. Sæt venstre eller højre lågfinne ind i de tilsvarende lågholdere på basen for at stå op og spare plads!

Bunden af trykkogelåg

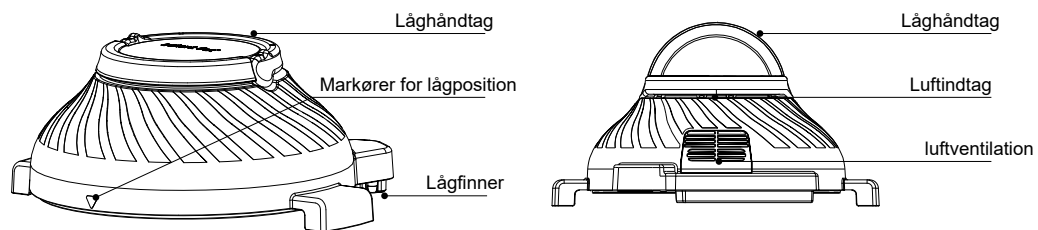


Illustrationer i dette dokument er kun til reference og kan afvige fra det faktiske produkt.
Henvi altid til det faktiske produkt.

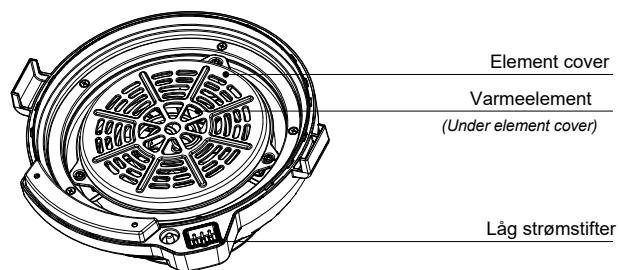
Produkt, dele og tilbehør

Airfryerlåg

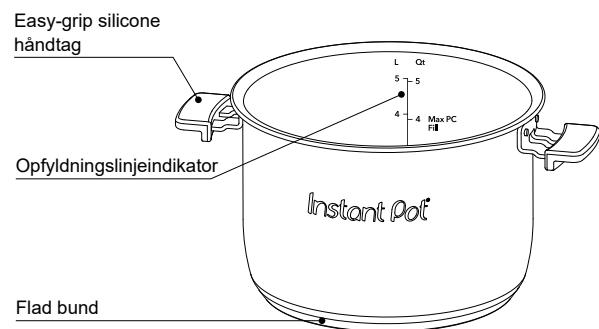
Toppen af airfryerlåg



Bunden af airfryerlåg



Indre gryde

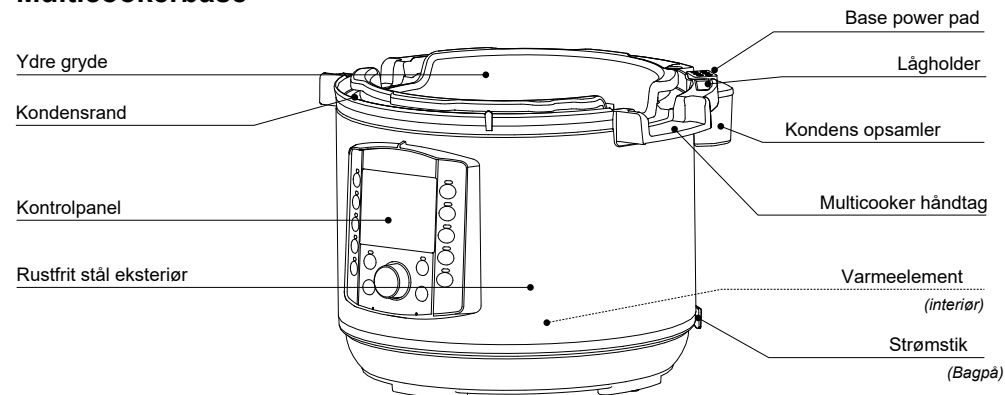


Instant Tip: Komfurvenlig og ovnsikker til 450°F! Den indvendige gryde har en slagbundet trelags bund i køkkengrej, som lyder kompliceret, men som egentlig bare betyder, at du kan bruge den stort set hvor som helst - fra multikogerbunden til enhver elektrisk, keramisk, gas- eller induktionskogeplader.

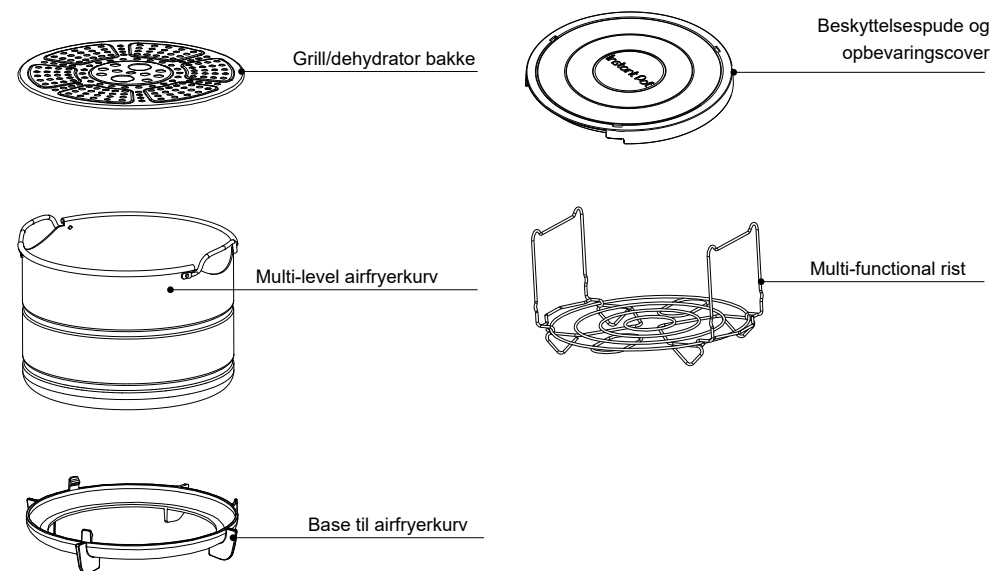
Illustrationer i dette dokument er kun til reference og kan afvige fra det faktiske produkt.
Henvi altid til det faktiske produkt.

Produkt, dele og tilbehør

Multicookerbase



Tilbehør





Illustrationer i dette dokument er kun til reference og kan afvige fra det faktiske produkt.
Henvi altid til det faktiske produkt.

Kom godt i gang

Første opsætning

Du - ja, du - kan dette! (Den bider ikke!)

“The only real stumbling block is fear of failure. In cooking you’ve got to have a what-the-hell attitude.” — Julia Child

- 01 Tag Instant Pot Pro Crisp ud af kassen. (Hvis du ikke allerede har gjort det!)
- 02 Fjern emballagematerialet og tilbehøret fra og omkring multicookeren og sørg for, at alle delene er redegjort for. Se produkt, dele og tilbehør for en fuldstændig opdeling af dele.
-  Sørg for at tjekke under den indvendige gryde!
- 03 Vask den indre gryde i en opvaskemaskine eller med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl med varmt, klart vand og brug en blød klud til grundigt at tørre ydersiden af den indre gryde.
- 04 Tør varmeelementet af med en blød, tør klud for at sikre, at der ikke er nogen omstørfende emballagepartikler tilbage i multicookeren..
-  Fjern ikke advarselsmærkaterne fra låget (medmindre det er angivet på mærkaten!) Eller identifikationsetiketten bag på multicooker -basen.
- 05 Du kan blive fristet til at sætte Pro Crisp på din kogeplade - *men gør det ikke!* Placer multicooker -basen på en stabil, plan overflade, væk fra brændbart materiale og eksterne varmekilder.

Mangler der noget eller er noget beskadiget?

Kontakt din forhandler eller Instant Pots kundeplejerådgiver via e-mail på support@instantpot.co.uk eller pr telefon på +44 (0) 3331 230051, og vi vil med glæde få noget magi til at ske for dig!

- Tjek produkt, dele og tilbehør for at lære din Instant Pots komponenter at kende, og læs derefter Trykreguleringsfunktionerne for mere information.
- Mens du laver den indledende testkørsel (vandtest), skal du læse Trykkogning 101 for at finde ud af, hvordan magien sker!

FORSIGTIGT

Læs de vigtige sikkerhedsforanstaltninger før brug af apparatet. Mangel på læsning og hvisdisse instruktioner for sikker brug ikke følges kan resultere i skader på apparatet, ejendomsskade eller personskade.

Anbring ikke apparatet på en kogeplade eller på et andet apparat. Varme fra en ekstern kilde vil beskadige apparatet.

For at undgå risiko for ejendomsskade og/eller personskade må der ikke anbringes noget oven på apparatet, og dækning eller blokering af dampfrigørelsesenheden eller antiblokbeskyttelsen, der er placeret på apparatets låg.


Kom godt i gang

Indledende testkørsel (vandtest)

Skal du lave vandtesten? Nej - men det er en fordel at lære din nye Pro Crisp ind og ud at kende, så du forbereder dig på succes i køkkenet! Brug et par minutter på at lære hvordan denne maskine fungerer.

Step 1: Opsætning af Pro Crisp til trykkogning


- 01 Fjern den inderste gryde fra multikogerbunden, og tilsæt 750 ml vand til den indre gryde, og sæt den derefter tilbage i maskinen.
- 02 Tilslut strømkablet til en 220–240 V strømkilde. Displayet viser **OFF**.
- 03 Placer og luk trykkogelåget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner: trykkogelåg.

 Låget forsejler automatisk til trykkogning..

Step 2: “Tilberedning” (...ikke helt, da dette bare er en test!)


- 01 Vælg **Pressure Cook**.
- 02 Drej drejeknappen for at justere tilberedningen tid til 5 minutter (**00:05**).

Tryk på drejeknappen for at bekræfte ændringen, og gå til det næste felt. Lad trykniveau være på **High**.

 Tilpasninger foretaget til tilberedningstid, temperatur og trykniveau gemmes i Smart -programmet, når tilberedningen begynder.

- 03 Tryk **Start** for at begynde

Displayet viser **ON**, og tilberedningslinjen for tilberedning viser **forvarmning**.

 Mens multicookeren gør sit, skal du læse Trykkogning 101 for at finde ud af, hvordan magien sker..

- 04 Når Smart -programmet er færdigt, begynder multicookeren **Hold varm**

tryk **Cancel** for at afslutte Hold varm og returnere til **standby**.

Step 3: Trykfrigivelse

- 01 Følg instruktionerne for 'Quick Release' in Trykfrigivelsesmetoder
- 02 Vent på, at flydeventilen falder c, åbn derefter forsigtigt låget og fjern det som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner: Trykkogelåg
- 03 Brug den korrekte håndbeskyttelse til at fjerne den inderste gryde fra multicooker -bunden, kassér vandet og tør den indvendige gryde grundigt.

Det var det! Du er nu klar :)

Kom godt i gang

⚠ FARE

Forsøg IKKE at fjerne låget, mens flydeventilen er oppe, og forsøg ALDRIG at tvinge låget op. Indholdet er under ekstremt pres. Flydeventilen skal være nede, før du forsøger at fjerne låget. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i alvorlig personskade og/eller ejendomsskade

⚠ FORSIGTIGT

Damp under tryk frigives gennem toppen af dampfrigivelsesventilen. Hold udsat hud væk fra dampfrigivelsesventilen for at undgå forbrændingsskader.

Den indre gryde bliver varm efter tilberedning. Brug altid passende varmebeskyttelse, når du håndterer en varm indvendig gryde for at undgå forbrændingsskader.

Trykkogning 101

Trykkogning bruger damp til at hæve vandets kogepunkt over 100C. Disse høje temperaturer giver dig mulighed for at tilberede mad meget hurtigere end normalt.

(Bag det magiske tæppe)

Når du trykkoger, går Instant Pot Pro Crisp gennem 3 trin.


Forvarmning

Hvad du ser	Hvad du ikke ser	Tips
Statuslinjen for tilberedning viser Pre-heating. Displayet viser ON.	Mens multicookeren forvarmer, fordamper væske for at skabe damp. Når der er opbygget nok damp, springer flydeventilen op og låser låget på plads.	Den tid, det tager for multicookeren at danne tryk, afhænger af ting som mad og væsketemperatur og volumen. Frosne fødevarer har den længste forvarmningstid. For de hurtigste resultater, optø din mad, før du tilbereder den. Ingen grund til at hænge ud i løbet af denne fase - stol på den IP -magi!

Tilberedning

Hvad du ser	Hvad du ikke ser	Tips
Statuslinjen for tilberedning bevæger sig over til Cooking. Displayet skifter til nedtællingstimeren.	Når Instant Pot når det krævede trykniveau, begynder tilberedningen. Det fastholder automatisk tilberedningstrykket ved højt eller lavt tryk under hele tilberedningen.	Et højere tryk betyder en højere temperatur. Smart Programindstillinger (f.eks. Tilberedningstid, trykniveau osv.) Kan til enhver tid justeres under tilberedningen.

Depressurisation

Hvad du ser	Hvad du ikke ser	Tips
Hvis Hold varm er tændt efter tilberedning, flyttes statuslinjen for tilberedning til Keep Warm, og timeren tæller op fra 00:00. Hvis ikke, vender multicookeren tilbage til standby og viser END.	Selvom maden er færdiglavet, er trykkogeren stadig under tryk og varm. Trykfrigivelse sænker temperaturen og giver dig mulighed for sikkert at fjerne låget	Følg din opskriftsinstruktion, når du vælger en Trykfrigivelsesmetode. Se Frigivelse af tryk: Trykfrigivelsesmetoder på næste side for at få oplysninger om teknikker til sikker udluftning.  Instant Tip: Instant Pot afkøles hurtigere, hvis Keep Warm er slukket

Trykfrigivelse

Du skal frigive tryk efter tilberedning under tryk, før du forsøger at åbne låget.

Følg din opskrifts instruktioner for at vælge en Trykfrigivelsesmetode, og vent altid, indtil flydeventilen falder i låget, før den åbnes.



Under tryk

Tryk er frigivet

⚠ ADVARSEL

Damp, der skubbes ud af dampfrigivelsesventilen, er varm. Læg IKKE hænder, ansigt eller udsat hud over Dampfrigivelsesrenheden, når du slipper tryk for at undgå personskade

Dæk ikke til eller bloker dampfrigivelsesventilen eller dækslet for at undgå personskade og/eller materielle skader

⚠ FARE

Forsøg IKKE at fjerne låget, mens flydeventilen er oppe, og ALDRIG forsøge at tvinge låget op. Indholdet er under ekstremt tryk. Flydeventilen skal være nede, før du forsøger at fjerne låget. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre alvorlig personskade og/eller ejendomsskade

Trykfrigivelsesmetoder

- Naturlig frigivelse (NR eller NPR)
- Hurtig frigivelse (QR eller QPR)
- Tidsbestemt naturlig frigivelse

C

Naturlig frigivelse (NR eller NPR)

Når tilberedningen er færdig, skal du lade hurtigudløserkontakten stå i tætningsposition, indtil flydeventilen falder ned i låget.

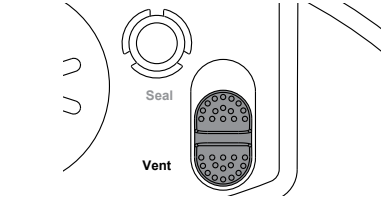
Hvad skal du gøre?	Hvad kan du forvente?
Når tilberedningen er færdig, skal du lade Hurtigudløserknop stå i tætningsposition SEAL, indtil flydeventilen falder ned i låget.	Dit måltid fortsætter med at tilberedes, selv efter at Smart programmet er slut
	<p>💡 Instant Tip: Dette kaldes "overførselstilberedning" eller "hvilen" og det er fantastisk til store stykker kød</p> <p>Trykfrigivelsesperioden kan variere baseret på mængden, typen og temperaturen af mad og væske. Medmindre du bruger QuickCool teknologi, kan NR tage op til 40 minutter med nogle retter, så planlæg fremad - det er værd at vente på.</p> <p>Se QuickCool for at finde ud af, hvordan du frigiver naturligtryk hurtigere end nogensinde før!</p>

BEMÆRK

Brug NR til at trykgrifive multicookeren efter tilberedning af fødevarer med høj stivelse (f.eks. Supper, gryderetter, chilis, pasta, havregryn og congee) eller efter tilberedning af mad, der udvider sig, når den er kogt (som bønner og kerner).

Hurtig frigivelse (QR eller QPR)

Stopper tilberedning hurtigt og forhindrer overtillberedning. Perfekt til hurtig tilberedning af grøntsager og sart fisk og skaldyr!

Hvad skal du gøre?	Hvad kan du forvente?
Flyt Hurtigudløserknop fra SEAL til VENT, og vent, indtil flydeventilen falder ned i låget	
	Når dampfrigivelsesdækslet er installeret korrekt, hører du et dæmpet sus, når damp rammer dækslet og spredes. Hvis dækslet ikke er installeret korrekt, vil en kraftig dampstråle blive skubbet ud gennem toppen af dampfrigivelsesventilen.

Trykfrigivelse

BEMÆRK

Brug ikke QR, når du tilbereder fede, olierede, tykke eller stivelsesholdige fødevarer (f.eks. Gryderetter, chili, pasta og congee) eller når du tilbereder mad, der udvider sig, når det koges (f.eks. Bønner og korn).

Tidsbestemt naturlig frigivelse

Tilberedningen fortsætter i et bestemt tidsrum og stopper derefter hurtigt, når du slipper det resterende tryk. Perfekt til madlavning af ris og korn.

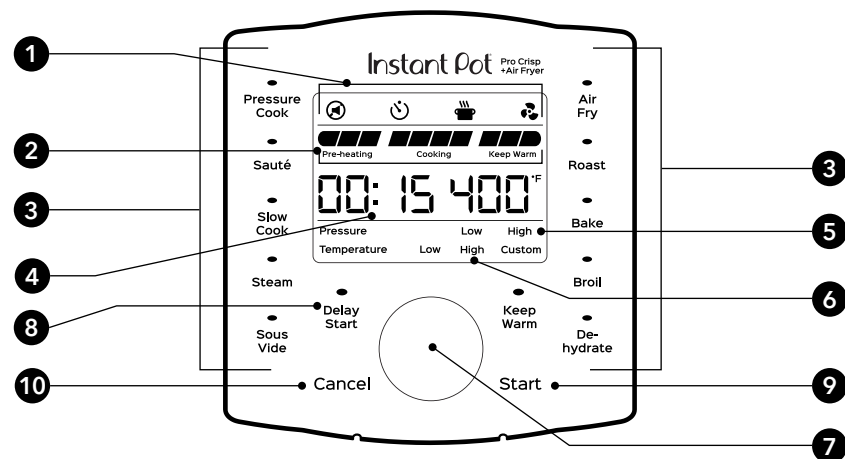
Hvad skal du gøre?	Hvad kan du forvente?
Lad Hurtigudløserknap stå i tætningspositionen SEAL i et par minutter (i henhold til din opskrift), flyt den derefter fra SEAL til VENT, og vent, indtil flydeventilen falder ned i låget.	Når dampfrigivelsesdækslet er installeret korrekt, hører du et dæmpet sus, når damp rammer dækslet og spredes. Hvis dækslet ikke er installeret korrekt, vil en kraftig dampstråle blive skubbet ud gennem toppen af dampfrigivelsesventilen. ✍️ Temperaturen i multicookeren falder, så dampudgivelsen er muligvis ikke så kraftig som en normal QR.

Hvis du ser meget sprøjt, mens du trykfrigiver, skal du flytte Hurtigudløserknap tilbage fra VENTT til SEAL og vente et par minutter, før du forsøger at frigive tryk igen. Hvis sprøjt fortsætter, skal du bruge NR til sikkert at frigive det resterende tryk

⚠️FORSIGTIGT

Damp, der skubbes ud af dampfrigivelsesventilen, er varm. Læg IKKE hænder, ansigt eller udsat hud over Dampfrigivelsesrenheden, når trykket slippes for at undgå personskade.






Kontrolpanel



1	Statusikoner	Viser status for forskellige indstillinger. Se Kontrolpanel: Statusikoner for detaljer.	
2	c	Viser, når multicookeren er i tilstanden forvarmning, madlavning eller hold varm. Se Kontrolpanel: Tilberedningslinje for tilberedning for detaljer.	
3	Smart Programmer	Trykkogelåg <ul style="list-style-type: none"> • Trykkog • Slow Cook • Sauté/Svits • Sous Vide • Damp 	Airfryerlåg <ul style="list-style-type: none"> • Airfry • Steg • Bag • Grill • Dehydrer
4	Timer	Viser tiden i TT:MM format. Tæller op eller ned, afhængigt af Smart -programmet.. ✍️ Viser temperature i °C (Celsius) eller °F (Fahrenheit) under Sous Vide.	
5	Tryk	Vælg mellem lav (Low) og Høj (High).	
6	Temperatur	Vælg mellem lav (Low), Høj (High) og brugerdefineret.	
7	Betjenings-skive	Drej på drejeknappen for at rulle gennem smarte programmer, ændre statusikoner og justere tid, temperatur og trykniveauer. ✍️ Skiven er også en knap. Tryk på drejeknappen for at bekræfte dine valg.	
8	Forsinket start	Forsink starten på madlavningen. Fungerer også som en køkken timer!	
9	Start	Starter det valgte Smart -program.	
10	Annuler	Stopper et smart program og sætter multicookeren tilbage til standby.	

Kontrolpanel

Statusikoner

-  Lyden er tændt.
-  Lyden er slukket.
-  Forsinket Start kører.
-  Viser, når Keep Warm kører, eller er indstillet til at tænde, når madlavningen er færdig.
-  Et airfry smartprogram er valgt

Tilberedningsstatus



Når et smart program starter, blinker tilberedningsstatus for at vise, at forvarmning (pre-heating) er i gang. Displayet viser On under forvarmningstrinnet for at fortælle dig, at det arbejder på det!



Når Pro Crisp når det indstillede trykniveau eller temperatur, blinker statuslinjen for at vise, at madlavning (cooking) er begyndt. Displayet tæller tilberedningstiden ned og fremhæver det valgte tryk eller temperaturniveau.




Hvis Hold varm (Keep Warm) er tændt, når madlavningen er færdig, flyttes statuslinjen til Keep Warm, og timeren tæller den forløbne tid op til maksimalt 10 timer (10:00). Når Keep Warm er fuldført, viser displayet End.

Hvis Hold varm er slukket, når madlavningen er færdig, vender multicookeren tilbage til standby, og displayet viser Slut (**End**).


Kontrolpanel

Statusbeskeder

OFF	Standby mode — Pro Crisp venter på dine kommandoer!
On	Pro Crisp er i forvarmningsfasen (Pre-heating).
Hot	Displayet viser Hot, når Pro Crisp når den perfekte temperatur under Sauté.  Når meddelelsen forsvinder, begynder timeren at tælle tilberedningstiden.
00:15	Displayet viser et af følgende: <ul style="list-style-type: none">• Nedtællingen af tilberedningstiden,• Hvor lang tid er tilbage på forsinket start (Delay Start), før tilberedningen begynder,• Hvor længe maden er holdt varm efter tilberedningen er færdig.
End	Når tilberedningen er færdig, viser displayet Slut. End .

Kan du se noget andet? Se Fejlfinding for at få flere oplysninger.

Indstillinger

Indstilling	Beskrivelse
Slå lyd til eller fra.	Når du er i standby, skal du trykke og holde drejeknappen nede, indtil lydikonet blinker, og derefter dreje drejeknappen for at slå lyden til og fra. Tryk på drejeknappen for at bekræfte dit valg.  Lyde for sikkerheds- og fejlmeddelelser kan ikke deaktiveres.
Skift vist temperatur (° C og ° F).	Vælg Sous Vide eller et hvilket som helst program, der bruger airfryerlæg til gryden, og tryk derefter på drejeknappen, indtil temperaturen blinker. Dreg drejeknappen for at skifte mellem ° C og ° F, og tryk derefter på drejeknappen for at gemme ændringen.

Kontrolpanel

Indstilling	Beskrivelse				
Juster og gem brugerdefineret tilberedningstider og temperaturer.	Når et Smart-program er valgt, gemmes ændringer af tilberedningstid, temperatur og trykniveau, når Smart-programmet starter.				
Forsink starten af madlavning.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Standard tid</th> <th>Tidsinterval</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 timer (06:00)</td> <td>10 minutter til 24 timer (00:10 til 24:00)</td> </tr> </tbody> </table>	Standard tid	Tidsinterval	6 timer (06:00)	10 minutter til 24 timer (00:10 til 24:00)
	Standard tid	Tidsinterval			
6 timer (06:00)	10 minutter til 24 timer (00:10 til 24:00)				
	<p>Du kan bruge Forsinket Start med:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trykkog • Slow Cook • Damp <p>Vælg et smart program, og indstil Forsinket start til enhver tid, før du trykker på Start:</p> <p>01 Tryk på Delay Start, og drej derefter drejeknappen for at justere varigheden du ønsker at forsinke madlavningen.</p> <p>02 Tryk på drejeknappen for at bekræfte og gå tilbage til Smart-program.</p> <p>03 Tryk på Start for at begynde.</p>				
Nulstil et individuel Smart Program.	Når du er i standby, skal du trykke og holde knappen til det Smart Program x, du vil nulstille, i 5 sekunder. Smart-programmets trykniveau, tilberedningstid og temperatur gendannes til fabriksindstillingerne, og multicookeren går tilbage til standby.				
Nulstil alle Smart programmer.	Når du er i standby, skal du trykke på og holde Annuller (Cancel) nede, indtil multicookeren bipper. Alle Smart Program-trykniveauer, tilberedningstider og temperaturer gendannes til fabriksindstillingerne.				

Trykreguleringsfunktioner (Din pose med tricks!)

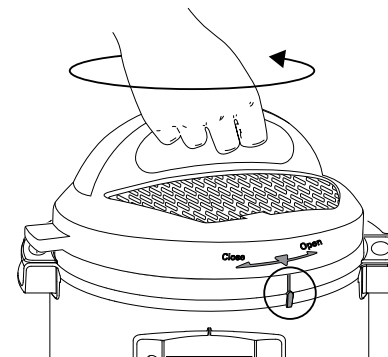
Se Pleje, rengøring og opbevaring for installation og fjernelse af dele

Trykkogelåg

Hvad vi elsker ved den	Hvad du burde vide om den
<p>Når du lukker låget (over håndtagene på den nye indergryde!), indstilles det automatisk til Seal for seriøst nemt trykkogning.</p> <p>Låghåndtaget er behageligt at bruge, uanset om du er venstre- eller højrehåndet, og det står op i multikogerbunden! Når den er tilsluttet, spiller Pro Crisp en lille jingle, når du åbner og lukker låget :)</p>	<p>Låget er aftageligt under ikke-trykkogning, så du kan smagsteste, mens du går.</p> <p>Ved trykkogning låser låget først på plads, når multicookeren er sat under tryk. Prøv ikke at fjerne låget unødigt!</p>

Fjernelse af låget

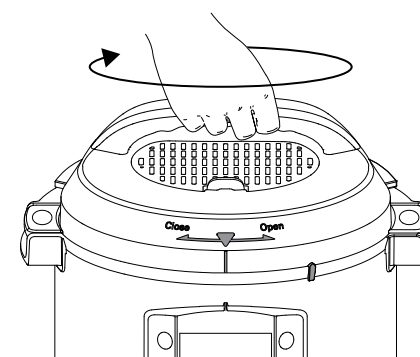
- 01 Tag fat i lågets håndtag og drej det mod uret for at justere symbolet på låget ▼ med symbolet på kanten af basen på multicookeren ↓
- 02 Løft låget op og af multicookerens base mod din krop.



Se Trykfrigivelse for sikre trykfrigivelsesmetoder

Lukke låget på plads

- 01 Juster symbolet på låget ▼ med symbolet på multicookerens bund, ↓ og sænk derefter låget ned på sporet.
- 02 Drej låget med uret, indtil symbolet på låget ▼ flugter med midten af kontrolpanelet.



Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product. Always refer to the actual product.

Trykreguleringsfunktioner

QuickCool™

Brug QuickCool -bakken* til den hurtigste naturlige frigivelse efter tilberedning under tryk.

Hvad vi elsker ved den	Hvad du burde vide om den
Det er en enorm tidsbesparelse - du kan frigive tryk naturligt op til 50% hurtigere!	Metaldelen af låget bliver ekstremt varmt, så fjern ikke beskyttelsesdækslet, medmindre du bruger QuickCool

Hvis du vil bruge QuickCool -bakken, skal du fylde den med is eller vand og fryse den ned. Når det er frosset, fjernes beskyttelsesdækslet fra trykkogedækslet og placeres QuickCool -bakken på lågets blottede metal.

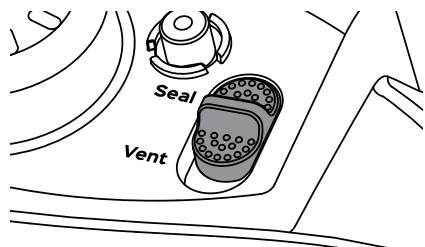
Når flydeventilen falder ned i låget, fjerner du QuickCool -bakken, kasserer vandet og åbner låget. Vær forsigtig, når du fjerner bakken, da noget af eller hele isen kan være smeltet.

*QuickCool-bakke sælges separat på instantpot.co.uk/instant-pot-shop.

⚠️ FORSIGTIGT

Låget bliver varmt under og efter tilberedning. Rør ikke ved det eksponerede metal med bar hud for at undgå personskade

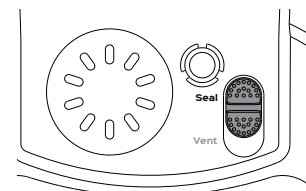
Hurtigudløserknop



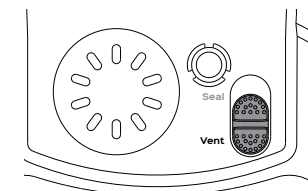
Hurtigudløserknop styrer dampfrigivelsesventilen - den del, der frigiver tryk.

Hvad vi elsker ved den	Hvad du burde vide om den
Den er super let at bruge og holder vores hænder langt væk fra dampen, når multicookeren frigiver tryk	Den indstilles automatisk til forsegling, når du lukker låget, så sørg for at flytte den til vent, når du ikke trykkoger.

Trykreguleringsfunktioner



Seal Position

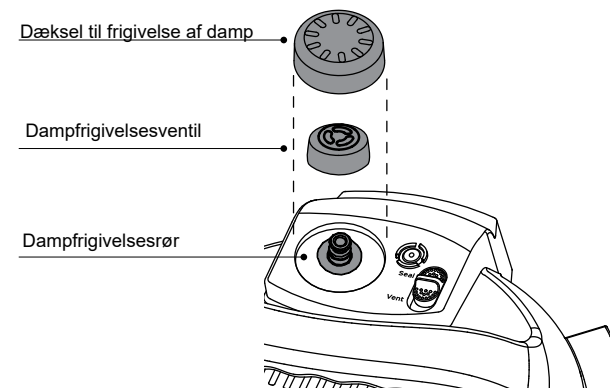


Vent Position

Se Trykfrigivelse for sikre trykfrigivelsesmetoder

Dampfrigivelsesenhed

Dampfrigivelsesrenheden skal være fuldt installeret før brug.



Hvad vi elsker ved den	Hvad du burde vide om den
Når ventilen er ved at udlufte, spreder dampfrigivelsesdækslet dampen, så den hurtige trykudløsning er blød og skånsom	Når trykket slippes ud, bevæger damp sig op fra den indre gryde, gennem Dampfrigivelsesrøret og ud fra toppen af dampfrigivelsesventilen - så det er vigtigt at holde området rent og klart Dæksel til frigivelse af damp sidder løst på dampudløsningsrøret.

⚠️ ADVARSEL

Dæk eller blokér ikke Dampfrigivelsesrenheden på nogen måde for at undgå personskade og/eller materiel skade.

Trykreguleringsfunktioner

Anti-blok beskyttelse

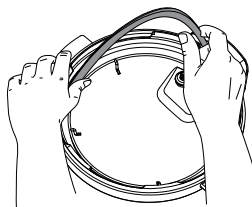
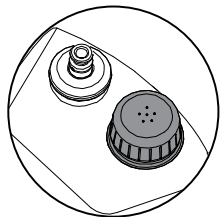
Anti-blok- beskyttelse forhindrer madpartikler i at komme op gennem Dampfrigivelsesrør, hvilket hjælper med trykregulering.


Anti-blok- beskyttelse er en integreret del af produktsikkerheden og nødvendig for trykkogning, så den skal installeres før brug.


Forseglingsring

Når trykkogelåget er lukket, skaber Forseglingssringen en lufttæt tætning mellem låget og den indvendige gryde.

Tætningsringen skal installeres før brug



 Der må kun installeres en Forseglingssring i låget ad gangen.

 **Instant Tip:** Silikone er porøs, så den absorberer stærke aromaer og visse smag. Hav ekstra Forseglingssringe ved hånden for at begrænse overførslen af disse aromaer og smag mellem retterne. Besøg vores butik for at starte farvekodning af din madlavning!

FORSIGTIGT

Kontroller altid for udskæringer, deformation og korrekt installation før tilberedning, da forseglingssringe strækker sig over tid ved normal brug. Hvis du bemærker strækning, deformation eller beskadigelse af din forseglingssring, må du IKKE bruge den.

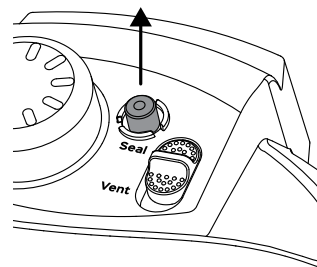
Udskift forseglingssringen hver 12. til 18. måned eller før, og brug kun autoriserede Instant Pot - forseglingssring.

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan forårsage madudledning, hvilket kan føre til personskade eller materielle skader.

Trykreguleringsfunktioner

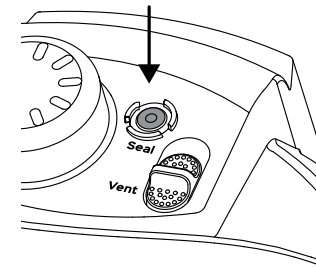
Flydeventil

Flydeventilen lader dig vide, når der er tryk i multicookeren (under tryk) eller ikke (trykfri). Det vises i 2 positioner:



Under tryk

Flydeventilen er synligt dukket op over lågets overflade



Uden tryk

Flydeventilen er faldet, og toppen flugter med låget.

Flydeventilen og silikonehætten arbejder sammen for at forsegle damp under tryk. Disse dele skal installeres før brug. Forsøg ikke at betjene Instant Pot uden flydeventilen korrekt installeret. Rør ikke ved flydeventilen under brug.

FARE

Forsøg IKKE at fjerne låget, mens flydeventilen er oppe, og ALDRIG forsøg at tvinge låget op. Indholdet er under ekstremt pres. Flydeventilen skal være nede, før du forsøger at fjerne låget. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i alvorlig personskade og/eller ejendomsskade.

Madlavning med trykkogelåg

Instant Pot Pro Crisp er fantastisk alsidig i køkkenet. Uanset hvilken slags madlavning du vil lave, har Pro Crisp din ryg!

Du kan endda foretage ændringer af tilberedningstiden, trykniveauet og temperaturen, efter at et program er startet. Bare tryk på drejeknappen for at komme ind i justeringsfelterne og foretag de nødvendige ændringer, og tryk derefter på Start.

⚠ ADVARSEL

Fyld IKKE den indre gryde højere end Max PC Fill -linjen som angivet på den indvendige gryde for at undgå personskade og/eller materiel skade.

Ved tilberedning af mad, der ekspanderer (f.eks. Ris, bønner, pasta), må den indre gryde ikke fyldes højere end linjen Half Fill som angivet på den indre gryde.

Tilbered altid med den inderste gryde på plads. Hæld IKKE mad eller væske i multicookerbunden. For at undgå risiko for personskade og/eller materiel skade skal du placere mad og flydende ingredienser i den indre gryde, og derefter indsætte den inderste gryde i multicooker -bunden

⚠ FORSIGTIGT

Den indre gryde og tilbehør vil være varme under og efter tilberedning. Brug altid passende håndbeskyttelse, når du håndterer en varm indvendig gryde for at undgå personskade og/eller materiel skade

⚠ FORSIGTIGT

Undersøg altid låget og den indre gryde omhyggeligt for at sikre, at de er rene og i god stand før brug.

- For at undgå personskade eller beskadigelse af apparatet skal den indre gryde udskiftes, hvis den er bulet, forvrænget eller beskadiget
- Brug kun autoriserede Instant Pot -gryder, der er lavet til denne model, når du laver mad.

Sørg altid for, at varmeelementet er rent og tørt, før du sætter den indvendige gryde i multicooker -bunden.

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan beskadige multicookeren.

Udskift beskadigede dele for at sikre, at det er sikkert at bruge.

Madlavning med trykkogelåg

Trykkog

Brug damptryk til at tilberede mad hurtigt, jævnt og dybt for lækre resultater hver eneste gang.

Trykniveau	Foreslået brug	Notes
Lav 5.1 – 8.0 psi (35 – 55 kPa)	Fisk og skaldyr, bløde grøntsager og ris	Ved trykkogning styrer trykniveauet tilberedningstemperaturen. Højere tryk = højere temperatur!
Høj 9.4 – 12.3 psi (65 – 85 kPa)	Æg, kød, fjerkræ, rodfrugter, havre, bønner, korn, knoglebouillon, gryderet, chili.	

Væsker til trykkogning skal være vandbaserede, såsom bouillon, bouillon, suppe eller juice. Hvis du bruger dåse, kondenseret eller flødebaseret suppe, tilsæt væske som anvist nedenfor.

Instant pot størrelse	Minimum væske til trykkogning*
7.6 Litres	500 mL

*Medmindre andet er angivet i opskriften.

Sørg altid for, at mad og flydende ingredienser lægges i den indvendige gryde i rustfrit stål og IKKE direkte i multicookerbunden!

⚠ FORSIGTIGT

For at undgå brændende eller skoldningsskader skal du være forsigtig, når du tilbereder tryk med mere end 60 ml olie, oliebase saucer, kondenserede flødebaserede supper og tykke saucer. Tilsæt passende væske til tynde saucer. Undgå opskrifter, der kræver mere end 60 ml olie eller fedtindhold.

Madlavning med trykkogelåg


Jump start magic!

For de bedste resultater skal du altid følge en autoriseret Instant Pot -opskrift eller de afprøvede, afprøvede og sande tryktidsplaner.

Tidsinterval	Standardtid	Standard tryk
0 minutter til 8 timer (00:00 til 08:00)	35 minutter (00:35)	Høj

Step 1: Opsætning af Pro Crisp til trykkogning

01 Tilsæt væske og mad til den indre gryde som angivet i din opskrift.

 Instant Tip: Brug den multifunktionelle rist til at opvarme maden jævnt, forhindre næringsstoffer i at sive ned i madlavningen, lade olie og fedt dryppe af maden og forhindre mad i at svide bunden af den indre gryde.

02 Sæt den indvendige gryde i multicooker -bunden

03 Placer og luk trykkogedækslet som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner: trykkogelåg.

Step 2: Trykkog

01 Vælg **Pressure Cook**.


02 Tryk på drejeknappen for at vælge standardtiden, eller drej den for at justere tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte ændringen og gå til det næste felt.

03 Tryk på drejeknappen for at vælge standardtrykniveauet, eller drej den for at skifte mellem højt og lavt tryk.

Tryk på drejeknappen for at bekræfte dit valg.


04 Lad den automatiske Keep Warm -indstilling være tændt, eller tryk på Keep Warm når som helst for at slukke den.

05 Tryk på Start for at starte. Displayet viser Til, og tilberedningslinjen for tilberedning viser forvarmning.

 Læs Trykkogning 101 for at få et glimt bag gardinet og finde ud af, hvad der foregår i den store magiske gryde.

06 Når Smart -programmet er færdigt, viser displayet Slut, hvis Keep Warm

Hvis ikke, begynder timeren at tælle fra 00:00 op til 10 timer (10:00)..

 Mad bør ikke holdes varm i mere end 10 timer. Ved tilberedning af tykke eller stivelsesholdige fødevarer spredes varmen muligvis ikke jævnt. For at sikre fødevarer sikkerhed omrøres indholdet af tykkere retter hvert 40 til 60 minutter.

07 Følg din opskrifs instruktion for a tryk på multicookeren. Se Trykfrigivelse: Trykfrigivelsesmetoder til sikre udluftningsteknikker.

En timer med forsinket start kan indstilles til automatisk at starte tryklavning, mens du er i sengen, arbejder, løber ærinder eller har travlt med andre retter. Se Kontrolpanel: Indstillinger for at indstille en forsinket starttimer.

Madlavning med trykkogelåg

Slow Cook

Brug Slow Cook til nemme hjemmelavede one-pot-måltider. Lav mac 'n' ost, ribben, der falder af benet og flæskede carnitas fra hinanden med et tryk på en knap.

Temperatur level	Foreslået brug	Notes
Low	Til den lave og langsomme madlavning hele dagen. Indstil i mindst 6 timer (06.00) for de bedste resultater.	Du kan bruge trykkogelåget, eller hvis du vil se din mad, mens den koger, vil ethvert glaslåg med et udluftningshul gøre jobbet.
High	Lav og langsom madlavning, men en lille smule hurtigere.	 Besøg vores butik for tilbehør! Retterne skal have mindst 3 timer (03:00), medmindre andet er angivet i din opskrift.

 Instant Tip: Dette Smart programs to varmeindstillinger kan sammenlignes med et traditionelt langsomt komfur, så du kan blive ved med at lave alle dine familiefavoritter!

Standardtid	Tidsinterval	Standardtemperatur
4 timer (04:00)	30 minutter til 24 timer (00:30 til 24:00)	High

Step 1: Opsætning af Pro Crisp til slow cooking

01 Tilsæt mad og flydende ingredienser til den indre gryde i henhold til din opskrift..

02 Sæt den indvendige gryde i multicooker -bunden.

03 Placer og luk trykkogelåget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner: Trykkogelåg.

04 Flyt hurtigudløserknappen til VENT.

Step 2: Slow cooking

01 Vælg **Slow Cook**.

02 Tryk på drejeknappen for at vælge standardtiden, eller drej den for at ændre tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte ændringen og gå til det næste felt.

03 Tryk på drejeknappen for at vælge standardtemperaturniveauet, eller drej den for at skifte mellem høje og lave temperaturer. Tryk på drejeknappen for at bekræfte dit valg.

04 Lad den automatiske Hold varm-indstilling være tændt, eller tryk på Hold varm når som helst for at slukke den.

Madlavning med trykkogelåg

- 05 Tryk på Start for at starte. Statuslinjen viser forvarmning, og timeren begynder at tælle ned med det samme.
- 06 Når Pro Crisp når måltemperaturen, går statuslinjen over til Madlavning.
- 07 Når Smart -programmet er færdigt, viser displayet Slut, hvis Keep Warm er slukket. Hvis ikke, begynder timeren at tælle fra 00:00 op til 10 timer (10:00).

En timer med forsinket start kan indstilles til automatisk at starte langsom madlavning, mens du læser, havearbejde, træner eller har travlt med andre retter. Se Kontrolpanel: Indstillinger for at indstille en forsinket starttimer.

BEMÆRK

Flydeventilen bør ikke stige under Slow Cook. Låget er aftageligt under hele tilberedningsprocessen for let adgang. Hvis flydeventilen stiger, skal du sørge for, at hurtigudløserkontakten er indstillet til Vent. Se Trykfrigivelsesmetoder til sikre udluftningsteknikker.

Damp (Steam)

Dampprogrammet fungerer som en standard kogeplade, der koger væske i den indre gryde og tilbereder mad med varm damp. Ved dampning skal du bruge det multifunktionelle stativ til at holde mad ude af den kogende væske.

Standardtid	Tidsinterval	Standardtemperatur
30 minutter (00:30)	1 minute to 30 minutter (00:01 to 00:30)	100°C Kan ikke tilpasses.

Step 1: Opsætning af Pro Crisp til dampning

- 01 Fyld op til 750 ml vand i den indre gryde.
- 02 Læg den multifunktionelle rist eller en dampkurv i bunden af den inderste gryde, og placer derefter dine madingredienser på tilbehøret.

- 03 Sæt den indvendige gryde i multicooker -bunden
- 04 Brug et glaslåg, eller anbring og luk tryklåget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner: Trykkogelåg.
- 05 Hvis du bruger trykkogelåget, skal du flytte hurtigudløserkontakten til Vent

Madlavning med trykkogelåg

Step 2: Damp

- 01 Vælg Steam.
- 02 Tryk på drejeknappen for at vælge standardtiden, eller drej den for at ændre tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte ændringen
- 03 Tryk på Start for at starte. Displayet viser Til, og tilberedningslinjen for tilberedning viser forvarmning.
- 04 Når Pro Crisp når måltemperaturen,

flytter statuslinjen over til madlavning, og timeren tæller ned.

- 05 Hvis ingredienserne er færdige med at tilberede før tiden løber ud, skal du trykke på Annuller for at afslutte Smart -programmet. Ellers, når Smart -programmet er færdigt, viser displayet Slut, hvis Keep warm er slukket. Hvis ikke, begynder timeren at tælle fra 00:00 op til 10 timer (10:00).

Hold varm er ikke programmeret til at tænde automatisk, når Damp er færdig, men du kan til enhver tid tænde for automatisk opvarmning ved at trykke på Hold varm.

En timer med forsinket start kan indstilles til automatisk at starte dampning, mens du maler, planlægger fest, ruller gennem Facebooks officielle instant pot fællesskab eller har travlt med andre retter. Se Kontrolpanel: Indstillinger

BEMÆRK

Flydeventilen bør ikke stige under damp. Låget er aftageligt under hele tilberedningsprocessen for let adgang. Hvis flydeventilen stiger, skal du sørge for, at hurtigudløserkontakten er indstillet til Vent. Se Trykfrigivelsesmetoder til sikre udluftningsteknikker.

BEMÆRK

Hvis der er damp i den inderste gryde, kan du bemærke en vis modstand, når du sætter tryklåget på igen. Lad det falde helt ind i sporet, før det lukkes, og husk at genindstille Dampfrigivelsesknappen til Vent.

Sous Vide

Sous vide indebærer tilberedning af mad under vand i en lufttæt, fødevarer sikker pose i en lang periode. Mad tilberedes i sin egen væske og kommer ud fugtig, smagfuld og utroligt mørt.

Standardtid	Tidsinterval	Standardtemperatur	Temperature interval
3 timer (03:00)	30 minutter til 99 timer og 30 minutter (00:30 to 99:30)	60°C	25 to 95°C

Madlavning med trykkogelåg

Du skal bruge::

- Tænger
- Termometer
- Madsikre, lufttætte, forseglelige madposer eller
- Vakuumforsegler og fødevarerikre vakuumposer

Step 1: Opsætning af sous vide -vandbad 01

Fyld den inderste gryde med vand til halvfylningsmærket som angivet på din inderste gryde, og sæt det derefter i multikogerbunden.

02 Placer og luk trykkogelåget som beskrevet i Trykstyring funktioner: Trykkogelåg.

03 Flyt hurtigudløserknappen til vent

Step 2: Opsætning af Pro Crisp til sous vide -madlavning

01 Vælg **Sous Vide**.

02 Tryk på drejeknappen for at vælge standardtiden, eller drej den for at justere tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte ændringen og gå til det næste felt.

03 Tryk på drejeknappen for at vælge standardtemperaturen, eller drej den for at justere vandbadets temperatur. Tryk for at bekræfte.

04 Tryk på Start for at begynde at opvarme vandbadet. Displayet viser Til, og statuslinjen viser forvarmning.

Step 3: Gør din mad klar

01 Mens vandet opvarmes, krydr din mad som ønsket. Se Ingredienser og krydderier på næste side for tips


02 Når du er klar, skal hver portion mad deles i individuelle poser.

03 Fjern al luft fra poserne og forsegl dem tæt.

Stage 4: Tilbered!

01 Når vandbadet er klart, skifter displayet til nedtællingstiden

02 Fjern låget, og nedsænk forsigtigt de forseglede poser.

 Maden i poserne skal være nedsænket, så tilsæt opvarmet vand til den indre gryde, når som helst det er nødvendigt. Hvis du bruger en genlukkelig pose, skal du sørge for, at tætningen forbliver over vandet.

03 Placer og luk trykkogelåget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner: Trykkogelåg.

04 Flyt hurtigudløserknap til **Vent** position.

05 Når Smart -programmet er færdigt, viser tdisplayet Slut **End**. Åbn multicookeren, og brug din tang til forsigtigt at fjerne poserne fra det varme vand.

06 Åbn poserne, og brug et termometer til at kontrollere, om de er "færdige".

FORSIGTIGT


Fyld ikke for meget i den indvendige gryde for at undgå beskadigelse af multicookeren. Det samlede indhold (vand- og madposer) bør efterlade mindst 5 cm mellemrum mellem vandlinjen og kanten af den indre gryde.

Madlavning med trykkogelåg

Omvendt svitsning

Svitsning af kød efter lav og langsom tilberedning er den nemmeste måde at booste de allerede lækre smag gennem taget uden at overstege. Prøv omvendt svitsning til mørt, saftigt kød med en smuk brunet skorpe.

01 • Efter sous vide -tilberedning, fjern kødet fra tilberedningsposen og tør det forsigtigt tørt for at fjerne så meget fugt fra kødets overflade som du kan.

 Det kan virke kontraintuitivt, men spring ikke over dette trin-du ender med mere smag og en flot finish!

02 Tøm den inderste gryde, og sæt den derefter tilbage i bunden af multicookeren.

03 Brug Pro Crisp's Sauté-programmet til at give dit måltid et stegt look, eller brug en støbejernspande, brunbrænder eller en grill-alt hvad der er varmt for at låse fugtigheden fast!

04 Dæk dit kød med folie og lad det hvile i 5-20 minutter, afhængigt af dets størrelse.

Ingredienser og krydderier

- Salt rækker langt, når det er fanget i en lufttæt pose, så det er bedre at bruge lidt mindre, end du normalt ville, især med kød, fjerkræ og fisk. Hvis du finder det mere brug efter madlavning, salt efter smag!
- Brug friske ingredienser af høj kvalitet, når du laver sous vide for at sikre den bedst mulige smag, undtagen ...
- Brug hvidløgpulver frem for rå hvidløg. Rå hvidløg kan blive virkelig bittert og overvældende, når det koges sous vide. Rent hvidløgpulver af høj kvalitet giver dig de bedste resultater.

 Instant Tip: Brug ikke hvidløgssalt i stedet for hvidløgpulver!

Opbevaring af tilberedt mad

Hvis du ikke vil spise med det samme, skal du dyppe de uåbnede poser ned i isvand for hurtigt at reducere temperaturen og derefter opbevare dem på køl, indtil du er klar.

Tjek **sous vide tilberedningstider** online!

FORSIGTIGT

Når du tilbereder kød, skal du altid bruge et kødtermometer for at sikre, at den indvendige temperatur når en sikker minimumstemperatur. Se WHO (Verdenssundhedsorganisationens) websted på https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/da/5keys_en.pdf?Ua=1 og/eller gennemgå din lokale regerings fødevarerikkerhedsanbefalinger for at få flere oplysninger

Madlavning med trykkogelåg

Hold varm

Perfekt til at genopvarme måltider eller varme mad i lange perioder.

Standardtid	Tidsinterval	Standard temperatur	Temperature interval
10 timer (10:00)	30 minutter til 10 timer (00:30 til 10:00)	High	High Low Custom: 25 to 90°C

01 Tryk Keep Warm.

02 Tryk på drejknappen for at vælge standardtiden, eller drej den for at justere tilberedningstiden. Tryk på drejknappen for at bekræfte ændringen og gå til det næste felt.

03 Tryk på drejknappen for at vælge standard temperatur eller drej den for at skifte mellem høj, Lav og brugerdefinerede temperaturniveauer og tryk derefter på den for at bekræfte ændringen.

04 Når Keep Warm er fuldført, viser displayet Slut.


FORSIGTIGT

Tykkere fødevarer kan forhindre jævn opvarmning, hvilket kan føre til forkælet mad, hvis den efterlades uden opsyn. Når du tilbereder tykke fødevarer som gryderet og chili, omrøres indholdet i den indre gryde hvert 40 til 60 minutter for at sikre, at varmen er jævnt fordelt.

Madlavning uden låg

Sauté

Ligesom at bruge en bradepande, gryde eller fladgrill, skal du bruge Sauté til at simre, reducere og tykne væsker, stege måltider og karamellisere grøntsager og svits kød før eller efter brug af andre tilberedningsmetoder. Brug aldrig et låg, når du bruger Sauté.

 Instant Tip: Hvis du foretrækker det, kan du bruge den indvendige gryde på enhver elektrisk, keramisk, gas- eller induktionskogeplade. Silikonehåndtagene gør det let at holde på og røre uden at den smutter!


Standardtid	Tidsinterval	Standard temperatur	Temperatureinterval
30 minutter (00:30)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	High	High Low Custom: Levels 1-6

Step 1: Opsætning af Pro Crisp til sautering

01 Sæt den indvendige gryde i multicookeren -bunden. **Brug ikke et låg.**
02 Tryk Sauté.

03 tryk på drejknappen for at vælge standardtiden, eller drej den for at justere tilberedningstiden. Tryk på drejknappen for at bekræfte ændringen og gå til det næste felt.

04 Tryk på drejknappen for at vælge standard temperatur eller drej den for at skifte mellem høj, Lav og brugerdefinerede temperaturniveauer og tryk derefter på den for at bekræfte ændringen.

 Der er 6 niveauer af brugerdefinerede temperaturer at vælge imellem, vist som LE 1 (den laveste temperatur) til LE 6 (den højeste temperatur). Disse niveauer svarer til temperaturniveauerne på din kogeplade


Hvis du vil vælge et tilpasset temperaturniveau, skal du vælge Brugerdefineret, dreje drejknappen til dit foretrukne niveau og trykke på drejknappen for at bekræfte dit valg.

05 Tryk på Start for at starte. Displayet viser tændt, og tilberednings-indikatoren viser forvarmning.

Step 2: Sautéing

01 Når Pro Crisp når måltemperaturen, går statuslinjen over til Madlavning, og displayet viser Hot i et øjeblik, før der skiftes til nedtællingstimeren.

02 Tilsæt ingredienser til den inderste gryde.

 Hvis dine madingredienser tilføjes, inden den indre gryde har nået måltemperaturen, vises meddelelsen Hot muligvis ikke. Dette er normalt.

03 Hvis ingredienserne er færdige med at tilberede før tiden løber ud, skal du trykke på Cancel for at afslutte Smart Program; ellers, når Smart-programmet er færdigt, viser displayet End.

Delay Start og automatisk Hold varm kan ikke bruges sammen med Sauté.

Madlavning uden låg

Deglasering

Sautering af kød og grøntsager før tilberedning under tryk er den perfekte måde at booste smag på, da sukker karamelliserer fra den høje varme i Sauté Smart Program. Deglasering af den inderste gryde lader dig låse disse smag op i fantastiske saucer, sovs og mere.

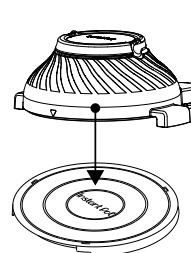
For at deglasere, fjern madvarer fra den indre gryde og tilsæt en tynd væske, som vand, bouillon eller vin til den varme overflade. Brug en træ- eller silikoneskraber til at løfte mad, der sidder fast i bunden af den inderste gryde, og rør det i væsken.

⚠ ADVARSEL

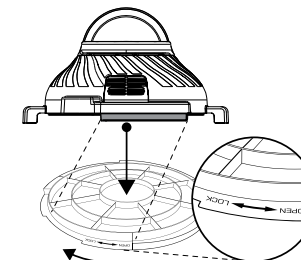
Sauté Smart -programmet når høje temperaturer. Hvis den ikke overvåges, kan mad forbrænde ved denne indstilling. Brug IKKE et låg, og lad IKKE multicookeren stå uden opsyn, mens du bruger Sauté

Madlavning med airfryerlåg

Når du laver mad med airfryerlåget til gryden, skal du lejlighedsvis løfte det af multikoger bunden. Sørg altid for at placere det varme låg på den medfølgende beskyttelsespudd, ikke direkte på din bordplade.



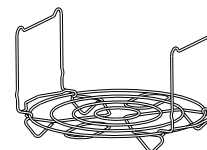
Placer varmt låg på puden



Vend det om til opbevaring

Brug af tilbehør til airfryer

Det multifunktionelle stativ kan placeres på to måder:



Den normale position til trykkogning og dampning af de fleste madvarer




Brug stativet i denne position, når du vil have din mad hyggeligt op til airfryerlågets varmelement

Airfryerkurven i flere niveauer er perforeret for at hjælpe med at give din mad en lækker all-over sprød og skal bruges til de fleste luftstegte fødevarer, såsom vinger, nuggets og blomkålbid. Du kan få forskellige resultater ved at ændre luftstrømmen i den indre gryde.

Gør dette...	Og få noget som dette!
Læg maden direkte i den indre gryde til madlavning	Gylden og sprød på toppen, men fordi luften ikke kan strømme under maden, kan saft fra madlavning få bunden til at beholde en sumpet tekstur ✍ Fantastisk til kylling, mindre ideel til forårsruller!
Læg mad i bunden af multi-level airfryerkurven	gyldne sprøde på toppen og siderne. Saft fra madlavning drypper af, så bunden sprækker op.

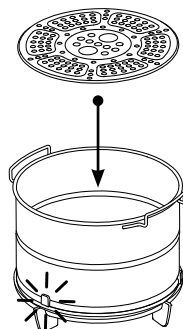
Madlavning med airfryerlåg


Gør dette...	Og få noget som dette!
Læg mad på bunden af multi-level airfryerkurven, og dæk derefter til med grill/dehydreringsbakken	Luftstrømmen omdirigeres, så det bliver mindre sprødt. Fantastisk til dehydrering!
Læg mad på grill/dehydreringsbakken i airfryerkurven på flere niveauer	Din mad kommer tæt på med varmeelementet og bliver hurtigere sprødt. Perfekt til at smelte ost eller give dit måltid den gyldne finish

 Instant Tip: Undgå at overfylde airfryerkurven på flere niveauer eller i grill-/dehydreringsbakken. Luft skal kunne cirkulere frit omkring maden for at tilberede og sprøde ordentligt.

Saml multi-level airfryerkurven

- Placer bunden af airfryerkurven på en stabil overflade.
- Placer airfryerkurven på flere niveauer over basen, og tryk den godt ned. Tænderne på bunden skal springe ind i rillen på ydersiden af kurven.
- Hvis du vil bruge grill-/dehydreringsbakken, skal du indsætte den i en airfryerkurv med flere niveauer med den glatte side opad.



 Instant Tip: For let at manøvrere grill/dehydreringsbakken skal du løfte den med to fingre ved hjælp af de store huller i midten af bakken. For at forhindre personskade skal du kun håndtere tilbehøret, når det er køligt.

FORSIGTIGT

Overfyld ikke den indvendige gryde eller tilbehør. For at forhindre risiko for brand, skade og/eller personskade skal du sørge for, at mad ikke kommer i kontakt med varmeelementet eller elementdækslet.

Den indvendige gryde og tilbehør vil være varme under og efter tilberedning. For at undgå personskade må du ikke røre ved den varme indre gryde eller tilbehør med ubeskyttede hænder.

BEMÆRL

Hvis fejlen FOOD BURN opstår, mens du bruger airfryerlåg til gryden, skal du deglace bunden af den indre gryde efter behov i henhold til Sauté instruktionerne.

Madlavning med airfryerlåg

Airfry, steg og bag

Brug af airfryerlåget er en fantastisk måde at øge dit måltids smag og tekstur på. Uanset om du vil trykkogge først og bruge airfryerlåget til at gøre din tallerken mere sprød, eller hvis du foretrækker at tilberede dit måltid bare ved at bruge airfryerlågets låg – så kan du!

Sørg altid for at lægge ingredienser i den indvendige gryde i rustfrit stål, når du bruger airfryerlåg.

Forudindstillingerne er et nyttigt udgangspunkt, som du kan eksperimentere med. Smarte programmer gemmer de justeringer, du foretager, så dine nye favoritter er altid tilgængelige med et enkelt tryk på en knap!

Smart program	Standardtid	Tidsinterval	Standard temperatur	Temperatur interval
Airfry	18 minutter (00:18)	1 minut til 1 time (00:01 til 01:00)	204°C	82 til 232°C
	Airfrying er en fantastisk måde at få en masse smag frem ved kun at bruge lidt olie. Gør tidligere tilberedte retter mere sprøde, eller brug Airfryerlåget til at tilberede en ret fra start til slut. Ideel til friske eller frosne pommes frites, kyllingevinger, rejer og meget mere.			
Steg	40 minutter (00:40)	1 minut til 1 time (00:01 til 01:00)	193°C	82 to 232°C
	Giv din steg en smuk skorpe, sprød fjerkræ skind, eller giv dine grøntsager et gyldent ydre. Fantastisk til oksekød, lam, svinekød, fjerkræ, grøntsager og mere.			
Bag	30 minutter (00:30)	1 minut til 1 time (00:01 til 01:00)	185°C	82 to 232°C
	Som en lille ovn kan Bage Smart-programmet bruges til at lave dekadente brownies, luftige kager, kager, boller og meget mere. Du kan bage kager i airfryerkurven med flere niveauer eller en hvilken som helst ovnsikker bageform, som en springform. Stil din bageplade på multifunktionsrist, når du laver mad. Medmindre det er angivet i din opskrift, dæk ikke dejen, når du bager.			


Afhængigt af din opskrift kan du bruge den multifunktionelle rist eller ethvert ovnsikkert køkkengrej til at tilberede eller sprøde dit måltid, eller du kan placere mad direkte i den indre gryde. Sørg bare for, at du altid har den indvendige gryde i rustfrit stål først indsat!

Madlavning med airfryerlåg


Når man bager kager

... in the **multi-level air fryer basket**, line the inside with aluminium foil or greaseproof paper then pour in the loose mix.



... i et bageform som en springform, placerer du multifunktionsristen i bunden af den inderste gryde, og læg derefter bageformen på risten i den inderste gryde.

 Efterlad cirka 2,5 cm mellemrum på alle sider af bagepladen, så varmen kan cirkulere jævnt.

Step 1: Opsætning af Pro Crisp til madlavning

- 01 ISæt den indvendige gryde i multicookeren
- 02 Læg airfryerlåget på cookerens bund
ved at placere lågfinerne over den indre grydes håndtag
Tryk låget ned for at sikre, at strømstifterne på låget kommer i fuld kontakt med strømpuden på multikoger basen
- 03 Vælg et smart program **Air Fry**, **Roast** eller **Bake**.
- 04 Tryk på drejeknappen for at vælge standardtiden, eller drej den for at justere tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte ændringen og gå til det næste felt.
- 05 Tryk på drejeknappen for at vælge standard temperatur eller drej den for at skifte temperaturen.
Tryk på drejeknappen for at bekræfte.
- 06 Tryk på Start for at begynde. Displayet viser ON, og statuslinjen viser forvarmning.
 Juster tiden eller temperaturen til enhver tid, og tryk på Start for at bekræfte ændringen. Ændringer, der foretages, efter at Smart -programmet starter, gemmes ikke.

Step 2: Tilføj mad

- 01 Når airfryerlåget når den perfekte temperatur, viser displayet **Add Food**, derefter ændres tilberedningstiden og nedtællingen starter.
 Du kan putte mad i den indre gryde før eller efter forvarmning, som din opskrift anbefaler. Tilberedningen starter 10 sekunder efter meddelelsen vises, uanset om der er tilføjet mad eller ej.
- 02 Løft forsigtigt airfryerlåget til gryden af bunden til multicookeren og anbring den på beskyttelsespudden
- 03  Løft af låget standser madlavningen.
Brug den korrekte håndbeskyttelse og indsæt forsigtigt mad eller tilberedningstilbehør i den indre gryde.
- 04 Sæt airfryerlåget til gryden tilbage på bunden af multicookeren for at genoptage tilberedningen.

Madlavning med airfryerlåg

Step 3: Tilberedning

- 01 Under Airfry og Steg bipper multicookeren halvvejs under tilberedningen, og displayet viser **turn Food**. Vend mad
Noget mad behøver ikke vendes. Hvis du ikke fjerner låget, efter at madindikatoren viser, fortsætter tilberedningen efter 10 sekunder.

- 02 Hvis du vil vende eller røre din mad, skal du løfte låget af cookerens bund og placere det på beskyttelsespudden Drej, vend eller rør dine madvarer forsigtigt, og sæt derefter airfryerlåg til gryden tilbage på bunden til multicookeren for at genoptage tilberedningen.

Madlavningstips

Tilbered alle dine foretrukne friske og frosne ovnbagte og friturestegte snacks-hurtigt!

- Forvarmning er et vigtigt skridt! Vent på, at meddelelsen Tilføj mad (add Food) vises, før du tilføjer mad til den indre gryde.
- FTil mad med dej, f.eks. Løgringe eller friturestegte snacks, skal du bruge en blanding af æg og brødkrummer frem for væskebaserede deje for at sikre, at belægningen klæber til maden.
- Spray madvarer med madolie inden tilsætning af krydderier for at få krydderiet til at holde godt fast.
- For super sprøde chips skal du lægge dine friskskårne kartoffelstænger i blød i isvand i 15 minutter, derefter tørre dem og sprøjte let med olie inden tilberedning.
- Dup fugtige madvarer tør inden tilberedning forhindrer overskydende damp og stænk og giver dig sprødere resultater.

Tjek madlavningstiderne, download Instant Pot-appen eller besøg vores opskriftsside for sjove, nemme at følge opskrifter.

Tilberedningstider er kun en anbefaling.

⚠ FORSIGTIGT

Når du tilbereder kød, skal du altid bruge et kødtermometer for at sikre, at den indvendige temperatur når en sikker minimumstemperatur. Se WHO (Verdenssundhedsorganisationens) websted på https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/da/5keys_en.pdf? Ua = 1 og/eller gennemgå din lokale regerings fødevarerikkerhedsanbefalinger for at få flere oplysninger.

Madlavning med airfryerlåg

Grill og Dehydrer

Disse smarte programmer kører i modsatte ender af temperaturspektret, hvor Grill er det hotteste program og Dehydrate er det koldeste!

Smart program	Standardtid	Tidsinterval	Standard temperatur	Temperatur interval
Grill	6 minutter (00:06)	1 til 40 minutter (00:01 til 00:40)	232°C	Kan ikke justeres
	Grilling involverer direkte top-down opvarmning, og grillet mad har gavn af at blive placeret tæt på elementet. Perfekt til at smelte ost på fransk løgsuppe.			
Dehydrate	7 timer (07:00)	1 til 72 timer (01:00 to 72:00)	52°C	41 til 74°C
	Anvender lav varme over en længere periode for sikkert at tørre madvarer ud. Lav frugtstænger, dehydrerede grøntsagschips og alle slags jerky. Følg altid en pålidelig opskrift, når du dehydrerer kød.			

Step 1: Opsætning af Pro Crisp til madlavning

01 Placer din mad på et tilbehør eller direkte i den inderste gryde.

02 Sæt den inderste gryde multicookeren

03 Læg airfryerlåget på cookerens bund

ved at placere lågfinerne over den indre grydes håndtag

Tryk låget ned for at sikre, at strømstifterne på låget kommer i fuld kontakt med strømpuden på multikoger basen

Step 2: Tilberedning

01 Vælg et Smart Program: **Grill** eller **Dehydrate**.


02 Tryk på drejeknappen for at vælge standardtiden, eller drej den for at justere tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte ændringen og gå til det næste felt.

03 Tryk på drejeknappen for at vælge standard temperatur eller drej den for at skifte temperaturen.

Tryk på drejeknappen for at bekræfte.

 Grilltemperaturen kan ikke justeres

04 Tryk **Start for at begynde**. Display viser **On** og tilberedningstiden begynder at tælle ned.

 Juster klokkeslættet eller temperaturen til enhver tid, og tryk på Start for at bekræfte ændringen. Ændringer, der er foretaget, efter at Smart-programmet starter, gemmes ikke.

05 Når der er et minut tilbage, tæller displayet ned på sekunder.

06 Når Smart-programmet er fuldført, bipper maskinen, og displayet viser Slut. Ventilatoren kan blive ved med at blæse i op til 5 minutter, eller indtil du løfter låget.

Airfryerlågets låg bipper for at minde dig om, at tilberedningen er afsluttet 5 minutter, 20 minutter og 60 minutter efter tilberedningen er afsluttet

Pleje, rengøring og opbevaring


Rengør din Instant Pot Pro Crisp og dens dele efter hver brug. Manglende overholdelse af disse rengøringsinstruktioner kan resultere i katastrofale fejl, hvilket kan føre til materielle skader og/eller alvorlig personskade.

Tag altid stikket ud af din multicooker, og lad den afkøle til stuetemperatur inden rengøring. Brug aldrig metalskuresvampe, slibepulver eller hårde kemiske rengøringsmidler på nogen af Instant Potens dele eller tilbehør.

Lad alle overflader tørre grundigt før brug og før opbevaring.

Dele	Rengøringsmetoder og instruktioner
Tilbehør <ul style="list-style-type: none">Multi-funktionelt ristGrill/dehydreringsbakkeMulti-level airfryerkurvBase til kurvBeskyttelsespudd og opbevaringscover	Tåler opvaskemaskine, hvis den placeres på øverste kurv, ellers rengøres med en fugtig klud og opvaskemiddel og skylles godt efter med varmt vand. <ul style="list-style-type: none">Adskil airfryerkurven på flere niveauer før rengøring.Sprøjt eventuelt grillen/dehydreringsbakken og/eller kurven indvendigt med non-stick madlavningspray før tilsætning af mad for lettere rengøring.Brug bagsiden af beskyttelsespudden til at dække airfryerlåg ved opbevaring.
Trykkoger låg og dele <ul style="list-style-type: none">DampudløsningsventilDæksel til frigivelse af dampAnti-Blok beskytterForseglingsringFlydeventilSilikonehætteQuickCool beskyttelsesdækselKondensvandsopsamler	Tåler opvaskemaskine, hvis den placeres på øverste kurv, Fjern alle delene fra låget før rengøring. Se Pleje, rengøring og opbevaring: Fjernelse og installation af dele. <ul style="list-style-type: none">Når dampfrigivelsesventilen og anti-blok beskytter er fjernet, skal du rengøre Dampfrigivelsesrørets indre med en rørens for at forhindre tilstopning.For at tømme vand fra låget efter opvask, skal du tage låghåndtaget og holde låget lodret over en vask, derefter dreje det 360° - som at dreje på et rat.Efter rengøring og aftapning skal låget opbevares på hovedet på multicookeren, så det lufttørres helt.Opbevar Forseglingsringe i et godt ventileret område for at mindske den resterende lugt fra måltider med meget smag. For at fjerne lugt tilføjes 250 ml vand og 250 ml hvid eddike til den indvendige gryde, og derefter kører Pressure Cook i 5 til 10 minutter og QR-tryk.Kontroller kondensbeholderen efter hver brug, og tøm og rengør den efter behov. Lad ikke mad eller fugt sidde i kondensatopsamleren, da der kan opstå skadelige bakterier.

Pleje, rengøring og opbevaring

Dele	Rengøringsmetoder og instruktioner
Airfryerlåg	<p>Rengør med en fugtig klud og opvaskemiddel, og brug derefter en ren, næsten fugtig svamp til at fjerne sæberesterne. Må IKKE maskinvaskes eller nedsænkes i vand eller anden væske.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontroller altid elementdækslet for oliesprøjt og madrester, og fjern det, før du åbner airfryerlåget til gryden. • For at fjerne bagt fedt og madrester sprøjtes elementdækslet med en blanding af bikarbonat af sodavand og eddike og tørres af med en fugtig klud. • Ved genstridige pletter, lad blandingen virke på det berørte område i flere minutter, før den vaskes rent. <p> Sørg for, at du ikke bruger noget mere slibende end en tandbørste til at skrubbe elementdækslet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fjern IKKE elementdækslet. • Skyl eller nedsenk IKKE airfryerlåget i vand eller anden væske.
Indre gryde	<p>Tåler opvaskemaskine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Akut farvning af hårdt vand (regnbue, blålig eller hvid misfarvning) kan kræve skrubning med en svamp fugtet med eddike eller et ikke-slibende rengøringsmiddel som Bar Keeper's Friend®. • Ved hårde eller forbrændte madrester tilsættes kogende vand og opvaskemiddel i den indre gryde og får lov at stå i et par timer for let rengøring. • Sørg for, at alle udvendige overflader er tørre, før du placerer den inderste gryde i bunden af multicookeren.
Multicooker base	<p>Rengør med en knap fugtig svamp og opvaskemiddel, og brug derefter en ren, næsten fugtig svamp til at fjerne sæberester. Må IKKE maskinvaskes eller nedsænkes i vand eller anden væske.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tør indersiden af den ydre gryde og kondensanten for at sikre, at madpartikler fjernes. Lad dem tørre helt, inden du sætter den indvendige gryde i. • Tør betjeningspanelet efter behov. • Tør den af for at undgå striber.
Strømledning	<p>Rengør efter behov med en knap fugtig klud.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sæt ledningen rundt om multicooker basen, og stik enden i lederholderen.

Nogle misfarvninger kan forekomme efter maskinvask, men dette påvirker ikke multicookerens sikkerhed eller ydeevne

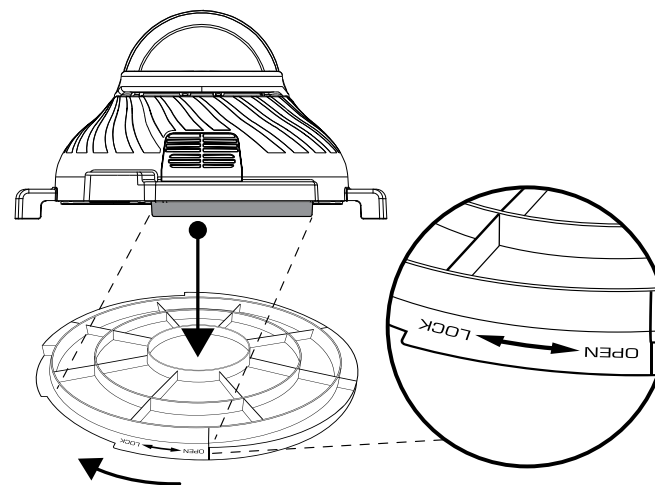
Pleje, rengøring og opbevaring

⚠ ADVARSEL	
<p>Multicookeren indeholder elektriske komponenter. For at undgå brand, elektrisk lækage og/eller personskade skal du sørge for, at multikogerbunden altid forbliver tør.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nedsenk IKKE multicookeren i vand eller anden væske, og forsøg IKKE at køre den gennem en opvaskemaskine. • Skyl IKKE varmeelementet. • UNDGÅ at nedsænke eller skylle strømledningen eller stikket. 	
⚠ ADVARSEL	
<p>Uden ordentlig rengøring kan der dannes mad- og fedtstænk omkring varmeelementet, hvilket medfører risiko for røg, brand og personskade.</p>	<p>Hvis du ser eller lugter sort røg, skal du trykke på CANCEL og tage stikket ud af airfryerlåget. Når det er afkølet, rengør du det berørte område som anvist for at undgå personskade og/eller ejendomsskade.</p>

Opbevaring af airfryerlåg

Beskyttelsespudden og opbevaringsdækslet gør dobbelt arbejde, beskytter dine tællere mod varmen fra airfryerlåget og beskytter varmeelementet og dækslet, når det ikke er i brug.

- 01 Vip beskyttelsespudden, så den rillede side vender opad.
- 02 Sænk airfryerlåget til gryden på beskyttelsespudden som vist på billedet herunder.
- 03 Drej airfryerlåget til gryden med uret, indtil beskyttelsespudden låses på plads.



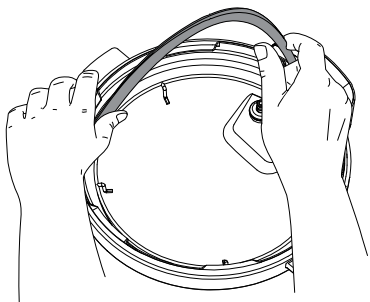
Pleje, rengøring og opbevaring

Fjernelse og installation af dele


Silikonforseglsring

Fjern forseglsringen

Tag fat i kanten af silikonen og træk forseglsringen ud bag den cirkulære forseglsringen holder i rustfrit stål.




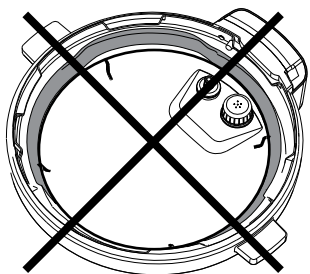
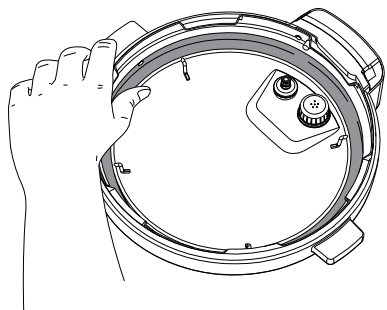
Når forseglsringen er fjernet, skal du kontrollere, at ringstativet er sikret, centreret og en jævn højde hele vejen rundt om låget. Forsøg ikke at reparere et deformeret ringstativ.

 **Instant Tip:** forseglsringen er lettere at fjerne og installere, når den er våd og let sæbet ind.

Installer forseglsringen

Placer forseglsringen over forseglsringsholderen, og pres den på plads. Sørg for, at den er glat hele vejen rundt.

 Det skal være tæt bag forseglsringsholderen. Det kan vrikke lidt, men bør ikke falde ud, når du vender låget.

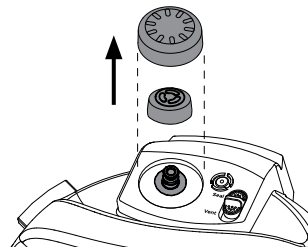


Pleje, rengøring og opbevaring

Dampfrigivelsesenhed


Fjern Dampfrigivelsesenheden

Fjern dampfrigivelsesdækslet, og træk derefter dampfrigivelsesventilen op og af Dampfrigivelsesrøret.



Installer Dampfrigivelsesenheden

Placer dampfrigivelsesventilen på Dampfrigivelsesrøret, og tryk godt ned.

 Dampfrigivelsesventilen sidder løst på Dampfrigivelsesrøret, men skal forblive på plads, når låget vendes.

Placer dampfrigivelsesdækslet over dampfrigivelsesventilen, og tryk ned. Dækslet trykt passer på plads.

QuickCool beskyttelsesdæksel

Fjern beskyttelsesdækslet

Tag fat i tappen, og skub den mod låghåndtaget, træk den derefter op, mod dig og af.

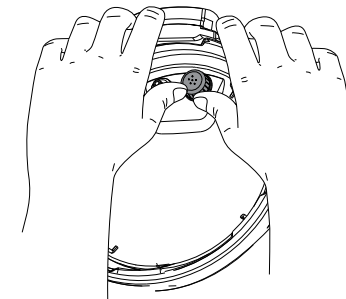
Monter beskyttelsesdækslet

Tag fat i fanen, og skub dækslet mod bagsiden af metalparten af låget, og tryk derefter ned, indtil det klikker.

Anti-block beskytter

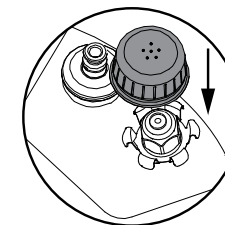
Fjern anti-blok beskytteren

Tag fat i låget som et rat, og brug dine tommelfingre til at trykke fast mod siden af anti-blok beskytteren (trykke mod siden af låget og opad), indtil det springer af stikkene under.



Installer anti-blok beskytteren

Placer anti-blok beskytteren over stikkene og tryk ned, indtil det klikker på plads.




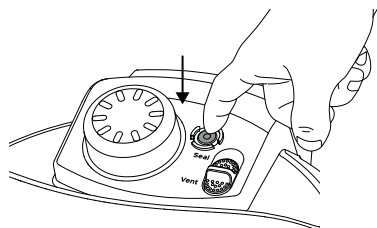
Pleje, rengøring og opbevaring

Flydeventil og silikonehætte

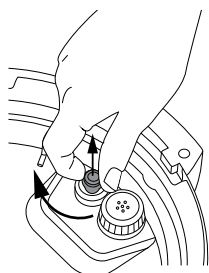
Fjern flydeventilen fra låget

Placer en finger på den flade top af flydeventilen, og drej derefter låget. Fjern silikonehætten fra undersiden af flydeventilen, og fjern flydeventilen fra toppen af låget.

 Kasser ikke flydeventilen eller silikonehætten!



Top



Bund

Installer flydeventilen

Slip den smalle ende af flydeventilen ned i flydeventilhullet på toppen af låget. Placer en finger på den flade top af flydeventilen, og drej derefter låget. Fastgør silikonelåget til bunden af flydeventilen.

Kondensopsamler

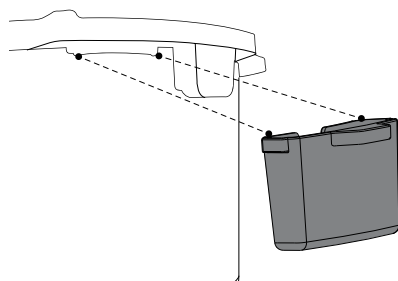
Kondensopsamleren sidder på bagsiden af multikoger basen og fanger eventuelt overløb fra kondensfælg.

Fjern kondensopsamler

Træk kondensopsamleren væk fra multicookerens bunden; ikke trække ned. Bemærk fanerne på multikoger -bunden og rillerne på kondensopsamleren.

Installer kondensvandsopsamleren

Ret rillerne på kondensvandsopsamleren ind over tapperne på bagsiden af multikogerbunden, og skub kondensvandsopsamleren på plads som at lukke en skuffe.



Fejlfinding

Register din Instant Pot Pro Crisp i dag!

Hvis dit problem fortsætter, eller du har yderligere spørgsmål, skal du kontakte din forhandler. Eller du kan du kontakte en kundeservicerådgiver via e-mail på support@instantpot.co.uk eller telefon på +44 (0) 3331 230051.

Problem	Mulig årsag	Prøv dette
Airfryer låget er på plads, men vil ikke tænde, eller slukker under madlavning.	Apparatet er ikke korrekt koblet til.	Sæt strømkablet godt i en jordet 220-240 V stikkontakt.
	Forbindelsen mellem airfryer låg og multicookeren basen er løs eller knækket.	Sørg for, at låget til airfryeren sidder korrekt på trykkogerbunden, og tryk derefter forsigtigt ned.
	Dårlig strømforbindelse eller ingen strøm.	Kontroller stikkontakten for at sikre, at den er tændt.. Undersøg strømledningen for skader. Hvis du bemærker skader, kontakt din forhandler.
	Den elektriske sikring er sprunget.	Kontakt din forhandler.
	Mikroswitchen er beskadiget eller beskadiget.	Kontakt din forhandler.
Sort røg er kommer fra airfryerlåg.	⚠ CAUTION Stop med at lave mad med det samme. Tryk på Cancel, og tag derefter stikket ud af apparatet. Når rygningen stopper, skal du placere Air Fryer-låget på den beskyttende pude.	
	Madrester på varmeelement, i kogekammeret eller på tilbehøret.	Lad airfryer-låget køle af til stuetemperatur før rengøring. Fjern mad og tilbehør, og rengør derefter de berørte området grundigt.
	Brug en olie med lavt røgpunkt.	Vælg en neutral olie med højt røgpunkt, som f.eks raps-, avocado-, sojabønne-, saflor- eller risklidolie.
	Defekt kredsløb el varmeelement.	Kontakt din forhandler.
Hvid røg er kommer fra airfryer låg.	Tilberedning af mad med en høj fedtindhold, såsom bacon, pølse og burgere, kan resultere i hvid røg.	Undgå at airfry fedt mad.
	Vand fordamper, producerer tyk damp.	Tør fugtige fødevaringredienser før airfrying. Tilsæt ikke vand eller anden væske til den inderste gryde ved airfrying
	Krydderi på mad er blæst ind i elementet.	Vær forsigtig, når du krydrer mad. Sprøjt grøntsager og kød med olie, før du krydrer for at hjælpe krydderierne fast.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Prøv dette
Lejlighedsvis klik eller let knækkende lyd.	Lyden af strømskift, eller trykpladen kan være udvidet på grund af ændring temperaturer.	Dette er normalt; ingen handling nødvendig.
	Bunden af den inderste gryde er våd.	Tør de udvendige overflader af den indvendige gryde af. Sørg for at varmelegemet er tørt, inden den inderste gryde sættes i ind i multicookeren
Svært ved at lukke trykkogelåg	Forseglingsring er ikke korrekt installeret.	Genplacer Forseglingsring. Sørg for, at den sidder tæt bagved Forseglingsringholderen.
	Flydeventil er i pop-up stilling.	Tryk forsigtigt flydeventil nedad med et lang redskab.
	Indhold i multicooker er stadig varmt.	Flyt hurtigudløserkontakten til Vent-positionen, sænk derefter langsomt låget ned på multicookerbunden, hvilket tillader varmen at forsvinde.
Svært ved at åbne trykkogelåget.	⚠ DANGER Indholdet kan være under tryk. For at undgå skoldningsskade må du IKKE forsøge at tvinge låget op.	
	Tryk inde i multicookeren.	Frigiv trykket i henhold til opskriften. Åbn kun låg efter at flydeventilen er faldet ned.
	Flydeventil sidder fast i poppet stilling pga madrester eller rester.	Sørg for, at dampen er helt frigivet ved hurtigudløserknap, og tryk derefter forsigtigt på flydeventilen med et langt redskab. Åbn låget forsigtigt, og rengør derefter flyderen grundigt ventil, omgivende område og låg før næste brug.
Den inderste gryde sidder fast på trykkogelåget, når multicooker er åbnet.	Afkøling af den inderste gryde kan skabe vakuum, hvilket får den inderste gryde til at klæbe til låget.	Flyt hurtigudløserkontakten for at udløse vakuemet ind i Vent position.
Damp siver ud fra siden af trykkogelåg.	Ingen forseglingsring i låget.	Monter en forseglingsring
	Forseglingsring er beskadiget eller ikke korrekt monteret.	Udskift forseglingsring
	Madrester fastgjort til forseglingsring.	Fjern forseglingsring og rengør den grundigt.
	Låget er ikke lukket ordentligt.	Åbn, og luk derefter låget.
	Forseglingsringsholderen er skæv eller off-center.	Fjern forseglingsring fra låget, og kontroller derefter om Forseglingsringsholderen er bøjer eller misformet. Kontakt din forhandler
	Den indvendige grydekant kan evt være misformet.	Tjek for deformation og kontakt din forhandler

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Prøv dette
Flydeventilen stiger ikke.	Madrester på flydeventilen eller flydeventil silikonehætte.	Fjern flydeventilen fra låget og rengør den grundigt. Udfør den indledende testkørsel for at kontrollere til operation og registrer dine fund. Kontakt din forhandler
	For lidt væske i den inderste gryde.	Tjek for svidning i bunden af den inderste gryde. Tilsæt tynd, vandbaseret væske til den inderste gryde iht til dens størrelse. 7,6 L: 500 ml
	flydeventils silikonehætte beskadiget eller mangler.	Installer eller udskift flydeventilen og/eller silikonehætten.
	flydeventil blokeret af låglåsning mekanisme.	Bank på flydeventilen med et langt redskab. Hvis flydeventilen ikke falder, skal du slukke for multicookeren. Kontakt din forhandler
	Ingen varme i den inderste gryde.	Udfør den indledende testkørsel for at kontrollere til operation og registrer dine fund. Kontakt din forhandler
	Indvendig grydebund kan evt blive beskadiget.	Udfør den indledende testkørsel for at kontrollere til operation og registrer dine fund. Kontakt din forhandler
Lille mængde damp lækker eller hvæsende fra dampfrigivelsesventilen under madlavning.	Hurtigudløserknap er ikke i SEAL position	Flyt hurtigudløserknap til SEAL position
	Multicooker regulerer overtryk.	Dette er normalt; ingen handling påkrævet.
Der strømmer damp ud af dampfrigivelsesventilen, når hurtigudløserknap er i SEAL position	Ikke nok væske i det indre gryde.	Tilsæt tynd, vandbaseret væske til den inderste gryde iht til dens størrelse. 7,6 L: 500 ml
	Fejl ved tryksensorstyring.	Kontakt din forhandler
	Dampfrigivelsesventilen sidder ikke korrekt	Frigiv trykket, og sørg derefter for, at dampen slipper ventilen er monteret korrekt. Se Pleje, rengøring og opbevaring: Fjernelse og montering af dele.
Displayet forbliver blankt efter tilslutning af strømkablet.	Dårlig strømforbindelse eller ingen strøm.	Kontroller stikkontakten for at sikre, at den er tændt. Undersøg strømledningen for skader. Hvis du bemærker skader - Kontakt din forhandler
	Multicookerens elektriske sikring er sprunget.	Kontakt din forhandler

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Prøv dette	
Fejlkoden vises på displayet, og multikokeren bipper konstant.	C1 C2 C6 C6H C6L	Defekt sensor.	Kontakt din forhandler
	C5	Temperaturen er for høj — den inderste gryde er muligvis ikke i multicookeren.	Tryk på Cancel og vent på, at varmelegemet er afkølet; sørg for, at der ikke er fremmedlegemer i multicookerens base; Indsæt eller flyt den indre gryde i multikogerbunden, og indtast kommandoerne igen.
		Temperaturen er for høj	Tjek for svidning i bunden af den indre gryde. Tilsæt tynd, vandbaseret væske til den inderste gryde efter størrelsen. 7,6 L: 500 ml
	C7 or NoPr	Varmeelementet er fejlet.	Kontakt din forhandler
		Ikke nok væske.	Tilsæt tynd, vandbaseret væske til den inderste gryde efter størrelsen. 7,6 L: 500 ml
		Hurtigudløserknap er i Vent position	Flyt Hurtigudløserknap til SEAL position.
	C8	Der anvendes forkert inderpote.	Brug kun en Pro Series indergryde i rustfrit stål med easy-grib håndtag med Pro Crisp.
	C9	Sensor problem.	Kontakt din forhandler
	Lid	Låget er ikke i den korrekte position for det valgte program.	Åbn og luk låget. Brug ikke låg, når du bruger Sauté.
	Pot	Den inderste gryde er ikke multicookeren	Placer den indre gryde af rustfrit stål multicooker base.
	Food burn	Høj temperatur registreret i bunden af den indre gryde; multicooker reducerer automatisk temperaturen for at undgå overophedning.	Stivelsesaflejringer i bunden af den indre gryde kan have blokeret varmeafgivelsen. Sluk for multikokeren, frigiv trykket og inspicér bunden af den inderste gryde.
	PrSE	Tryk er akkumuleret under et program uden tryk.	Flyt Hurtigudløserknap til Vent position.

Enhver anden service skal udføres af en autoriseret repræsentant.

Garanti

Begrænset garanti

Earlyview Ltd., en autoriseret distributør af Instant Brands, Inc. og Instant Brands Inc. (tilsammen "virksomheden") garanterer, at dette apparat er fri for defekter i udførelse og materiale under normal husholdningsbrug i en periode på et (1) år fra datoen for det originale køb. Denne begrænsede garanti gælder kun den oprindelige køber og brugen af apparatet i Storbritannien. Denne garanti dækker ikke brug af apparater uden for Storbritannien.

Bevis for original købsdato og, hvis det anmodes om, returnering af dit apparat er påkrævet for at opnå service i henhold til denne begrænsede garanti. Forudsat at dette apparat drives og vedligeholdes i overensstemmelse med de skriftlige instruktioner, der følger med apparatet (som også er tilgængelige på instantpot.co.uk), vil virksomheden efter eget skøn enten: (i) reparere defekter i materialer og håndværk; eller (ii) udskift apparatet. Hvis apparatet udskiftes, udløber den begrænsede garanti på udskiftningsapparatet 12 måneder fra datoen for det originale forbruger køb.

Virksomheden er ikke ansvarlig for forsendelsesomkostninger til garantiservice.

Begrænsning og undtagelser

Enhver ændring eller forsøg på ændring af dit apparat kan forstyrre apparatets sikre drift og kan resultere i alvorlig personskade og skade. Enhver ændring eller forsøg på ændring af dit apparat eller en del deraf annullerer garantien, medmindre sådanne ændringer eller ændringer er udtrykkeligt godkendt af virksomheden.

Denne garanti dækker ikke (1) normalt slid; (2) skader som følge af uagtsom, urimelig eller mis-brug af apparatet, forkert montering eller demontering, brug i strid med betjeningsvejledningen, manglende rimelig og nødvendig vedligeholdelse, Guds handlinger (såsom brand, oversvømmelse, orkaner og tornadoer), eller reparation eller ændring af nogen, medmindre det udtrykkeligt er instrueret og godkendt af virksomheden; og (3) reparationer, hvor dit apparat bruges til andet end normalt husholdningsbrug og på en måde, der er i modstrid med offentliggjorte bruger- eller brugervejledninger.

I det omfang gældende lov tillader det, er virksomhedens ansvar, hvis det er tilfældet, for et hvert påstået defekt apparat eller del begrænset til reparation eller udskiftning af apparatet eller delenderaf og må ikke overstige købsprisen for et sammenligneligt udskiftningsapparat. Medmindre det udtrykkeligt er angivet heri og i det omfang det er tilladt ved lov, (1) giver Selskabet ingen garantier, betingelser eller repræsentationer, udtrykkelig eller underforstået, brug, handelsskik eller på anden måde med hensyn til apparatet eller dele omfattet af denne garanti og (2) Virksomheden er ikke ansvarlig eller ansvarlig for indirekte, tilfældige eller følgeskader, der opstår som følge af eller i forbindelse med brug eller udførelse af apparatet eller skader med hensyn til ethvert økonomisk tab, tab af ejendom, tab af indtægter eller fortjeneste, tab af nydelse eller brug, omkostninger ved fjernelse, installation eller andre følgeskader af enhver art eller art.

Du har muligvis rettigheder og retsmidler i henhold til gældende love, som er et supplement til enhver rettighed eller afhjælpning, der kan være tilgængelig under denne begrænsede garanti.

Garanti

Garantiregistrering

Besøg instantpot.co.uk/support/register-your-product for at registrere dit apparat. Du bliver bedt om at angive dit navn, din e-mail-adresse, butiksnævnet, købsdatoen, modelnummeret og serienummeret (som begge findes på apparatet). Denne registrering gør det muligt for os at holde dig ajour med produktudvikling og opskrifter og kontakte dig i det usandsynlige tilfælde af en produksikkerhedsmeddelelse. Ved registrering registrerer du, at du har læst og forstået brugsanvisningen og advarslerne, der følger med apparatet.

Garanti Service

- Dit navn, e-mail-adresse eller telefonnummer.
- En kopi af den originale købskvittering med ordrenummer, model og serienummer.
- En beskrivelse af produktfejlen, herunder fotografier eller video, hvis det er muligt.

Kontakt information

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hershams Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, UK

Email: support@InstantPot.co.uk

Telephone: **03331 230051**

This warranty was last updated on 1 September 2019 for all products sold from [1 November 2019]. If your product comes with our older warranty version, your warranty will continue to be honoured.

Genbrug

Dette apparat overholder WEEE-direktivet 2012/19/EU om bortskaffelse af elektrisk udstyr og elektronisk udstyr (WEEE). Dette apparat overholder det europæiske direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) 2014/30/EU og dets revisioner samt lavspændingsdirektivet (LVD) 2014/35/EU og dets revisioner.

Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke bør bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal det genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle kilder. For at returnere din brugte enhed skal du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte kundeservice for yderligere genbrugs- og WEEE-oplysninger.



Instant Pot™

Instant Brands Inc.

11–300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario K2T 1C1, Canada

Distributed by

Earlyview Ltd (Instant Brands Official Distributor) Unit 5 Hershams Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, UK

Register your product today

www.instantpot.co.uk/support/register

Contact us

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/instant-pot-shop

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

Join the Official Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Download Free App



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Made in China

Copyright© 2021 Instant Brands™ Inc.
633-0101-41