

get started

INSTANT POT **DUO™ CRISP**
MED ULTIMATIVT LID
BRUGERMANUAL

Instant™

Velkommen

til din nye Duo™ Crisp med Ultimativt Låg!

Denne Instant Pot® Duo™ Crisp med Ultimativt låg er designet til at trykkoge og luftstege med et enkelt låg. Den hjælper dig med at lave sunde, lækre måltider nemmere og på kortere tid. Vi håber, at du forelsker dig i din Instant Duo Crisp med Ultimate Lid og får glæde af den i dit køkken i mange år fremover!



Kom godt i gang med Duo™
Crisp med Ultimativt Låg!

⚠ ADVARSEL

Før du tager din nye Duo Crisp med Ultimativt Låg i brug, skal du læse alle instruktioner, herunder sikkerheds- og garantidokumentet. Hvis du ikke følger sikkerhedsforanstaltningerne og instruktionerne, kan det resultere i personskade og/eller materiel skade.

INDHOLD

HVAD ER DER I KASSEN	10
BRUG DIN DUO CRISP MED ULTIMATIVT LÅG	11
SÅDAN ÆNDRER DU DINE INDSTILLINGER	12
BRUG AF ULTIMATIVT LÅG	14
FØRSTE OPSÆTNING	18
TRYKKOGNING + DAMP	20
SAUTÉ	23
SLOW COOK	25
SOUS VIDE	27
YOGURT	29
AIRFRY	31
BAG + STEG	33
GRILL	35
DEHYDRER + HÆV	36
HOLD VARM	38
RENGØRING	39
FEJLFINDING	40
FEJLKODER	42
LÆR MERE	43
GARANTI	44

Sikkerhedsinstruktioner

Hos Instant ønsker vi, at du skal føle dig tryk ved at bruge vores produkter.

Denne Instant Pot® Duo™ Crisp med Ultimativt Låg er designet med dig og din sikkerhed i tankerne.

Læs alle instruktioner før brug, og brug kun dette apparat som anvist. Hvis du ikke følger disse vigtige sikkerhedsforanstaltninger, kan det medføre personskaade og/eller materiel skade, og garantien bortfalder.

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød, personskaade og/eller skade på ejendom.

⚠️ VIGTIGE SIKKERHEDS- FORANSTALTNINGER

⚠️ ADVARSEL

LÆS ALLE INSTRUKTIONER

Placering

Apparatet må **kun** placeres på en bordplade. Brug altid apparatet på en stabil, ikke-brændbar, plan overflade.

Sørg for, at alle dele er tørre og fri for madrester, før du sætter gryden på Maskinens base.

Apparatet må **IKKE** placeres på eller tæt på en varm gas- eller elbrænder eller en opvarmet ovn.

Brug **IKKE** apparatet i nærheden af vand eller ild.

Må **IKKE** bruges udendørs. Må ikke udsættes for direkte sollys.

Placer **IKKE** noget på apparatet, som kan blokere ventilationsåbningerne i bunden af apparatet.

Generel brug

Den aftagelige indre gryde er ekstremt varm under brug og kan være ekstremt tung, når den er fyldt med ingredienser.

Den aftagelige indre gryde er ekstremt varm under brug og kan være ekstremt tung, når den er fyldt med ingredienser.

Brug ovnhandsker, når du håndterer den indvendige gryde og fjerner tilbehør.

Placer varmt tilbehør på en varmebestandig overflade eller Kogeplade.

Vær forsigtig, når du løfter gryden fra Maskinens base for at undgå brandskader.

Vær yderst forsigtig, når gryden indeholder varm mad, varm olie eller andre varme væsker.

⚠ ADVARSEL

Brug kun det Instant Pot-låg, der fulgte med denne komfurbase. Brug af andre låg til trykkogere eller frituregryder kan forårsage personskade og/eller materielle skader.

Brug IKKE apparatet uden den aftagelige indre gryde installeret.

Rør IKKE ved lågets metaldel, apparatets varme overflader eller noget tilbehør under eller umiddelbart efter tilberedningen, da de vil være varme. Brug kun sidehåndtagene til at bære eller flytte apparatet.

Brug IKKE dette apparat til friturestegning med olie.

Flyt IKKE apparatet, mens det er i brug, og vær yderst forsigtig, når du bortskaffer varmt fedt.

Lad IKKE børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner betjene dette apparat. Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner.

Børn må ikke lege med dette apparat.

Apparatet må IKKE bruges til andet end husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til kommerciel brug.

Efterlad IKKE apparatet uden opsyn, mens det er i brug.

Trykkogning

Dette apparat laver mad under tryk. Lad apparatet aftage trykket naturligt, eller lad alt overskydende tryk slippe ud, før det åbnes.

Uhensigtsmæssig brug kan resultere i forbrændinger, personskader og/eller materielle skader.

Sørg for, at apparatet er lukket ordentligt, før det tages i brug.

Kontroller, at dampudløsningsventilen er installeret.

Brug Instant Pot-låget, når du laver trykkogning. For instruktioner om, hvordan du bruger låget, se brugermanualen eller vejledningen til at komme i gang.

Sluk for apparatet, hvis der kommer damp ud af varmluftudtaget i en jævn strøm i mere end 3 minutter. Hvis der kommer damp ud fra

⚠ ADVARSEL

siderne af låget, skal du slukke for apparatet. Når dampen er stoppet, trykket er lettet, og komfuret er kølet af, skal du omhyggeligt kontrollere, at tætningsringen er monteret korrekt.

Kontroller dampudløsningsventilen, dampudløsningsrøret, antiblokerings skjoldet og flydeventilen for tilstopning før brug. Se brugervejledningen for at få instruktioner om, hvordan du rengør disse dele.

Forsøg IKKE at tvinge låget af Instant Pot-kogerens bund.

Flyt IKKE apparatet, når det er under tryk.

Dampudløsningsventilen og/eller flydeventilen må IKKE tildækkes eller blokeres med stof eller andre genstande.

Forsøg IKKE at åbne apparatet, før det er trykaflastet, og alt indvendigt tryk er sluppet ud. Forsøg på at åbne apparatet, mens det stadig er under tryk, kan føre til pludselig frigivelse af varmt indhold og kan forårsage forbrændinger, personskade og/eller materiel skade.

Placer IKKE ansigt, hænder eller udsat hud over varmluftudtaget, når apparatet er i drift eller har resttryk, og læn dig ikke ind over apparatet, når du fjerner låget.

Overfyldning under trykkogning

Overfyldning kan medføre risiko for tilstopning af dampudløsningsrøret og udvikling af overtryk.

Fyld IKKE den indre gryde over linjen mærket 'PC MAX - 2/3'.

Fyld IKKE den indre gryde over linjen mærket '- 1/2', når du tilbereder mad, der udvider sig under tilberedningen, såsom ris, tørrede bønner eller tørrede grøntsager.

Vær yderst forsigtig, når du tilbereder og udlufter fødevarer som æblemos, tranebær, perlebyg, havregryn, flækærter, nudler osv., da disse fødevarer kan skumme eller sprøjte og kan tilstoppe dampudløsrøret, ventilen og/eller dampudløserhåndtaget.

Fyld IKKE den indre gryde højere end linjen "PC MAX- 1/2", når du tilbereder disse fødevarer. Hvis du ikke følger denne advarsel, kan

⚠ ADVARSEL

det føre til personskade og/eller materiel skade, og garantien kan bortfalde.

Anbring IKKE for store fødevarer i den indre gryde, da det kan medføre risiko for brand, personskade og/eller skade på ejendom.

Kontroller, at tætningsringen er korrekt monteret.

Airfrying

Når apparatet airfryer, kommer der varm luft ud gennem ventilationsåbningerne. Hold hænder og ansigt væk fra ventilationsåbningerne, og vær yderst forsigtig, når du fjerner varmt tilbehør fra apparatet. Hvis du ikke gør det, kan det resultere i personskade eller skade på ejendom.

Brug den medfølgende indergryde, når du airfryer.

Brug Instant Pot-låget, når du airfryer. For instruktioner om, hvordan du bruger låget, se brugermanualen eller kom godt i gang-guiden.

Placer IKKE ubeskyttede hænder inde i apparatet, før det er afkølet til stuetemperatur.

Brug IKKE en keramisk belagt eller stentøjsindvendig gryde til airfrying.

Bloker IKKE ventilationsåbningerne i bunden af komfuret eller på låget. Lad der være mindst 13 cm plads omkring låget, når det er i brug.

Apparatet må IKKE placeres på et varmt komfur.

Brug IKKE apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer som f.eks. duge og gardiner.

Lufthullerne må IKKE tildækkes under airfrying. Det vil forhindre en jævn tilberedning og kan beskadige apparatet.

Placer IKKE låget direkte på bordpladen; brug den medfølgende beskyttelsespudding.

Hvis apparatet udsender sort røg under airfrying, skal du trykke på Cancel og straks tage stikket ud af stikkontakten. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner låget, og rengør derefter grundigt.

⚠ ADVARSEL

Overfyldning under airfrying

Overfyld IKKE air fryer-kurven, når du airfryer. Fyld kun air fryer-kurven så højt op som kurvens håndtag, og ikke højere.

Lad IKKE mad komme i kontakt med varmeelementet.

Tilbehør

Brug kun tilbehør eller redskaber, der er godkendt af Instant Brands. Brug af dele, tilbehør eller redskaber, der ikke er anbefalet af producenten, kan medføre risiko for brand, personskade og/eller skade på ejendom.

Brug kun en godkendt indergryde i rustfrit stål til Duo Crisp med Ultimate Lid for at reducere risikoen for tryklækage.

Udskift kun trykkogedækslet med et autoriseret Instant Pot trykkogedæksel for at undgå personskade og beskadigelse af apparatet.

Brug IKKE det medfølgende tilbehør i en mikrobølgeovn, brødristerovn, varmlufts- eller almindelig ovn eller på en keramisk kogeplade, elektrisk kogeplade, gaskomfur eller udendørs grill.

Pleje og opbevaring

Lad apparatet køle af til stuetemperatur før rengøring eller opbevaring.

Opbevar IKKE materialer i Maskinens base, når det ikke er i brug.

Anbring IKKE brændbare materialer i Maskinens base, såsom papir, pap, plastik, flamingo eller træ.

Strømkabel

Der bruges en kort strømledning for at reducere risikoen for, at børn griber fat i den, vikler sig ind i den eller snubler over en længere ledning.

ADVARSEL: Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparatet og ledningen væk fra børn.

⚠ ADVARSEL

Træk aldrig ledningen ud over bordkanten, brug aldrig en stikkontakt under bordet, og brug aldrig en forlængerledning.

Lad IKKE strømkablet røre ved varme overflader eller åben ild, herunder kogepladen.

Må IKKE bruges med strømomformere eller adaptere, timerkontakter eller separate fjernbetjeningsystemer.

Dette apparat har et 3-polet jordet stik. For at reducere risikoen for elektrisk stød:

Sæt KUN strømkablet i en stikkontakt med jordforbindelse. Fjern IKKE jorden.

Elektrisk advarsel

Maskinens base indeholder elektriske komponenter, som kan give elektrisk stød. Hvis disse instruktioner ikke følges, kan det resultere i elektrisk stød.

For at beskytte mod elektrisk stød:

Vælg Cancel for at afbryde forbindelsen, og tag derefter stikket ud af stikkontakten. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger den, og før du tilføjer eller fjerner dele eller tilbehør, samt før rengøring. Tag fat i stikket og træk det ud af stikkontakten for at trække stikket ud. Træk aldrig i strømkablet

Efterse jævnligt apparatet og strømkablet. Brug IKKE apparatet, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Hvis du har brug for hjælp, kan du kontakte kundeservice via e-mail på UKSupport@instantbrands.com (hvis du befinder dig i Storbritannien) eller EUSupport@instantbrands.com (hvis du befinder dig i EU) eller via telefon på +44 (0) 3331230051. .

Forsøg IKKE at reparere, udskifte eller ændre apparatets komponenter, da dette kan forårsage elektrisk stød, brand, personskade og/eller skade på ejendom, og garantien vil bortfalde.

⚠ ADVARSEL

Du må IKKE pille ved nogen af sikkerhedsmekanismerne, da det kan resultere i personskade eller materiel skade.

Kom IKKE væske eller madvarer af nogen art i komfurets bund uden den indvendige gryde.

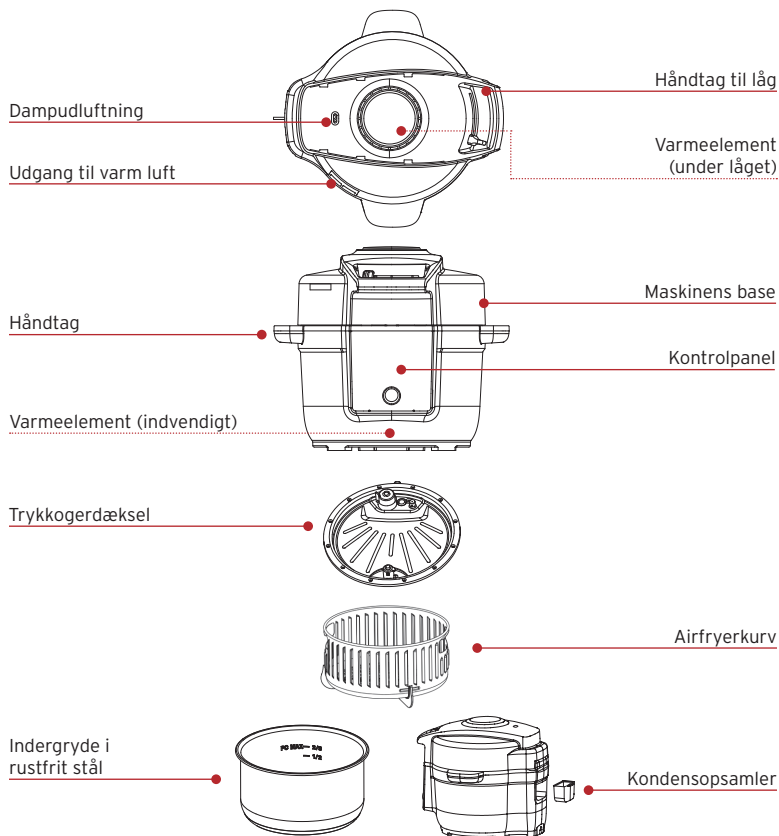
Sænk IKKE strømkablet, stikket eller apparatet ned i vand eller andre væsker.

Apparatet må IKKE bruges i andre elektriske systemer end 220-240V~ 50-60Hz.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

HVAD ER DER I KASSEN

Duo™ Crisp med Ultimativt Låg



Illustrationerne er kun til reference og kan afvige fra det faktiske produkt.

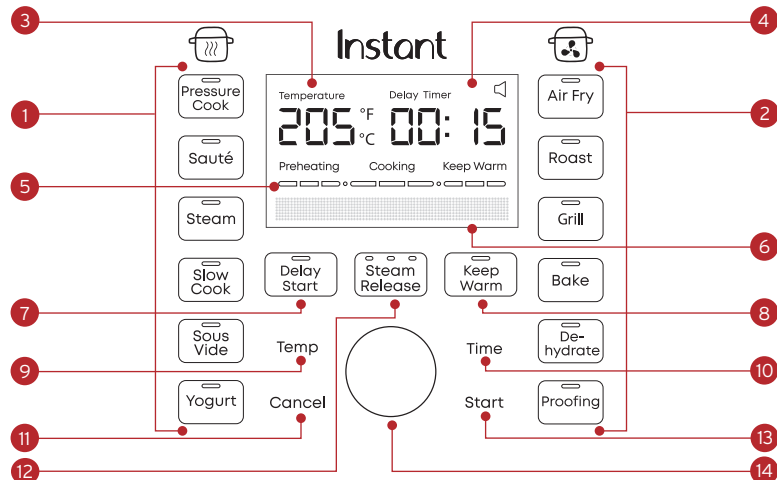
Husk at genanvende!

Vi har designet denne emballage med bæredygtighed for øje. Genanvend venligst alt, hvad der kan genbruges, der hvor du bor. Sørg for at gemme denne vejledning sammen med sikkerheds- og garantiindsatsen til reference.

BRUG DIN DUO CRISP MED ULTIMATIVT LÅG

Kontrolpanel

Vi har designet kontrolpanelet, så det er enkelt at bruge og let at læse



1. Smart-programmer til trykkogning
• Lyset viser det aktive smart-program
2. Airfryer smart-programmer
• Lyset viser det aktive smart-program
3. Temperaturvisning
• Vælg Fahrenheit eller Celsius
4. Tidsvisning
• Nedtælling af tilberedningstid
• Tæller for hold-varm funktion
5. Statuslinje for madlavning
6. Beskedbjælke
• Viser statusmeddelelser
7. Forsinket start
• Kan også bruges som køkkentimer
8. Hold varm
• Tændt eller slukket
9. Temperatur
10. Tid
11. Cancel (Annuler)
12. Kontrolknop til dampudløsning
• Lys viser den valgte dampudløsning
13. Start
14. Drejeknap
• Juster tid og temperatur

Statuslinje for madlavning

1. **Preheating**(Forvarmning): Maskinen varmer op til den indstillede temperatur. Displayet viser tilberedningstiden.
2. **Cooking** (Tilberedning): Maskinen har startet smart-programmet. Displayet tæller tilberedningstiden ned.
3. **Keep Warm**(Hold varm): tændes automatisk, når tilberedningen er stoppet. Når den er færdig, viser displayet **End**.

SÅDAN ÆNDRER DU DINE INDSTILLINGER

Tænde/slukke for lyd

Du kan vælge at slå akustiske madlavningsadvarsler til eller fra.

- Når maskinen er i Ready-tilstand, skal du trykke og holde på **Time** og **Temperature** knapperne i 5 sekunder, indtil displayet viser **Sound On** eller **Sound Off**.

Hørbare sikkerhedsadvarsler (bip) kan ikke slås fra.

Valg af temperaturskala

Du kan vælge at vise tilberedningstemperaturen i enten Fahrenheit eller Celsius.

- Når du er i standbytilstand, skal du trykke på **Temp**-knappen og holde den nede i 5 sekunder, indtil displayet viser **Temp Unit F** eller **Temp Unit C**.

Forsink starten af tilberedningen

Du kan bruge Delay Start til at udskyde tilberedningen i mindst 10 minutter og højst 24 timer.

4. Vælg et smart-program, juster indstillingerne, som du vil, og tryk derefter på **Delay Start**.
5. Når tiden blinker, skal du bruge **Drejeknap** til at justere forsinkelsestiden.
6. Tryk på **Start**, og timeren tæller ned.
7. Når Delay Start slutter, begynder smart-programmet, og displayet viser tilberedningstiden.
8. Forsinket start er ikke tilgængelig med **Airfry**, **Sauté**, **Yogurt**, **Sous Vide**, **Steg**, **Grill**, **Bag**, **Dehydrer**, **Hævning** eller **Hold varm** smart-programmer.

Indstil en timer

Du kan indstille en tilberedningstimer til minimum 1 minut eller maksimum 1 time.

1. Tryk på Delay Start, når du er i Ready-tilstand.
2. Når tiden blinker, skal du bruge **Drejeknap** til at justere forsinkelsestiden.
3. Tryk på **Start**, og timeren tæller ned.
4. Når timeren slutter, viser displayet **Ready**.

Nulstil Smart-programmer til de oprindelige indstillinger

Nulstil smart-programmer

- I Ready-tilstand skal du trykke på en smart-programknap og holde den nede i over 3 sekunder, indtil smart-programknappen blinker to gange.
Smart-programmets indstillinger gendannes til fabriksindstillingerne.
- tilberedningstilstand skal du trykke på den aktuelt anvendte smartprogramknap og holde den nede i over 3 sekunder, indtil smartprogramknappen blinker to gange.
Smart-programmets indstillinger gendannes til fabriksindstillingerne.

Nulstil alle indstillinger

- I Ready-tilstand, skal du trykke og holde Drejknappen i over 3 sekunder, indtil smart-programknapperne blinker 3 gange, og displayet viser **Ready**.
Alle indstillinger gendannes til fabriksindstillingerne.

BRUG AF ULTIMATIVT LÅG

Du kan bruge Ultimate Lid til både trykkogning og airfrying samt andre former for madlavning. Brug altid det låg, der fulgte med Instant Pot Duo Crisp med Ultimativt Låg.

⚠ ADVARSEL

Åbn ikke låget, før alt tryk er udløst, og der står "Ok to open lid." på displayet. Hvis låget åbnes, før trykket er udløst, kan det medføre forbrændinger, personskade og/eller materiel skade. Læn dig ikke ind over dampventilen. Varm damp kan slippe ud og resultere i forbrændinger eller personskade.

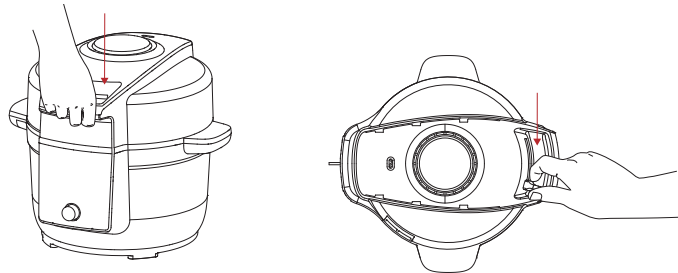
Åbn låget

1. Efter trykkogning skal du sørge for at slippe dampen ud, før du åbner. Se Sådan slipper du dampen ud på side 17..
2. Drej knappen til at låse låget med til "Unlock" positionen.
3. Brug lågets håndtag til at løfte låget fra Maskinens base.

Luk og lås låget

Ved trykkogning skal låget være forsvarligt låst på plads for at forhindre damp i at slippe ud.

1. Brug lågets håndtag til at sænke låget ned på Maskinens base, og tryk låget ned.
2. Ved trykkogning drejes lågets låsekontakt til låseposition "Lock".

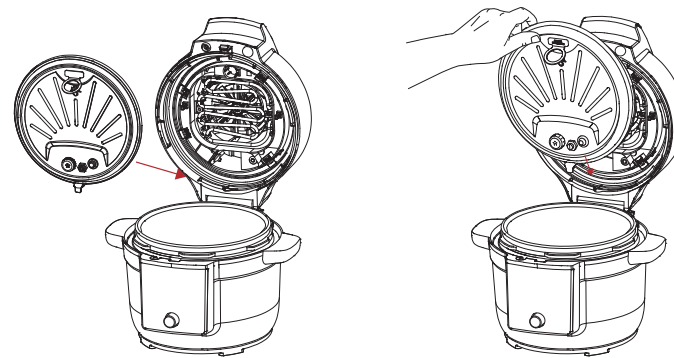


Sådan bruger du trykkogedækslet

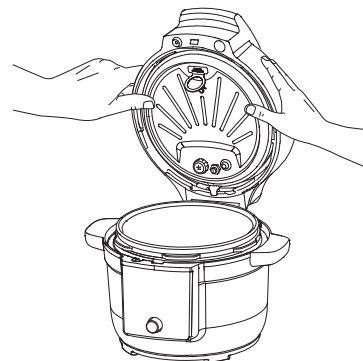
Til trykkogning og andre smarte programmer, der bruger Ultimate Lid's trykkogningsfunktioner, skal du montere trykkogedækslet

Monter dækslet til trykkogning

1. Indsæt dækslet til trykkogning i åbningen på undersiden af det Ultimative Låg med bunden først.

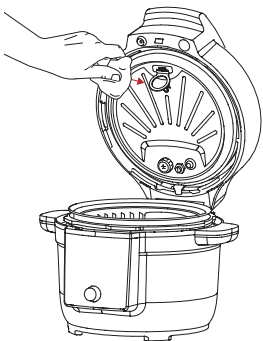


2. Skub trykkogedækslet helt på plads. Når trykkogedækslet er på plads, vil du høre en låsende lyd.

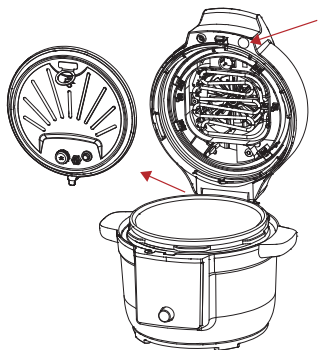


Fjern dækslet til trykkogning

1. Åbn det Ultimative Låg, og tag derefter fat i det indre dæksels holderløkke.
2. Sørg for at holde fast i dækslet med en ovenhandske eller beskyttelsesudstyr, da den stadig kan være varm.



3. Tryk på den røde knap på toppen af låget, og trykkogedækslet frigøres.



Sådan frigiver du damp

Din Duo Crisp med Ultimativt Låg kan afgive damp på 3 forskellige måder. Vælg den måde, der passer bedst til den type mad, du tilbereder.

Vælg	Naturlig frigivelse	Pulsudgivelse	Hurtig frigivelse
Hvordan ?	Frigiver damp gradvist over tid (op til 40 minutter eller mere), efter at tilberedningen er stoppet.	Udsender tidsindstillede udbrud af damp i hurtige pust, når tilberedningen er stoppet	Frigiver hurtigt damp, når du trykker på damp-udløserknappen
Brug til	Mad, der kan simre, som gryderetter, chili, pasta, havregryn, bønner og korn.	Fødevarer som ris og korn	Fødevarer, der har tendens til at koge for meget, som grøntsager og fisk og skaldyr.

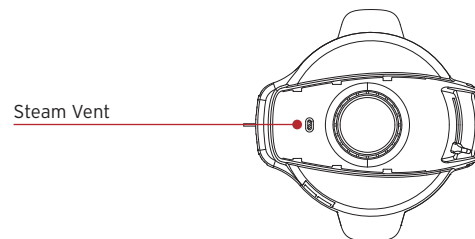
Sådan frigiver du damp

1. Tryk på Steam Release på Kontrolpanelet foran for at skifte mellem Natural Release, Pulse Release og Quick Release.

Du kan til enhver tid ændre typen af dampudslip: før, under eller efter tilberedningen.

2. Når al damp er sluppet ud, viser displayet **OK to open lid**.
3. Når dampen er sluppet ud, kan du bruge lågets håndtag til at åbne det..

Der kommer varm damp ud af dampventilen; hold ikke hænder eller ansigt i nærheden af ventilen, når der kommer damp ud.



FØRSTE OPSÆTNING

Rengør før brug

1. Vask indergryden med varmt vand og sæbe. Skyl og brug en blød klud til at tørre ydersiden. Eller du kan vaske indergryden i opvaske-maskinen.
2. Tør varmeelementet inde i Maskinens base og indersiden af låget af med en blød klud for at sikre, at der ikke er nogen emballagepartikler på afveje.

Brug af kondensopsamleren

Kondensopsamleren sidder på bagsiden af Maskinens base og opsamler overskydende fugt fra kondensranden. Den skal installeres før madlavningen og tømmes og skylles efter hver brug.

Fjern kondensopsamleren

- Træk kondensopsamleren væk fra Maskinens base; træk ikke nedad.

Installer kondensopsamleren

- Ret rillerne på kondensopsamleren ind efter tapperne på bagsiden af Maskinens base, og skub kondensopsamleren på plads.

Brug af airfryerkurven

Når du bruger et af Airfry-programmerne, skal du bruge airfryerkurven, så luften kan cirkulere jævnt under hele tilberedningsprocessen.

Testkørsel

Før du bruger din nye Duo Crisp med Ultimativt Låg den første gang Testkørsel

Før at udføre en testkørsel

1. Følg anvisningerne for trykkogning på side 20.
2. Fyld indergryden med vand til den første påfyldningslinje, men tilsæt ikke mad. .
3. Vælg **Pressure Cook**
4. Indstil tilberedningstiden til 5 minutter.

5. Vælg **Quick Steam Release** med dampknappen.
6. Tryk på **Start**.
7. Når den er færdig, frigiver apparatet dampen.
8. Når dampen er frigivet, vil meddelelseslinjen vise **OK to open lid**.
9. Vask og tør indergryden.

Nu er du klar til at tilberede et måltid i din Duo Crisp med Ultimativt Låg!

TRYKKOGNING + DAMP

Begge programmer bruger damp under tryk til at tilberede maden hurtigt og jævnt. Brug Pressure Cook til de fleste opskrifter med trykkogning, og brug Steam, som du ville bruge en almindelig dampkoger på komfuret, hvor du koger væske for at tilberede maden med varm damp.

⚠ ADVARSEL

INDERGRYDEN SKAL BRUGES

Der skal altid bruges en indvendig gryde. For at undgå personskade må der ikke anbringes mad eller væske i maskinens bund.

MÅ IKKE OVERFYLDES

Overfyldning af indergryden kan føre til personskade eller materiel skade.

Fyld ikke indergryden højere end linjen PC Max - 2/3 som angivet i indergryden.

Fyld ikke indergryden højere end -1/2-linjen, når du tilbereder mad, der udvider sig, som f.eks. ukogte bønner, æblemos, havregryn, byg og nudler.

FJERN IKKE LÅGET VED TRYKKOGNING

Åbn ikke låget under trykkogning. Hvis låget fjernes, før trykket er udløst, kan det resultere i forbrændinger, personskade og/eller materielle skader

Brug af væske til trykkogning

Trykkogning kræver væske i indergryden for at producere den nødvendige damp. Her er de minimumsmængder, du skal bruge i Duo Crisp med Ultimativt Låg:

Størrelse på gryde	Minimum væske til trykkogning*
6,2 liter	500 ml

*Medmindre andet er angivet i opskriften.

Væsker til trykkogning skal være vandbaserede, såsom bouillon, fond, suppe eller juice. Hvis du bruger dåsesuppe, kondenseret suppe eller flødebaseret suppe, skal du tilsætte vand som beskrevet ovenfor.

Programindstillinger

Vælg mellem disse indstillinger for hvert smart-program:

Smart Program	Temperatur	Standard tilberedningstid	Min. tilberedningstid	Max. tilberedningstid
Pressure Cook	Indstilles automatisk	10 minutter (00:10)	0 minutter (00:00)	4 timer (04:00)
Steam	Indstilles automatisk	10 minutter (00:10)	0 minutter (00:00)	1 timer (01:00)

Sådan trykkoger eller damper du

Forberedelse

Skær, hak, krydr eller marinér dine ingredienser i henhold til din opskrift.

Preheat (forvarm)

1. Placer indergryden i Maskinens base.
2. Kom ingredienserne i indergryden.
3. Sørg for, at Trykkogedækslet er monteret i Ultimate Lid.
4. Luk låget på Maskinens base, og lås det.
Se 'Luk og lås låget' for alle detaljer.
5. Tryk på **Pressure Cook** eller **Steam**. Indikatorlampen vil blinke.
6. Standardtiden eller den sidst anvendte tilberedningstid vises. For at ændre den skal du trykke på **Time** og dreje **Drejeknappen** for at ændre den skal du trykke på **Drejeknap** for at vælge den.
7. For smart-programmet Pressure Cook er Keep Warm slået til som standard. Hvis du vil slå det fra, skal du trykke på Keep Warm.
8. Standardtypen eller den sidst anvendte type dampudløser vises. For at ændre den skal du trykke på Steam Release-knappen efter behov

for at skifte mellem indstillingerne.

Se "Sådan frigiver du damp" for alle detaljer.

- Tryk på **Start**. Statuslinjen viser **Preheating** og Duo Crisp med Ultimativt Låg begynder at varme. Displayet viser Preheating.

Det kan tage 10-15 minutter at forvarme til madlavning.

Forvarmningstiden kan være længere end 15 minutter for 2/3 max.

Frossen mad øger forvarmningstiden. Den tilberedningstid, du vælger, vil være den nye indstilling, næste gang du bruger det pågældende smart-program.

Tilbered

- Når maskinen opnår trykket, starter Duo Crisp med Ultimativt Låg med at trykkoge. Enheden viser **Cooking** og timeren begynder at tælle ned.
- Når timeren når 00:00, stopper tilberedningen.
- Når displayet viser **Ok to Open Lid**, kan du åbne låget.
- Tryk på **Cancel**, hvis du vil afslutte tilberedningen, før timeren stopper..

Keep Warm (hold varm)

Når programmet Pressure Cook smart er færdigt, og Keep Warm er tændt, begynder timeren at tælle fra 00:00 op til 10 timer (10:00).

Hvis Keep Warm er slået fra, viser displayet End.

SAUTÉ

Brug Sauté i stedet for en stegepande eller gryde. Sauté kan uddybe smagen i din mad, eller det kan simre, tykne eller reducere saucer.

Vælg mellem disse indstillinger for at sautere:

Standard Temp.	Min. Temp.	Max. Temp.	Standard Tilberedningstid	Min. Tilberedningstid	Max. Tilberedningstid
Level 1	Level 1	Level 6	30 minutter (00:30)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)

Sådan sauterer du

Forberedelse

Skær, hak, krydr eller mariner dine ingredienser i henhold til din opskrift.

Preheat (Forvarm)

- Placer indergryden i Maskinens base.
- Hold låget åbent under hele Sauté-tilberedningsprocessen.
- Tryk på **Sauté**. Indikatorlampen vil blinke.
- Standardtiden eller den sidst anvendte tilberedningstid vises. For at ændre den skal du trykke på **Time** og dreje **Drejknappen** for at ændre det også trykke på **Drejknep** for at vælge den.
- Standardtemperaturen eller den sidst anvendte tilberedningstemperatur vises. For at ændre den skal du trykke på **Temp** og dreje **Drejknappen** for at ændre den, tryk derefter på **Drejknappen** for at vælge den.
- Tryk på **Start**. Statuslinjen viser **Preheating** og din Duo Crisp med Ultimativt Låg starter opvarmining. Displayet viser **Preheating**.

Tilbered

1. Når displayet viser **Add Food**, tilsættes ingredienserne.
2. Enheden viser **Cooking**.
3. Når timeren slutter, viser displayet **End**.
4. Tryk på **Cancel**, hvis du vil afslutte tilberedningen, før timeren stopper..

Deglazing (Glasering)

Deglasering er den proces, hvor man tilsætter en væske til en varm pande, så alle de lækre, karamelliserede stykker, der sidder fast i bunden, frigøres.

1. Fjern maden fra indergryden
2. Tilsæt vand, bouillon eller vin.
3. Brug en træske eller en silikonespatel til at løsne mad, der sidder fast i bunden af indergryden.

Sautéring før trykkogning eller Slow Cooking

Ofte vil du gerne sautere madvarer for at brune dem, før du tilbereder dem yderligere.

1. Sautér dine ingredienser.
2. Tryk på **Cancel**.
*Du kan afdglase indergryden nu, inden du skifter til **Pressure Cook** eller **Slow Cook** (see **Deglazing**).*
3. Vælg det smart-program, du vil bruge til at lave mad..

SLOW COOK

Med Slow Cook kan du lave dine yndlingsopskrifter med simremad og gryderetter. Dette program bruger ikke tryk til at tilberede maden.

Vælg mellem disse indstillinger for slowcooking (langsom tilberedning):

Standard Temp.	Min. Temp.	Max. Temp.	Standard Tilberedningstid	Min. Tilberedningstid	Max. Tilberedningstid
High	Low	High	4 timer (04:00)	30 minutter (00:30)	24 timer (24:00)

Sådan slowcooker du

Forberedelse

Skær, hak, krydr eller mariner dine ingredienser i henhold til din opskrift.

Preheat (forvarm)

1. Placer indergryden i maskinens base.
2. Tilsæt ingredienserne i indergryden.
3. Sørg for, at Trykkogedækslet er monteret i det Ultimative Låg.
4. Luk låget på Maskinens base, og lås det..
Se 'Luk og lås låget' for alle detaljer.
5. Tryk på **Slow Cook**. Indikatorlampen vil blinke.
6. Standardtiden eller den sidst anvendte tilberedningstid vises. For at ændre den skal du trykke på **Time** og dreje **Drejeknappen** for at ændre det også trykke på **Drejeknappen** for at vælge den.
7. Standardtemperaturen eller den sidst anvendte tilberedningstemperatur vises. For at ændre den skal du Tryk på **Temp** og dreje **Drejeknap** for at ændre den, tryk derefter på **Drejeknap** for at vælge den.
8. Keep Warm (hold varm) er til som Standard. Hvis du vil slå det fra **så tryk på Keep Warm**.
9. Tryk på **Start**. Både statuslinjen og meddelelsen på displayet viser **Preheating**. Duo Crisp med Ultimativt Låg starter opvarmning og

timeren begynder at tælle ned.

Under forvarmningen stiger temperaturen gradvist i de første 2-3 timer af tilberedningen, ligesom i traditionelle slow cookere. Det er helt normalt.

10. Når den maksimale tilberedningstemperatur er nået, viser displayet **Cooking**.
11. Når timeren når 00:00, stopper tilberedningen.
12. Tryk på **Cancel**, hvis du vil afslutte tilberedningen, før timeren stopper..

Keep warm (Hold varm)

Når tilberedningen er færdig, og Keep Warm er tændt, begynder timeren at tælle fra 00:00 op til 10 timer (10:00). Hvis Hold varm er slået fra, viser displayet **End**.

SOUS VIDE

Sous Vide tilbereder mad under vand i en lufttæt, fødevarer sikker pose i lang tid. Maden tilberedes i sin egen saft og bliver lækker og meget mør. Dette program bruger ikke tryk til at tilberede maden.

Vælg mellem disse indstillinger til sous vide:

Standard Temp.	Min. Temp.	Max. Temp.	Standard Tilberedningstid	Min. Tilberedningstid	Max. Tilberedningstid
56°C	25°C	90°C	3 timer (03:00)	30 mins (00:30)	99 timer, 30 mins (99:30)

Hvad du skal bruge til sous vide

- Tænger
- Fødevarer sikker, lufttæt, genlukkelig madpose ELLER
- Vakuumporsegl og fødevarer godkendte vakuumposer

Sådan sous vider du

Forberedelse

Skær, hak, krydr eller mariner dine ingredienser i henhold til din opskrift.

Preheat (forvarm)

1. Placer indergryden i maskinens base.
2. Sørg for, at Trykkogedækslet er monteret i det Ultimate Låg.
3. Luk låget på Maskinens base, og lås det..
Se 'Luk og lås låget' for alle detaljer.
4. Tryk på **Sous Vide**. Indikatorlampen vil blinke.
5. Standardtiden eller den sidst anvendte tilberedningstid vises. For at ændre den skal du trykke på **Time** og dreje **Drejeknap** for at ændre det også trykke på **Drejeknapen** for at vælge den.

- Standardtemperaturen eller den sidst anvendte tilberedningstemperatur vises. For at ændre den skal du Tryk på **Temp** og dreje **Drejeknap** for at ændre det også trykke på **Drejeknap** for at vælge den.
- Tryk på **Start**. Statuslinjen viser **Preheating** og din Duo Crisp med Ultimativt Låg starter opvarminig. Displayet viser **Preheating**.

Tilbered

- Når displayet viser **Add Food**, skal du låse låget op og åbne det og tilføje madlavningsposen
- Luk og lås låget. Enheden viser **Cooking**.
- Når timeren slutter, viser displayet **End**.
- Tryk på **Cancel**, hvis du vil afslutte tilberedningen, før timeren stopper..

Fjern maden

Når tilberedningen er færdig, viser displayet **End**. Brug tangen til forsigtigt at fjerne madlavningsposen.

YOGURT

Du kan bruge din Duo Crisp med Ultimativt Låg til nemt at lave lækker, fermenteret mælkeyoghurt og yoghurt uden mælkeprodukter.

Vælg mellem disse indstillinger til fremstilling af yoghurt:

Pasteuriserin gstemperatur	Fermentering stemperatur	Pasteuriseri ngstid	Standard fermenter- in gtid	Min. fermenterin gtid	Maks. fermenter- ing stid
Indstilles automatisk	Indstilles automatisk	Indstilles automatisk 30 minutter (00:30)	8 timer (08:00)	6 timer (06:00)	12 timer (12:00)

Sådan laver du yogurt

At lave yoghurt er en 3-trins proces, der starter med pasteurisering af mælken, derefter tilsætning af yoghurtstarter og til sidst afkøling af yoghurten. Sørg for at følge en pålidelig opskrift.

Forberedelse

- Forbered ingredienserne i henhold til din opskrift.
- Kom ingredienserne i indergryden.

Pasteurisere

- Placer indergryden i maskinens base.
- Sørg for, at Trykkogedækslet er monteret i låget
- Luk låget på Maskinens base, og lås det..
Se 'Luk og lås låget' for alle detaljer.
- Tryk på **Yogurt**. Indikatorlampen blinker.
- Tryk på **Start**. Den første statuslinje viser under Cooking og Duo Crisp med Ultimativt Låg begynder at varme. Displayet viser **Step 1. Pasteurise**.
- Når pasteuriseringen er færdig, begynder Duo Crisp med Ultimativt Låg at køle ned, og den anden statuslinje viser under Cooking. Åbn låget for at køle hurtigere ned, det tager ca. 90 minutter. Displayet viser **Cooling Down**.

Fermentering (gæring)

1. Når Duo Crisp med Ultimativt Låg når den korrekte temperatur til fermentering, viser displayet **Add Yogurt Starter**. Tilsæt yoghurtstarter, og luk låget.
2. Du har 30 minutter til at tilsætte yoghurtstarteren. Hvis du ikke tilsætter starteren inden for denne tidsramme, vil yoghurtprogrammet automatisk stoppe.
3. Standardtiden eller den sidst anvendte fermenteringstid vises. For at ændre den skal du trykke på **Time** og dreje **Drejeknap** for at ændre det også trykke på **Drejeknappen** for at vælge den.
4. Tryk på Start. Den tredje statuslinje under Cooking. Displayet viser **Step 2. Ferment**.
5. Når fermenteringstrinnet er færdigt, viser displayet **End**.
6. Tryk på Cancel, hvis du vil afslutte tilberedningen, før timeren stopper..

Tilbered

1. Lad yoghurten køle af.
2. Stil den i køleskabet i 12-24 timer for at udvikle smag.

Hvor meget skal jeg lave??

Instant Pot størrelse	Minimum mælkemængde	Maksimal mælkemængde
6,2 liter	1000 ml	3.8 L

AIRFRY

Du kan airfrye alle slags fødevarer, friske eller frosne, og få en sprød finish uden al olien.

Vælg mellem disse indstillinger til airfrying:

Standard Temp	Min. Temp	Max. Temp	Standard Tilberedningstid	Min. Tilberedningstid	Max. Tilberedningstid
204°C	82°C	204°C	20 minutter (00:20)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)

Sådan airfryer du

Forberedelse

Tilbered ingredienserne efter din opskrift, og hav dem klar.

Preheat (forvarm)

1. Placer indergryden i Maskinens base.
2. Placer Airfryerkurven inde i indergryden.
3. Sørg for, at Trykkogedækslet IKKE er monteret i låget
4. Luk låget på Maskinens base.
Se '*Sådan låses låget*' for at få alle detaljer.
5. Tryk på **Air Fry**. Indikatorlampen vil blinke.
6. Standardtiden eller den sidst anvendte tilberedningstid vises. For at ændre den skal du trykke på **Time** og dreje **Drejeknappen** for at ændre den, tryk derefter på **Drejeknappen** for at vælge den.
7. Standardtemperaturen eller den sidst anvendte tilberedningstemperatur vises. For at ændre den skal du trykke på **Temp** og dreje **Drejeknap** for at ændre den, tryk derefter på **Drejeknap** for at vælge den.
8. Når enheden viser **Add Food**, skal du åbne låget, tilføj den til-

beredte mad og lukke låget.

9. Duo Crisp med Ultimativt Låg starter airfrying, og Enheden viser **Cooking**.
10. Når enheden viser **Turn Food**, skal du åbne låget, vende maden og lukke låget.
11. Når timeren når 00:00, stopper tilberedningen.
12. Tryk på **Cancel**, hvis du vil afslutte tilberedningen, før timeren stopper..

BAG + STEG

Du kan bage mad som brød, kager og bagværk eller stege kød og grøntsager.

Vælg mellem disse indstillinger for hvert smart-program:

Smart Programme	Standard Temp.	Min. Temp.	Max. Temp.	Standard Cook Time	Min. Cook Time	Max. Cook Time
Bake (Bag)	185°C	82°C	204°C	30 mins (00:30)	1 min (00:01)	1 time (01:00)
Roast (Steg)	193°C	82°C	204°C	40 mins (00:40)	1 min (00:01)	1 time (01:00)

Sådan bager eller steger du

Forberedelse

1. Du kan bage mad som brød, kager og bagværk eller stege kød og grøntsager.
2. Vælg mellem disse indstillinger for hvert smart-program:
Lad der være ca. 2,5 cm plads rundt om alle sider af bageformen, så varmen kan cirkulere jævnt.
3. Hvis du steger, skal du lægge ingredienserne i Airfryerkurven.

Tilbered

1. Placer indergryden i maskinens base, og placer derefter airfryerkurven i indergryden.
2. Sørg for, at Trykkogedækslet IKKE er monteret i låget
3. Luk låget på Maskinens base.
Se 'Sådan låses låget' for at få alle detaljer.
4. Tryk på **Bake** eller **Roast**. Indikatorlampen vil blinke.
5. Standardtiden eller den sidst anvendte tilberedningstid vises. For at ændre den skal du trykke på **Time** og dreje **Drejeknap** for at ændre den, tryk derefter på **Drejeknap** for at vælge den.

6. Standardtemperaturen eller den sidst anvendte tilberedningstemperatur vises. For at ændre den skal du trykke på **Temp** og dreje **Drejeknap** for at ændre den, tryk derefter på **Drejeknappen** for at vælge den.
7. Tryk på **Start**. Statuslinjen viser **Preheating** og din Duo Crisp med Ultimativt Låg starter opvarmning. Displayet viser **Preheating**.
8. Når Enheden viser **Add Food**, skal du åbne låget, placere Airfryerkurven indergryden, og lukke låget.
9. Duo Crisp med Ultimativt Låg starter bagning/stegning, og Enheden viser **Cooking** og timeren begynder at tælle ned.
10. Når timeren når 00:00, stopper tilberedningen.
11. Tryk på **Cancel**, hvis du vil afslutte tilberedningen, før timeren stopper..

GRILL

Du kan grille mad som kød, skaldyr og grøntsager. Vælg mellem disse indstillinger til grillning:

Standard Temp.	Min. Temp.	Max. Temp.	Standard Tilberedningstid	Min. Tilberedningstid	Max. Tilberedningstid
204°C	Kan ikke justeres	Kan ikke justeres	6 minutter (00:06)	1 min (00:01)	40 mins (00:40)

Sådan griller du

Forberedelse

1. Tilbered ingredienserne i henhold til din opskrift.
2. Læg ingredienserne i Airfryerkurven

Tilbered

1. Placer indergryden i maskinens base.
2. Placer indergryden i maskinens base, og placer derefter airfryerkurven i indergryden.
3. Sørg for, at Trykkogedækslet IKKE er monteret i låget
4. Luk låget på Maskinens base.
Se 'Sådan låses låget' for at få alle detaljer.
5. Tryk på **Grill**. Indikatorlampen vil blinke.
6. Standardtiden eller den sidst anvendte tilberedningstid vises. For at ændre den skal du trykke på **Time** og dreje **Drejeknappen** for at ændre den, tryk derefter på **Drejeknappen** for at vælge den.
7. Tryk på **Start**. Duo Crisp med Ultimativt Låg starter grillning, og Enheden viser **Cooking** og timeren begynder at tælle ned.
8. Når timeren når 00:00, stopper tilberedningen.
9. Tryk på **Cancel**, hvis du vil afslutte tilberedningen, før timeren stopper..

DEHYDRER + HÆV

Du kan dehydrere madvarer som frugt og grøntsager eller hæve dejen, før du bager den.

Vælg mellem disse indstillinger for hvert smart-program:

Smart Programme	Standard Temp.	Min. Temp.	Max. Temp.	Standard Cook Time	Min. Cook Time	Max. Cook Time
Dehydrate (dehydrer)	51°C	40°C	73°C	7 timer (07:00)	1 time (01:00)	72 timer (72:00)
Proof (hæv)	25°C	23°C	35°C	1 time (01:00)	30 mins (00:30)	3 timer (03:00)

Sådan dehydrerer eller hæver du

Forberedelse

1. Tilbered ingredienserne i henhold til din opskrift.
2. Læg ingredienserne i Airfryerkurven.

Tilbered

1. Placer indergryden i maskinens base.
2. Placer derefter airfryerkurven i indergryden.
3. Sørg for, at Trykkogedækslet IKKE er monteret i låget
Luk låget på Maskinens base. Se 'Sådan låses låget' for at få alle detaljer.
4. Tryk på **Dehydrate** eller **Proof**. Indikatorlampen vil blinke.
5. Standardtiden eller den sidst anvendte tilberedningstid vises. For at ændre den skal du trykke på **Time** og dreje **Drejeknappen** for at ændre den, tryk derefter på **Drejeknappen** for at vælge den.
6. Standardtemperaturen eller den sidst anvendte tilberedningstemperatur vises. For at ændre den skal du Tryk på **Temp** og dreje **Drejeknappen** for at ændre den, tryk derefter på **Drejeknappen** for at vælge den.
7. Tryk på **Start**. Duo Crisp med Ultimativt Låg starter dehydrering/

hæving, Enheden viser **Cooking** og timeren begynder at tælle ned.

8. Når timeren når 00:00, stopper tilberedningen.
9. Tryk på **Cancel**, hvis du vil afslutte tilberedningen, før timeren stopper..

HOLD VARM

Du kan vælge at tænde for Hold varm automatisk efter tilberedningen på mange smarte programmer. Du kan også bruge Hold varm til at genopvarme maden.

Vælg mellem disse indstillinger i smartprogrammet Keep Warm

Standard Temp	Min. Temp	Max. Temp	Standard Tilberedningstid	Min. Tilberedningstid	Max. Tilberedningstid
Ingen	Low 62°C	High 77°C	10 timer (10:00)	10 mins (00:10)	10 timer (10:00)

Sådan genopvarmer du

Forberedelse

Læg den mad, der skal genopvarmes, i indergryden.

Preheat

1. Placer indergryden i maskinens base.
2. Sørg for at installere Trykkogedækslet på låget og derefter lukke og låse låget.
Se 'Sådan låses låget' for at få alle detaljer.
3. Vælg **Keep Warm** på **Kontrolpanelet**. Standard- eller tidligere tids- og temperaturindstillinger vises.
4. Hvis du vil ændre genopvarmningstiden, skal du trykke på **Time**, og dreje **Drejeknappen** for at vælge en ny genopvarmningstid.
5. Hvis du vil ændre tilberedningstemperaturen, skal du trykke på **Temperature**, også dreje **Drejeknappen** for at vælge en ny tilberedningstemperatur
6. Tryk på **Start**. Statuslinjen viser **Keep Warm** og timeren begynder at tælle ned.
7. Når genopvarmningen er færdig, viser displayet **End**.

RENGØRING

Rengør din Instant Duo Crisp med Ultimativt Låg efter hver brug. Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad alle dele køle af til stuetemperatur før rengøring. Sørg for, at alle overflader er tørre før brug eller opbevaring.

⚠ ADVARSEL

Sænk **IKKE** strømkablet, stikket eller apparatet ned i vand eller anden væske, da det kan medføre elektrisk stød.

Del	Rengøringsvejledning
Tilbehør <ul style="list-style-type: none">• Airfryerkurv• Trykkogedæksel• Kondensopsamler	<ul style="list-style-type: none">• Vask efter hver brug• Håndvask med varmt vand og mildt opvaskemiddel eller vask i opvaskemaskine, øverste hylde• Brug aldrig skræppe kemiske rengøringsmidler, pulver eller skuresvampe på tilbehøret.• Tøm og skyl kondensopsamleren efter hver brug.
Ultimativt låg	<ul style="list-style-type: none">• Brug en let fugtig klud til at tørre eventuelle partikler af.
Indergryde	<ul style="list-style-type: none">• Vask efter hver brug.• Håndvask med varmt vand og mildt opvaskemiddel eller vask i opvaskemaskine*.• Pletter med hårdt vand kan kræve en eddikefugtet svamp og skrubning for at blive fjernet.• Ved hårde eller fastbrændte madrester lægges de i blød i varmt vand i et par timer, før de rengøres.• Tør alle udvendige overflader, før de placeres i Maskinens base.
Strømledning	<ul style="list-style-type: none">• Brug en let fugtig klud til at tørre eventuelle partikler af strømkablet.
Maskinens base	<ul style="list-style-type: none">• Tør indersiden af Maskinens base og kondensranden af med en let fugtig klud, og lad det lufttørre.• Rengør ydersiden af Maskinens base og kontrolpanelet med en blød, let fugtig klud eller svamp.

*Der kan forekomme misfarvning efter maskinvask, men det vil ikke påvirke grydens sikkerhed eller ydeevne.

FEJLFINDING

Problem	Årsag	Løsning
Displayet forbliver tomt efter tilslutning af strømka­blet	Dårlig strømforbindelse eller ingen strøm	Undersøg strømka­blet for skader. Hvis du opdager skader, skal du kontakte kundeservice. Tjek stikkontakten for at sikre, at den er tændt.
	Maskinens elektriske sikring er sprunget	Kontakt kundeservice.
Damp lækker fra siden af låget	Låget er ikke lukket ordentligt	Åbn, og luk derefter låget.
	Grydens indre kant kan være deform	Tjek for deformation, og kontakt kundeservice.
Vanskeligheder med at lukke låget	Indholdet i maskinen er stadig varmt	Tryk på Steam Release på kontrolpanelet, sænk derefter låget ned på Maskinens base, og vent, til dampen og temperaturen er faldet, før du forsøger at lukke låget.
Vanskeligheder med at åbne låget	Tryk inde i maskinen	Udløs trykket i henhold til opskriften; åbn først låget, når displayet viser "OK to open lid".
Indergryden sidder fast på låget, når maskinen er åben	Afkøling af indergryden kan skabe sug, så indergryden klæbe til låget.	Tryk på Steam Release på kontrolpanelet for at udløse vaku­ummet, og vent, til madvarerne i den indre gryde er kølet af.
	For lidt væske i den indre gryde	Tjek, om bunden af indergryden er brændt. Tilsæt tynd, vandbaseret væske til indergryden: 375ml

Problem	Årsag	Løsning
Mindre damp­lækage/hvæsen fra dampudløsningsventil en under tilberednings­cyklus	Låget er ikke sat i låseposition	Kontrollér, at lågets lås er indstillet til lås.
	Maskinen regulerer overtryk	Det er normalt og kræver ingen handling.
Damp strømmer ud af dampudløserventilen, når hurtigudløserknappen er i Seal	Ikke nok væske i indergryden	Tilsæt tynd, vandbaseret væske til indergryden: 375ml
	Kontrolfejl i tryksensor	Kontakt kundeservice.
Lejlighedsvis klikkende eller let knitrende lyd	Lyden af strøm­afbrydelse og ekspanderende trykplade ved skiftende temperaturer	Det er normalt og kræver ingen handling
	Bottom of the cooking pot is wet	Tør indergrydens udvendige overflader af. Sørg for, at varmeelementet er tørt, før indergryden sættes i Maskinens base.

FEJLKODER

Hvis kontrolpanelet viser en fejlkode fra denne liste, er der et problem med Duo Crisp med Ultimativt Låg. Her er, hvad du skal gøre for at løse problemet.

Code	Cause	Solution
C1, C3	Defekt sensor	Kontakt kundeservice.
C4	Defekt tilslutning til kontrolpanelet	Kontakt kundeservice.
C6	Fejl trykafbryder	Kontakt kundeservice.
C7	Tab af tryk	Afbryd tilberedningen, sluk for maskinen, og tænd derefter for maskinen igen for at forsøge at nulstille. Hvis det ikke løser problemet, skal du kontakte kundeservice.
Food burn	Høj temperatur registreret i bunden af indergryden; maskinen stopper for at undgå overophedning	Sluk for maskinen, udløs trykket i henhold til opskriften, og tjek bunden af gryden for madaflej-ringer; fjern aflejringerne, hvis det er muligt, og genstart madlavningen.
PrSE	Der er akkumuleret tryk under et ikke-trykkogeprogram.	Afbryd tilberedningen, og indstil Steam Release til Vent. Genstart tilberedningen, når dampen er frigivet.

LÆR MERE

Der er en hel verden af information og hjælp til Instant Duo Crisp med Ultimativt Låg information, som bare venter på dig. Her er nogle af de mest nyttige ressourcer.

Registrer dit produkt

instantbrands.co.uk/product-registration

Kontakt kundeservice

instantbrands.co.uk/support/
UKSupport@instantbrands.com
EUSupport@instantbrands.com
+44 (0) 3331 230051

Instant Brands Connect-app med mere end 1000 opskrifter

instantbrands.co.uk
iOS og Android app butikker

Madlavningseskemaer og flere opskrifter

Instant Brands Connect app
instantbrands.co.uk/recipes/

How-to videoer, tips og mere

 Instant Brands UK

Reservedele og tilbehør

instantbrands.co.uk/product-category/instant/

Bliv en del af fællesskabet



Produktspecifikationer

Model	Volume	Watt	Strøm	Vægt	Størrelse
SLCO65000	6,2 Liter	1500 watts	220-240V ~ 50-60Hz	10,6 kg	cm: 39,4 x 39,2 x 34

GARANTI

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Brands (Ireland) Limited og Instant Brands LLC (samlet "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 oprindelige køb. Denne begrænsede garanti gælder kun for den oprindelige køber og brug af apparatet i Storbritannien og EU og skal købes af en autoriseret distributør af Instant Brands. Denne garanti dækker ikke brug af apparatet uden for Storbritannien og EU.

Bevis for den oprindelige købsdato og, hvis det ønskes, returnering af dit apparat er påkrævet for at få service under denne begrænsede garanti. Forudsat at dette apparat betjenes og vedligeholdes i overensstemmelse med de skriftlige instruktioner, der følger med apparatet (som også er tilgængelige på instantbrands.co.uk), vil virksomheden efter eget skøn enten: (i) reparere defekter i materialer og udførelse; eller (ii) udskifte apparatet. Hvis apparatet udskiftes, udløber den begrænsede garanti på erstatningsapparatet 12 måneder fra datoen for det oprindelige forbrugerkøb (kun Storbritannien).

Virksomheden er ikke ansvarlig for forsendelsesomkostninger i forbindelse med garantiservice.

Begrænsninger og udelukkelse

Enhver modifikation eller forsøg på modifikation af dit apparat kan forstyrre den sikre drift af apparatet og kan resultere i alvorlig personskade og skade. Enhver modifikation eller forsøg på modifikation af dit apparat eller nogen del deraf vil ugyldiggøre garantien, medmindre sådanne modifikationer eller ændringer udtrykkeligt er godkendt af virksomheden.

Denne garanti dækker ikke (1) normal slitage; (2) skader, der skyldes uagtsom, urimelig eller forkert brug af apparatet, forkert montering eller demontering, brug i strid med betjeningsvejledningen, manglende rimelig og nødvendig vedligeholdelse, naturkatastrofer (såsom brand, oversvømmelse, orkaner og tornadoer), eller reparation eller ændring foretaget af nogen, medmindre det udtrykkeligt er anvist og godkendt af virksomheden; og (3) reparationer, hvor dit apparat bruges til andet end normal husholdningsbrug og på en måde, der er i strid med offentliggjorte bruger- eller operatørinstruktioner. I det omfang, det er tilladt i henhold til gældende lov, er virksomhedens eventuelle ansvar for ethvert påstået defekt apparat eller del begrænset til reparation eller udskiftning af apparatet eller delen deraf og må ikke overstige købsprisen for et sammenligneligt udskiftningsapparat. Bortset fra som udtrykkeligt angivet heri og i det omfang, det er tilladt ved lov, (1) giver virksomheden ingen garantier, betingelser eller repræsentationer, exTryk på eller underforstået, brug, handelsskik eller andet med hensyn til apparatet eller dele, der er dækket af denne garanti, og (2) virksomheden skal ikke være ansvarlig eller ansvarlig for indirekte, tilfældige skader eller følgeskader, der opstår som følge af eller i forbindelse med brug eller ydeevne af apparatet eller skader med hensyn til økonomisk tab, tab af ejendom, tab af indtægter eller fortjeneste, tab af nydelse eller brug, omkostninger til fjernelse, installation eller andre følgeskader af enhver art eller slags.

Du kan have rettigheder og retsmidler i henhold til gældende lovgivning, som er i tillæg til enhver rettighed eller retsmiddel, der måtte være tilgængelig under denne begrænsede garanti.

Besøg venligst instantbrands.co.uk/product-registration/ for at registrere dit apparat. Du vil blive bedt om at angive dit navn, din e-mailadresse, butikens navn, købsdato, modelnummer og serienummer (som begge findes på apparatet). Denne registrering vil gøre det muligt for os at holde dig opdateret med produktudvikling og opskrifter og kontakte dig i det usandsynlige tilfælde af en produktsikkerhedsmeddelelse. Ved at registrere dig anerkender du, at du har læst og forstået brugsanvisningen og advarslerne, der følger med apparatet.

Garantiservice

For at få garantiservice bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling ved at oprette en supportsg online på instantbrands.co.uk/support/.

Hvis vi ikke er i stand til at løse problemet, kan du blive bedt om at sende dit apparat til serviceafdelingen til kvalitetskontrol. Instant Brands er ikke ansvarlig for forsendelsesomkostninger i forbindelse med garantiservice. Når du returnerer dit apparat, bedes du medsende dit navn, postadresse, e-mailadresse, telefonnummer og bevis for den oprindelige købsdato samt en beskrivelse af det problem, du oplever med apparatet.

I Storbritannien

Instant Brands (EMEA) Limited,
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, UK.

Email: UKSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

I EU

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free
Zone, Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.

Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Denne garanti blev sidst opdateret den 1. september 2019 for alle produkter solgt fra [1. november 2019]. Hvis dit produkt leveres med vores ældre garantiversion, vil din garanti fortsat blive overholdt. Dette apparat overholder WEEE-direktivet 2012/19/EU om bortskaffelse af elektrisk 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 må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele Storbritannien og EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialekilder. For at returnere din brugte enhed bedes du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte kundeservice for yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.



TRANSLATIONS MADE BY
FUN NORDIC APS
SUBJECT TO ERRORS AND
CHANGES WITHOUT NOTICE

Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free
Zone, Shannon, Co Clare,
Ireland, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
819-0323-01