

*get started*

**INSTANT POT® DUO® PLUS  
MED WHISPER QUIET  
BRUGERMANUAL**

**Instant®**

# Velkommen til din nye Instant Pot® Duo Plus med Whisper Quiet!

Velkommen til en verden af Instant Chefs derhjemme. Vi glæder os til at få dig i gang med din kulinariske rejse med Instant Brands!

Vi håber, at du forelsker dig i din Instant Pot og får glæde af den i dit køkken i mange år fremover.



## Scan for at komme i gang!

For at gøre din madlavningsoplevelse med Instant så let som muligt har vi lavet 4 enkle trin med vejledningsvideoer til at guide dig. Scan QR-koden, og følg trinene for at blive en Instant Chef på ingen tid!

[www.instantbrands.co.uk/get-started](http://www.instantbrands.co.uk/get-started)



Download **Instant Brands® Connect app** for at få adgang til 1000+ opskriftsideer.



Besøg **Instant Brands UK's YouTube-kanal** for at se nyttige instruktionsvideoer om produkterne.



Kom i kontakt med **Instant Pot UK Facebook Community**, og bliv inspireret af madlavningstips, tricks og opskrifter fra denne aktive gruppe af Instant Home-kokke!

## INDHOLD

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	2
Hvad er der i kassen?	8
Brug af din Duo Plus	10
Første opsætning	14
Brug af låget	20
Langsom madlavning	26
Ris	28
Damp	30
Sauté	31
Yoghurt	33
Sous Vide	35
Kage	37
Hold dig varm	39
Rengøring	40
Fejlfinding	41
Fejlkoder	43
Få mere at vide	45
Garanti	46



# VIGTIGE SIKKERHEDS- FORANSTALTNINGER

## ⚠️ WARNING

### LÆS ALLE INSTRUKTIONER

#### Placering

Anbring kun apparatet 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 placerer gryden på komfurets bund.

Placer **IKKE** apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elbrænder eller en opvarmet ovn.

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

**Må IKKE** bruges udendørs. Holdes væk fra direkte sollys.

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

#### Generel brug

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

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

Placer varmt tilbehør på en varmebestandig overflade eller kogeplade.

Vær forsigtig, når du løfter gryden fra bunden af komfuret for at undgå forbrændinger.

Vær yderst forsigtig, når gryden indeholder varm mad, varm

## **⚠ WARNING**

olie eller andre varme væsker.

Brug kun det Instant Brands-låg, der fulgte med denne komfurbase. Brug af andre låg til trykkogere kan medføre personskaade og/eller materielle skader.

Brug **IKKE** apparatet uden den aftagelige indre gryde installeret.

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

Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning eller trykstegning 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 bør ikke lege med dette apparat.

Brug **IKKE** apparatet til andet end husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til kommerciel brug.

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

### **Tilberedning under tryk**

Dette apparat koger under tryk. Åbn **IKKE apparatet**, mens det er under tryk. Lad trykket falde naturligt, eller lad alt overtryk slippe ud, før du åbner apparatet. U hensigtsmæssig brug kan resultere i forbrændinger, personskaade og/eller materielle skader.

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

Kontroller, at dampudløsningsventilen er installeret.

## **⚠ WARNING**

Brug Instant Brands-låget, når du trykkoger. Se brugervejledningen for at få instruktioner om, hvordan du bruger låget.

Sluk for apparatet, hvis der kommer damp ud af dampudløserventilen og/eller svømmerventilen i en jævn strøm i mere end 3 minutter. Hvis der slipper damp ud fra siderne af låget, skal du slukke for apparatet, vente på, at trykket falder/afkøles, og sørge for, at tætningsringen er korrekt monteret.

Kontroller dampudløsningsventilen, dampudløsningsrøret, antiblokeringsskjoldet og svømmerventilen for tilstopning før brug. Se brugervejledningen for at få instruktioner om, hvordan disse dele rengøres.

Fjern **IKKE** låget til trykkogeren med ubeskyttede hænder. Forsøg

**IKKE** at tvinge låget af Instant Pot-kogere bund. Flyt **IKKE** apparatet, når det er under tryk.

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

Forsøg **IKKE** at åbne apparatet, før det er trykløst, og alt indvendigt tryk er udløst. Forsøg på at åbne apparatet, mens det stadig er under tryk, kan føre til pludselig frigivelse af varmt indhold og kan forårsage forbrændinger, personskader og/eller materielle skader.

Placer **IKKE dit** ansigt, dine hænder eller udsat hud over dampudløsningsventilen eller svømmerventilen, 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 - 1/2', når

## **⚠ WARNING**

Tilberedning af fødevarer, der udvider sig under tilberedningen, f.eks. ris, tørrede bønner eller tørrede grøntsager.

Udvis ekstrem forsigtighed ved tilberedning og udluftning af madvarer som æblemos, tranebær, perlebyg, havregryn, flækærter, nudler osv., da disse madvarer kan skumme eller sprøjte og kan tilstoppe dampudløsningsrøret, ventilen og/eller dampudløsningshåndtaget.

Fyld **IKKE** indergryden højere op end linjen "PC MAX- 1/2", når du tilbereder disse fødevarer. Hvis du ikke følger denne advarsel, kan det føre til personske og/eller materielle skader, og garantien kan bortfalde.

**Læg IKKE** for store fødevarer i den inderste gryde, da de kan forårsage brandfare og/eller personske og/eller materielle skader.

Kontroller, at tætningsringen er korrekt monteret.

### **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 personske, materielle skader, brand eller elektrisk stød.

Brug kun en autoriseret Instant Pot-gryde i rustfrit stål for at reducere risikoen for tryklækage.

Udskift kun tætningsringen med en autoriseret Instant Brands-tætningsring for at undgå personske og beskadigelse af apparatet.

Brug **IKKE** det medfølgende tilbehør i en mikrobølgeovn, brødrister, varmluftsovn eller almindelig ovn, eller på en keramisk kogeplade, elektrisk kogeplade, gasblus eller udendørs grill.

### **Pleje og opbevaring**

Lad apparatet køle ned til stuetemperatur før rengøring eller opbevaring.

## **⚠ WARNING**

Opbevar **IKKE** andre materialer end multicooker-kogegryden i bunden af komfuret, når det ikke er i brug.

Anbring **IKKE** brændbare materialer i komfurets bund, f.eks. papir, pap, plastik, flamingo eller træ.

### **Strømledning**

Der bruges en kort strømledning for at reducere risikoen for, at børn får fat i den, bliver viklet ind i eller snubler over en længere ledning.

**ADVARSEL:** Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparatet og ledningen væk fra børn. Hæng aldrig ledningen over bordkanten, brug aldrig en stikkontakt under bordpladen, og brug aldrig en forlængerledning.

Lad **IKKE** netledningen røre ved varme overflader eller åben ild, heller ikke på komfuret.

**Må IKKE** bruges sammen med strømomformere eller -adapters, timerkontakter eller separate fjernbetjeningsystemer. Dette apparat har et jordet stik. For at reducere risikoen for elektrisk stød: Sæt **KUN** netledningen i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern **IKKE** JORD.

Hvis enheden har en aftagelig netledning:

Tilslut altid netledningen til apparatet først, og sæt derefter netledningen i stikkontakten.

### **Elektrisk advarsel**

Komfurets bund indeholder elektriske komponenter, som udgør en risiko for elektrisk stød. Hvis du ikke følger disse instruktioner, kan det resultere i elektrisk stød.

For at beskytte mod elektrisk stød:

For at afbryde forbindelsen skal du vælge **Annuler** og derefter tage stikket ud af strømkilden. Træk altid stikket ud, når det ikke er i brug, samt før du tilføjer eller fjerner



## **⚠ WARNING**

dele eller tilbehør, og før rengøring. For at trække stikket ud skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. Træk aldrig i netledningen.

Efterse jævnligt apparatet og netledningen.

**Brug IKKE** apparatet, hvis netledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller 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 bor i EU) eller pr. telefon på +44 (0) 3331230051. Forsøg **IKKE** at reparere, udskifte eller ændre apparatets komponenter, da det kan forårsage elektrisk stød, brand eller personskade, og garantien bortfalder.

**Du må IKKE** pille ved nogen af sikkerhedsmekanismerne, da det kan medføre personskade og/eller materielle skader.

Kom **IKKE** væske eller mad af nogen art i komfurets bund uden den indre gryde.

Nedsænk **IKKE** netledningen, stikket eller apparatet i vand eller anden væske.

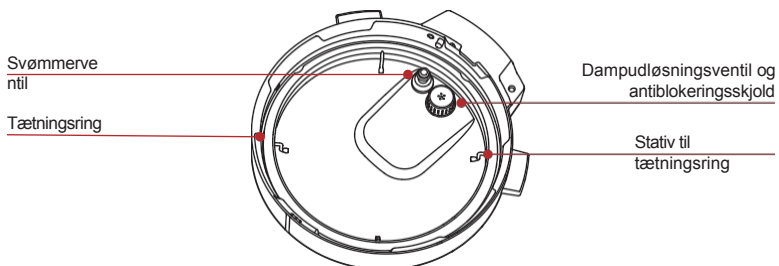
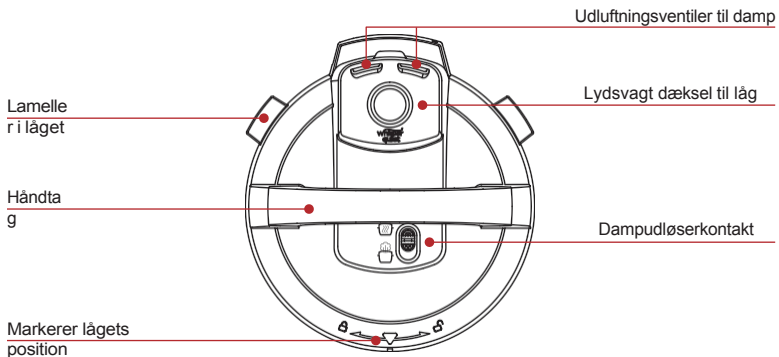
Brug **IKKE** apparatet i andre elektriske systemer end 220-240V~50/60Hz.

Rengør **IKKE** apparatet ved at skylle det under en vandhane.

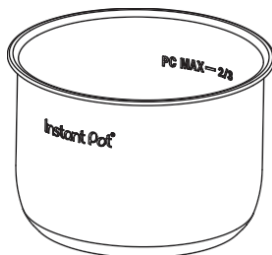
# GEM DISSE INSTRUKTIONER

## HVAD ER DER I BOKSEN?

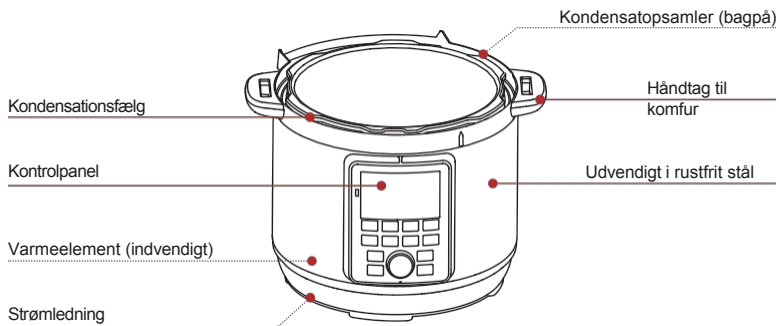
### Låg



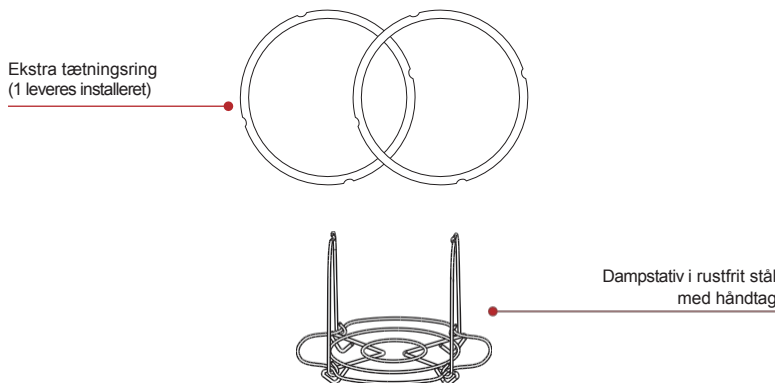
### Indre gryde i rustfrit stål



## Komfurets bund



## Dele + tilbehør



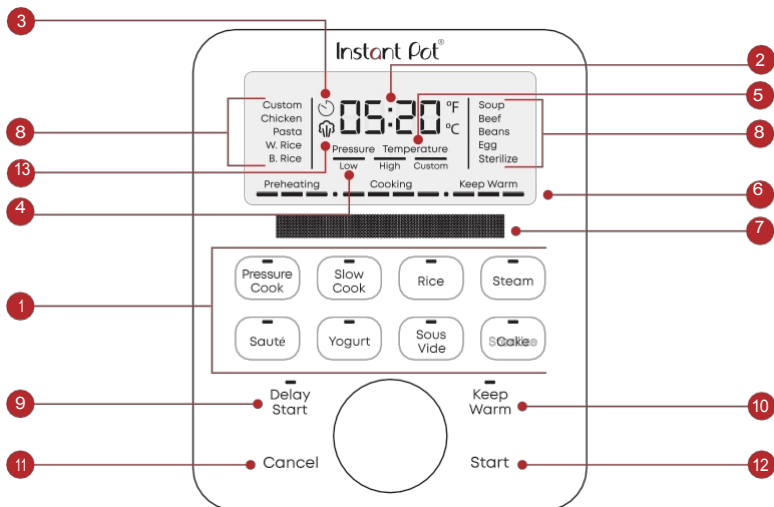
*Illustrationerne er kun til reference og kan afvige fra det faktiske produkt.*

## Husk at genbruge!

Vi har designet denne emballage med bæredygtighed i tankerne. Genbrug venligst alt, hvad der kan genbruges, hvor du bor.

# BRUG AF DIN DUO PLUS MED WHISPER QUIET

## Kontrolpanel



1. Smarte programindstillinger
  - Forudindstillinger for madlavning
2. Tid
  - Tilberedningstid
  - Forsinkelse Starttid
  - Hold varm-tid
3. Indikator for forsinket start
  - Viser, at Delay Start er aktiv
4. Trykindikator
  - Når den er tændt, viser den det valgte trykniveau
5. Temperaturindikator
  - Når den er tændt, viser den den valgte temperatur
6. Fremdriftslinje
  - Viser fremskridt i tilberedningen
7. Meddelelsesdisplay
  - Viser tilberedningsinstruktioner
8. Programmer til madlavning
  - Aktivt program vil være tændt
9. Forsink start
  - Lyset viser ON
10. Hold dig varm
  - Lyset viser ON
11. Annuller
12. Start
13. Damp-ikon
  - Når den er tændt, er der tryk i multikogeren

## Statusmeddelelser

Kontrolpanelet viser de oplysninger, du har brug for, når du bruger din Instant Duo Plus.

OFF	Standby-tilstand
On	Forvarmningstilstand
Hot	Sauté Smart-programmet er klar til at tilføje mad
00:00	Tid <ul style="list-style-type: none"><li>• Smart Program: resterende tilberedningstid</li><li>• Startforsinkelse: tid indtil Smart Program starter</li><li>• Hold varm: den tid, maden har været opvarmet</li></ul>
boil	Yogurt Smart Program er i pasteuriseringscyklus
End	Smart Program afsluttet (Hold varmen er slået fra)
Lid	Låget sidder ikke på enheden eller er ikke ordentligt fastgjort
Food	Komfuret bliver overophedet på grund af utilstrækkelig væske. Se Fejlfinding.
burn	Komfuret bliver overophedet på grund af utilstrækkelig væske. Se Fejlfinding.
E*	Der er opstået en fejl. Se fejlfinding.

## Slå lyden til eller fra

Slå lyden til

Tryk på Delay Start og Keep Warm og hold dem nede i 5 sekunder, når du er i Ready-tilstand. Meddelelsesdisplayet viser Sound Off.

Slå lyden fra

I tilstanden Ready skal du trykke på Delay Start og Keep Warm og holde dem nede i 5 sekunder. Meddelelsesdisplayet viser Sound On

*Hørbare sikkerhedsadvarsler (bip) kan ikke slås fra.*

## Ændring af temperaturskalaen

### Indstil til Fahrenheit

Når du er i Klar-tilstand (og skalaen er indstillet til Celsius), skal du trykke på og holde

Tryk på kontrolknappen i 5 sekunder. Meddelelsesdisplayet viser Temp Unit F.

### Indstil til Celsius

Når du er i Klar-tilstand (og skalaen er indstillet til Fahrenheit), skal du trykke på og holde

Tryk på kontrolknappen i 5 sekunder. Meddelelsesdisplayet viser Temp Unit C.

## Udsæt starten af tilberedningen

Du kan indstille en Delay Start-timer til mindst 10 minutter og højst 24 timer.

1. Vælg et smart program, juster indstillingerne, som du vil, og tryk derefter på Start med forsinkelse.
2. Når minutfeltet blinker, skal du dreje kontrolhjulet for at indstille minutterne (i intervaller på 10 minutter) og trykke på Start for at vælge.
3. Delay Start begynder automatisk, og timeren tæller ned.
4. Når Delay Start slutter, begynder Smart-programmet.

## Indstil en timer (uden madlavning)

Du kan indstille en timer til mindst 1 minut og højst 60 minutter.

1. Når enheden er tændt, og displayet viser Ready, skal du trykke på Start med forsinkelse.
2. Når minutfeltet blinker, skal du dreje kontrolhjulet for at indstille minutterne (i trin på 1 minut).
3. Tryk på Start for at starte timeren.

## Annuller madlavning

Tryk på Annuller, når du er i tilstandene Forvarmning, Tilberedning eller Hold varm. Meddelelsesdisplayet viser Klar.

## Nulstil enheden til de oprindelige indstillinger

### Nulstil individuelle programmer

- Når komfuret er i Klar-tilstand, skal du trykke på en programknap og holde den nede i over 3 sekunder. Meddelelsesdisplayet viser Ready.

*Programmets trykniveau, tilberedningstid og temperatur gendannes til fabriksindstillingen.*

### Nulstil individuelle programmer under tilberedning

- Når komfuret er i tilberedningstilstand, skal du trykke på programmets knap og holde den nede i mere end 3 sekunder. Displayet vender tilbage til det igangværende madlavningsprogram, men med fabriksindstillingerne.

*Programmets trykniveau, tilberedningstid og temperatur gendannes til fabriksindstillingen.*

### Nulstil alle programindstillinger

- Når komfuret er i Ready-tilstand, skal du trykke på Cancel og holde den nede i over 3 sekunder. Meddelelsesdisplayet viser Ready.

*Enhedens indstillinger gendannes til fabriksindstillingerne.*

## INITIAL SETUP

### Rengør før brug

1. Vask den indvendige gryde med varmt vand og sæbe. Skyl og brug en blød klud til at tørre ydersiden. Du kan også vaske den indvendige gryde i opvaskemaskinen.
2. Tør varmeelementet inde i komfurets bund af med en blød klud for at sikre, at der ikke er løse emballagepartikler.

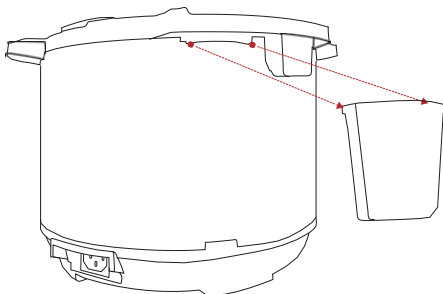
### Opsætning af kondensvandsopsamleren

Kondensopsamleren sidder på bagsiden af komfurets bund og opsamler overløbsfugt fra kondensationsranden. Den skal installeres før madlavning og derefter tømmes og skylles ud efter hver brug.

#### Fjern kondensvandsopsamleren

- Træk kondensvandsopsamleren væk fra komfurets bund; træk ikke nedad.

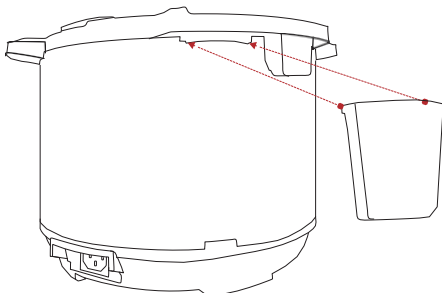
*Læg mærke til tapperne på komfurets bund og rilleme på kondensvandsopsamleren.*





## Installer kondensopsamleren

- Ret rillerne på kondensvandsopsamleren ind efter tapperne på bagsiden af komfurbasen, og skub kondensvandsopsamleren på plads.



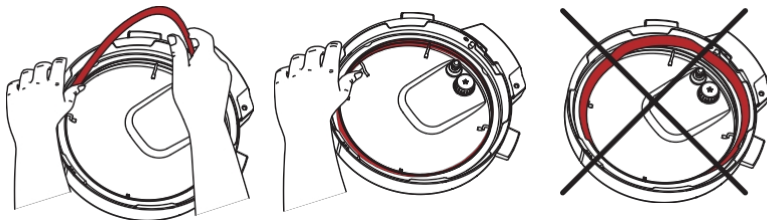
## Brug af tætningsringen

Når låget er lukket, skaber tætningsringen, der er monteret på undersiden af låget, en lufttæt forsegling mellem låget og komfurets bund.

- Tætningsringen skal monteres, før komfuret tages i brug, og den skal rengøres efter hver brug.
- Monter 1 tætningsring ad gangen; brug en til søde retter og en til salte.
- Tætningsringe strækker sig over tid ved normal brug. For at holde dit produkt sikkert skal du udskifte tætningsringen hver 12. til 18. måned. Udskift den tidligere, hvis du opdager strækninger, deformationer eller skader.

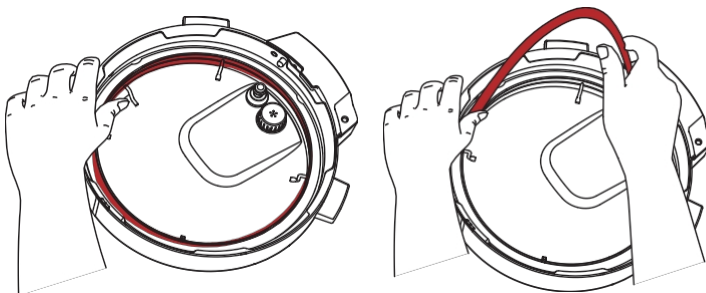
## Installer tætningsringen

1. Placer tætningsringen over tætningsringstativet, og tryk den på plads. Tryk godt ned for at sikre, at der ikke opstår rynker.
2. Tætningsringen skal sidde godt fast og må ikke falde ud, når låget vendes.



## Fjern tætningsringen

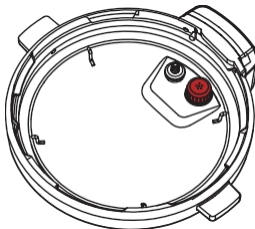
1. Tag fat i kanten af tætningsringen, og træk den ud bag tætningsringholderen.
2. Inspicer stativet for at sikre, at det er fastgjort, centreret og har en jævn højde hele vejen rundt om låget. Hvis tætningsringens stativ er deformeret, skal du ikke forsøge at reparere det.



## Anti-blokerings skjold

Antiblokeringsskjoldet forhindrer madpartikler i at komme op gennem dampudløsningsrøret og hjælper med at regulere trykket.

Som en integreret del af produktsikkerheden skal antiblokeringsskjoldet installeres før brug og rengøres ofte.



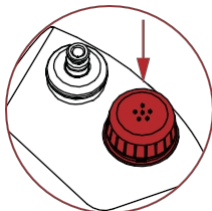
Fjern antiblokeringsskjoldet

- Tag fat i låget som et rat, og brug tommelfingrene til at trykke hårdt på siden af antiblokeringsskjoldet (tryk mod siden af låget og op), indtil det springer ud af tapperne nedenunder.



### Installer antiblokeringsskjoldet

- Placer antiblokeringsskjoldet over tænderne, og tryk det ned, indtil det klikker på plads. Forsøg ikke at betjene trykkogeren uden antiblokeringsskjoldet installeret.




### Sæt ledningen i stikkontakten

- Når du er klar til at bruge din Instant Pot Duo Plus, skal du sætte ledningen i stikkontakten på bagsiden af apparatet.

## Testkørsel

At sætte din nye Instant Pot Duo Plus op til en prøvekørsel er en god måde at blive fortrolig med, hvordan enheden fungerer, før du rent faktisk tilbereder et måltid.

For at udføre en testkørsel:

1. Tilsæt 500 ml vand til den inderste gryde.
2. Placer den indvendige gryde i komfurets bund.
3. Læg låget oven på komfurets bund, og lås låget.  
*Se 'Sådan låser du låget' nedenfor.*
4. Tryk på Pressure Cook på kontrolpanelet.
5. Tryk på kontrolhjulet, og drej derefter kontrolhjulet for at indstille tilberedningstiden til 5 minutter.
6. Tryk på Hold varm for at slå indstillingen Hold varm fra.
7. Tryk på Start for at begynde. Meddelelsesdisplayet viser Forvarmning.
8. Når tilberedningen er færdig, viser displayet DO NOT OPEN LID.
9. Slip dampen løs ved at flytte dampudløserknappen til Udluftning  position. Når dampen er sluppet helt ud, viser displayet OK to Open Lid og End på skift.  
*Se 'Sådan frigøres damp' nedenfor for fuldstændige instruktioner.*
10. Lås op og åbn låget.  
*Se 'Sådan låser du låget op' nedenfor.*
11. Kassér eventuelt resterende vand, og vask og tør derefter den indre gryde.

*Nu er du klar til at tilberede et måltid i din Instant Pot Duo Plus!*

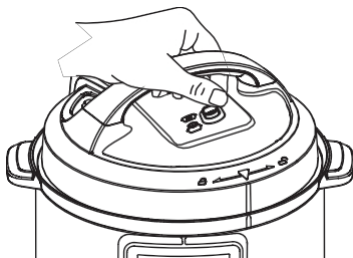
## BRUG AF LID

Du skal bruge låget til trykkogning til de fleste madlavningsprogrammer og især til trykkogning. Brug altid det låg til trykkogning, der fulgte med denne Instant Pot Duo Plus-komfurbase.

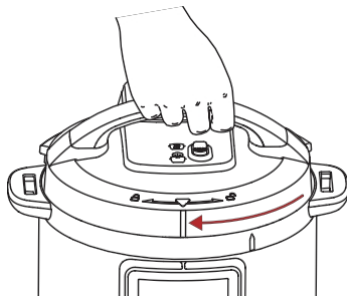
### Sådan lukker og låser du låget

Ved trykkogning skal låget låses godt fast for at forhindre damp i at slippe ud. Når du lægger låget på komfurets bund:

1. Ret linjen på låget ind efter pilen på siden af kontrolpanelet).



2. Drej låget med uret, indtil linjen på låget stemmer overens med linjen på kontrolpanelet.

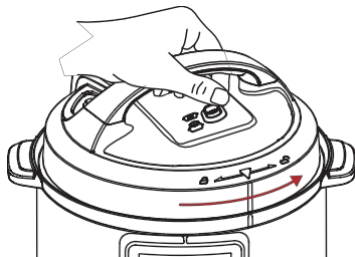


*Hvis låget ikke er lukket og låst, når du starter et madlavningsprogram, vil displayet vise Turn to Lock Lid, og enheden vil ikke begynde at sætte tryk på.*


## Sådan låser du låget op og åbner det

Når dampen er sluppet helt ud, skal du låse låget op, før du åbner det:

1. Drej låget mod uret, indtil linjen på låget er på linje med pilen på siden af kontrolpanelet.




2. Løft forsigtigt låget op og af komfurets bund.

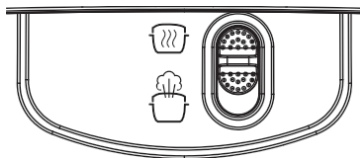
*Når et madlavningsprogram er færdigt, og dampen er sluppet ud, forsvinder dampikonet på displayet , og meddelelsen END vises på displayet. og OK for at åbne låget.*


## Sådan frigøres damp

Instant Pot Duo Plus kan afgive damp naturligt eller hurtigt. Brug den, der passer bedst til den type mad, du laver.

Naturlig frigivelse af damp


1. Efter tilberedningen skal du lade dampafbryderen stå i positionen Seal , indtil alt tryk er aftaget.

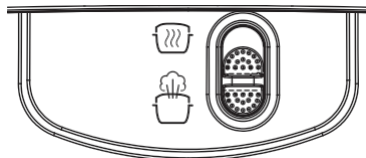



2. Når trykket slippes, forsvinder dampikonet på displayet , og displayet viser OK to Open Lid, tag låget af.

### Hurtig udløsning af damp

Frigiver hurtigt damp, når du flytter dampudløserknappen til udluftningspositionen. Anvendes til: Fødevarer, der har tendens til at blive overkogte, f.eks. grøntsager og fisk og skaldyr.

1. Efter tilberedningen skal du sætte dampafbryderen i positionen Vent  og vente på, at alt trykket slipper.



2. Når trykket slippes, forsvinder dampikonet på displayet , og displayet viser OK to Open Lid, fjern låget.

### Forsigtig med trykkogning

Dette apparat bruger tryk til at lave mad. Lad apparatet slippe af med alt overskydende tryk og damp, før du åbner låget. Hvis låget åbnes, før trykket er aftaget, kan det resultere i forbrændinger, personskade og/eller materielle skader. Læs mere i dokumentet Sikkerhed, vedligeholdelse og garanti.



## Trykkogning

Trykkogning bruger damp under tryk til at tilberede fødevarer hurtigt og jævnt. Hvert enkelt Smart Program er designet til at trykkoge en bestemt type mad. Du kan justere indstillingerne, som din opskrift foreskriver.

Vælg mellem disse smarte programmer:

Program	Standard kogetid	Min. tilberedningstid	Maks. tilberedningstid	Standard trykniveau
Brugerdefineret	10 minutter (00:10)	0 minut (00:00)	8 timer (08:00)	Høj
Kylling	10 minutter (00:10)	0 minut (00:00)	4 timer (04:00)	Høj
Pasta	1 minut (00:01)	0 minut (00:00)	1 time (01:00)	Høj
Suppe	30 minutter (00:30)	0 minut (00:00)	4 timer (04:00)	Høj
Oksekød	30 minutter (00:30)	0 minut (00:00)	4 timer (04:00)	Høj
Bønner	20 minutter (00:20)	0 minut (00:00)	4 timer (04:00)	Høj
Æg	5 minutter (00:05)	0 minut (00:00)	10 minutter (00:10)	Lav
Steriliser	10 minutter (00:10)	0 minut (00:00)	30 minutter (00:30)	Høj

## Andre indstillinger

- Automatisk varmholdelse er som standard indstillet til ON for alle trykkogeprogrammer.
- Delay Start er tilgængelig for alle Pressure Cook-programmer.

## Hvordan man trykkoger

### Forberedelse

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

### Forvarmning

1. Kom ingredienserne i den inderste gryde, og sæt den inderste gryde ned i komfurets bund.
2. Læg låget oven på komfurets bund, og lås låget.
3. Tryk på Pressure Cook på kontrolpanelet.
4. Drej kontrolknappen for at fremhæve det smartprogram, du vil bruge, og tryk derefter på kontrolknappen for at vælge det.
5. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge den. Eller drej på kontrolknappen for at ændre den, og tryk derefter på kontrolknappen for at vælge den.
6. Standardtrykniveauet blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge det. Eller drej på kontrolhjulet for at ændre det, og tryk derefter på kontrolhjulet for at vælge det.
7. Tryk på Delay Start for at forsinke tilberedningen, og drej derefter på kontrolhjulet for at vælge forsinkelsestiden.
8. Indstillingen Hold varm er ON som standard. Tryk på Hold varm for at slå den fra.
9. Tryk på Start. Meddelelsesdisplayet viser Forvarmning, og enheden opbygger tryk.

*Det kan tage 10-15 minutter at nå trykindstillingen for tilberedning. Frosne fødevarer øger forvarmningstiden.*

### Kok

1. Når trykket er klart, viser displayet Åbn ikke låget. Tilberedningen starter, og statuslinjen viser Tilberedning.
2. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

*Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.*

Stop med at lave mad

1. Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.
2. Hvis Hold varm er slået til, begynder tiden at tælle op.

Slip dampen løs

Vælg den dampudløsningsmetode, der passer til din opskrift.

Se '*Sådan frigøres damp*' ovenfor for alle detaljer.

## Brug af væske til at skabe damp

Trykkogning kræver væske i den indre gryde for at producere den nødvendige damp. Afhængigt af størrelsen på din Instant Pot Duo Plus er her de minimumsmængder, du skal bruge:

Instant Pot-størrelse	Minimumsvæske til trykkogning*
5,7 liter	12 oz / 375 ml

*\*Medmindre andet er angivet i opskriften.*

*Væsker til trykkogning skal være vandbaserede, f.eks. bouillon, fond, suppe eller juice. Hvis du bruger suppe på dåse, kondenseret eller flødebaseret, skal du tilsætte vand som anvist ovenfor.*

## SLOW COOK

Slow cooking giver dig mulighed for at lave dine yndlingsopskrifter med simremad og gryderetter - ligesom bedstemor plejede at lave dem. Dette program bruger ikke tryk til at tilberede maden.

Vælg mellem disse smarte programmer:

Program	Standard kogetid	Min. tilberedningstid	Maks. tilberedningstid	Standardtemperatur
Brugerdefineret	4 timer (04:00)	30 minutter (00:30)	99 timer, 30 minutter (99:30)	Høj
Kylling	4 timer (04:00)	30 minutter (00:30)	99 timer, 30 minutter (99:30)	Høj
Pasta	3 timer (03:00)	30 minutter (00:30)	99 timer, 30 minutter (99:30)	Høj
Suppe	6 timer (06:00)	30 minutter (00:30)	99 timer, 30 minutter (99:30)	Høj
Oksekød	6 timer (06:00)	30 minutter (00:30)	99 timer, 30 minutter (99:30)	Høj
Bønner	8 timer (08:00)	30 minutter (00:30)	99 timer, 30 minutter (99:30)	Høj

### Andre indstillinger

- Automatisk varmholdelse er som standard indstillet til ON for alle Slow Cook-programmer.
- Delay Start er tilgængelig for alle Slow Cook-programmer.

## Sådan laver du langsom mad

### Forberedelse

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

### Kok

1. Kom ingredienserne i den inderste gryde, og sæt den inderste gryde ned i komfurets bund.
2. Læg låget oven på komfurets bund, og lås låget.
3. Tryk på Slow Cook.
4. Drej kontrolknappen for at fremhæve det smartprogram, du vil bruge, og tryk derefter på kontrolknappen for at vælge det.
5. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge den. Eller for at ændre den skal du dreje kontrolknappen for at ændre den og derefter trykke på knappen for at vælge den.
6. Standardtilberedningstemperaturen blinker. For at vælge den skal du trykke på Drej på kontrolknappen. Eller drej på kontrolhjulet for at ændre det.
7. Du kan forsinke tilberedningen, hvis du vil. Tryk på Delay Start, og drej derefter Vælg forsinkelsestiden med kontrolhjulet.
8. Indstillingen Hold varm er ON som standard. Tryk på Hold varm for at slå den fra.
9. Tryk på Start. Forvarmning starter. Når den er klar, starter tilberedningen, og statuslinjen viser Tilberedning.
10. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

*Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.*

### Stop med at lave mad

1. Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.
2. Hvis Hold varm er slået til, begynder tiden at tælle op.

## RICE

Risprogrammet bruger damp under tryk til at tilberede ris hurtigt og jævnt. Du kan justere indstillingerne, som din opskrift foreskriver.

Vælg mellem disse smarte programmer:

Program	Standard kogetid	Min. tilberedningstid	Maks. tilberedningstid	Standard trykniveau
Brugerdefineret	12 minutter (00:12)	0 minut (00:00)	1 time (01:00)	Lav
Hvide ris	12 minutter (00:12)	0 minut (00:00)	30 minutter (00:30)	Lav
Brune ris	30 minutter (00:30)	0 minut (00:00)	1 time (01:00)	Høj

### Andre indstillinger

- Automatisk varmholdning er som standard indstillet til ON for alle risprogrammer.
- Delay Start er tilgængelig for alle Rice-programmer.

### Sådan koger du ris

1. Kom ingredienserne i den inderste gryde, og sæt den inderste gryde ned i komfurets bund.
2. Læg låget oven på komfurets bund, og lås låget.
3. Tryk på Rice på kontrolpanelet.
4. Drej kontrolknappen for at fremhæve det smartprogram, du vil bruge, og tryk derefter på kontrolknappen for at vælge det.
5. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge den. Eller for at ændre den skal du dreje kontrolknappen for at ændre den og derefter trykke på knappen for at vælge den.
6. Standardtrykniveauet blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge det. Eller drej på kontrolhjulet for at ændre det.
7. Du kan forsinke tilberedningen, hvis du vil. Tryk på Delay Start, og drej derefter Vælg forsinkelsestiden med kontrolhjulet.

8. Indstillingen Hold varm er ON som standard. Tryk på Hold varm for at slå den fra.
9. Tryk på Start. Meddelelsesdisplayet viser Forvarmning, og enheden opbygger tryk.

*Det kan tage 10-15 minutter at nå trykindstillingen for tilberedning.*

## Kok

1. Når trykket er klart, viser displayet Åbn ikke låget. Tilberedningen starter, og statuslinjen viser Tilberedning.
2. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

*Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.*

## Stop med at lave mad

1. Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.
2. Hvis Hold varm er slået til, begynder tiden at tælle op.

## Slip dampen løs

Vælg den dampudløsningsmetode, der passer til din opskrift.

*Se 'Sådan frigøres damp' ovenfor for alle detaljer.*

## STEAM

Steam-programmet tilbereder mad ved hjælp af damp, men uden tryk; det er især nyttigt til grøntsager som broccoli, zucchini, gulerødder og andre. Du kan justere indstillingerne efter din opskrift eller efter din smag.

Program	Standard kogetid	Min. tilberedningstid	Maks. tilberedningstid	Standardtemperatur
Brugerdefineret	10 minutter (00:10)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)	Høj

### Andre indstillinger

- Automatisk varmholdning er ikke tilgængelig.
- Startforsinkelse er ikke tilgængelig.

## Sådan damper du

### Forberedelse

Skær eller hak ingredienserne i henhold til din opskrift.

### Kok

1. Kom ingredienserne i den inderste gryde, og sæt den inderste gryde ned i komfurets bund.
2. Læg låget oven på komfurets bund, og lås låget.
3. Tryk på Steam, og 'Custom' blinker på kontrolpanelet.
4. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge den. Eller for at ændre den skal du dreje kontrolknappen for at ændre den og derefter trykke på knappen for at vælge den.
5. Standardtilberedningstemperaturen blinker. For at vælge den skal du trykke på Drej på kontrolknappen. Eller drej på kontrolhjulet for at ændre det.
6. Tryk på Start. Forvarmning starter. Når den er klar, starter tilberedningen, og statuslinjen viser Tilberedning.
7. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

*Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.*

### Stop med at lave mad

- Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.



## SAUTÉ

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

Vælg mellem disse smarte programmer:

Program	Tilberedningstemperatur (fast)	Standard kogetid	Min. tilberedningstid	Maks. tilberedningstid
Lav	221° F (105° C)	30 minutter (00:30)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)
Høj	375° F (190° C)	30 minutter (00:30)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)
Brugerdefineret 1	203° F (95° C)	30 minutter (00:30)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)
Brugerdefineret 2	230° F (110° C)	30 minutter (00:30)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)
Brugerdefineret 3	275° F (135° C)	30 minutter (00:30)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)
Brugerdefineret 4	320° F (160° C)	30 minutter (00:30)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)
Brugerdefineret 5	375° F (190° C)	30 minutter (00:30)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)

### Andre indstillinger

- Automatisk varmholdning er som standard slået fra.
- Startforsinkelse er ikke tilgængelig.

## Sådan sauterer du

### Forberedelse

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

### Forvarmning

1. Placer den tomme inderste gryde i komfurets bund. Luk ikke låget.
2. Tryk på Saute, og det brugerdefinerede smartprogram blinker.

3. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge den. Eller for at ændre den skal du dreje kontrolknappen for at ændre den og derefter trykke på knappen for at vælge den.
4. Standardtilberedningstemperaturen blinker. For at vælge den skal du trykke på  
Drej på kontrolknappen. Eller drej på kontrolhjulet for at ændre det.
5. Tryk på Start. Tilberedningen starter, og statuslinjen viser Forvarmning.

## Kok

1. Når displayet viser Hot, skal du tilsætte ingredienserne, men ikke lukke låget.
2. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

*Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.*

## Stop med at lave mad

- Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.

## Sautering før tryk- eller slow cooking

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

1. Sautér ingredienser
2. Tryk på Annuller

*Du kan afglaske den indre gryde nu, før du skifter til trykkogning eller langsom kogning (se Afglasning nedenfor).*

3. Vælg det Smart Program, du vil bruge til at afslutte tilberedningen.

## Afglasning

Afkogning er den proces, hvor man tilsætter en væske til en varm pande og frigør alle de lækre, karamelliserede stykker, der sidder fast i bunden.

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

## YOGURT

Du kan bruge din Instant Pot Duo Plus til nemt at lave lækker, fermenteret yoghurt med og uden mælkeprodukter.

Vælg mellem disse indstillinger i Yoghurt Smart-programmet:

Proces	Standard kogetid	Standardtemperatur	Brugerdefineret tidsinterval
Pasteuriser	3 minutter (00:03)	Høj	NA
Fermentering (mejeri)	8 timer (08:00)	Lav	NA
Gæring (ikke-mælkeprodukter, tilpasset)	8 timer (08:00) (justerbar)	Lav (justerbar)	Minimum 30 minutter (00:30) Maksimalt 99 timer, 30 minutter (99:30)

### Andre indstillinger

- Automatisk varmholdning er ikke tilgængelig.
- Startforsinkelse er ikke tilgængelig.

## Sådan laver du yoghurt

### Pasteuriser mælk

1. Tilsæt mælk i den inderste gryde, og sæt den inderste gryde ned i komfurets bund.
2. Læg låget oven på komfurets bund, og lås låget.
3. Tryk på Yoghurt, og det brugerdefinerede smartprogram blinker.
4. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge en brugerdefineret indstilling.
5. Brug kontrolhjulet til at ændre standardtemperaturen til Høj. Displayet viser BOIL.
6. Tryk på Start. Tilberedningen starter, og statuslinjen viser Forvarmning.
7. Når pasteuriseringen er færdig, viser displayet End.

*Mælk skal nå op på mindst 72 °C for at blive pasteuriseret.*

## Tilføjelse af kultur/starter

1. Lad den pasteuriserede mælk køle af til 43 °C / 110 °F.
2. Tilsæt en startkultur til mælken i henhold til anvisningerne på pakken.  
*Hvis du bruger almindelig yoghurt som starter, skal du sikre dig, at den indeholder en aktiv kultur. Bland 30 ml (2 spsk) yoghurt pr. 3,7 l (1 gallon) mælk, eller følg en pålidelig opskrift.*
3. Placer og luk låget.

## Gæring

1. Tryk på yoghurt.
2. Skift til Normal ved at trykke på Yoghurt igen; displayet viser 8 timer (08:00).
3. Standardfermenteringstiden blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge den. Hvis du vil ændre den, skal du dreje på kontrolhjulet for at ændre den og derefter trykke på hjulet for at vælge den.
4. Efter 10 sekunder begynder komfuret at varme op; displayet viser timeren, der tæller op fra 00:00.
5. Når fermenteringen er færdig, bipper enheden, og displayet viser End.  
*En længere fermenteringsperiode giver en mere smagfuld yoghurt.*
6. Lad yoghurten køle af.
7. Stil den i køleskabet i 12-24 timer for at udvikle smagen.

## Hvor meget skal jeg lave?

Instant Pot størrelse	Minimum mælkevolumen	Maksimal mælkevolumen
5,7 liter	32 oz / 1000 mL	128 oz / 3,8 L

## 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.

*Du skal bruge låget til trykkogning for at opretholde en nøjagtig temperatur.*

Vælg mellem disse smarte programmer:

Program	Standardtemperatur	Standard kogetid	Maks. tilberedningstid
Brugerdefineret	56°C 133°F	3 timer (03:00)	99 timer, 30 minutter (99:30)
Kylling	60°C 140°F	2 timer (02:00)	99 timer, 30 minutter (99:30)
Oksekød	54°C 130°F	2 timer (02:00)	99 timer, 30 minutter (99:30)
Æg	70°C 158°F	30 minutter (00:30)	24 timer (24:00)

### Andre indstillinger

- Automatisk varmholdning er som standard slået fra.
- Startforsinkelse er ikke tilgængelig.

### Hvad du skal bruge til sous vide

- Tænger
- Fødevarer sikker, lufttæt, genlukkelig madpose

### ELLER

- Vakuumsforsegler og fødevarer godkendte vakuumposer

## Sådan laver du sous vide

### Forberedelse

1. Skær, hak, krydr eller mariner dine ingredienser i henhold til din opskrift.
2. Kom ingredienserne i madlavningsposen, og luk den tæt.

### Forvarmning

1. Placer den tomme inderste gryde i komfurbasen, og luk og lås låget.
2. Tryk på Sous Vide på kontrolpanelet.
3. Drej kontrolknappen for at fremhæve det smartprogram, du vil bruge, og tryk derefter på kontrolknappen for at vælge det.
4. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge den. Eller for at ændre den skal du dreje kontrolknappen for at ændre den og derefter trykke på knappen for at vælge den.
5. Standardtemperaturen blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge den. Eller drej på kontrolhjulet for at ændre den.
6. Tryk på Start. Meddelelsesdisplayet viser Preheating, og enheden begynder at varme.

### Kok

1. Når displayet viser Hot, skal du låse låget op og åbne det.
2. Læg den forseglede kogepose i den indre gryde, og luk låget igen.
3. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
4. Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.

*Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.*

### Fjern mad

Når tilberedningen er færdig, viser displayet End. Åbn låget, og brug tangen til forsigtigt at fjerne kogeposen.

## KAGE

Cake Smart-programmet bruger damp under tryk til at bage kager hurtigt og jævnt, især cheesecakes. Du kan justere indstillingerne, som din opskrift foreskriver.

Program	Standard kogetid	Min. tilberedningstid	Maks. tilberedningstid	Standard trykniveau
Brugerdefineret	30 minutter (00:30)	1 minut (00:01)	4 timer (04:00)	Høj

### Andre indstillinger

- Automatisk varmholdning er som standard indstillet til ON.
- Startforsinkelse er tilgængelig.

## Hvordan man trykkoger

### Forberedelse

Forbered ingredienserne i henhold til din opskrift.

### Forvarmning

1. Kom ingredienserne i den inderste gryde, og sæt den inderste gryde ned i komfurets bund.
2. Læg låget oven på komfurets bund, og lås låget.
3. Tryk på Cake, og det brugerdefinerede smartprogram blinker.
4. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge den. Eller for at ændre den skal du dreje kontrolknappen for at ændre den og derefter trykke på knappen for at vælge den.
5. Standardtrykniveauet blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge det. Eller drej på kontrolhjulet for at ændre det.
6. Du kan forsinke tilberedningen, hvis du vil. Tryk på Delay Start, og drej derefter Vælg forsinkelsestiden med kontrolhjulet.

7. Indstillingen Hold varm er ON som standard. Tryk på Hold varm for at slå den fra.
8. Tryk på Start. Displayet viser Forvarmning, og Instant Pot Duo Plus opbygger tryk.

*Det kan tage 10-15 minutter at nå trykindstillingen for tilberedning.*

## Kok

1. Når trykket er klart, viser displayet Åbn ikke låget. Tilberedningen starter, og statuslinjen viser Tilberedning.
2. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

*Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.*

## Stop med at lave mad

1. Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.
2. Hvis Hold varm er slået til, begynder tiden at tælle op.

## Slip dampen løs

Vælg den dampudløsningsmetode, der passer til din opskrift.

*Se 'Sådan frigøres damp' ovenfor for alle detaljer.*



## HOLD VARM

Du kan vælge at lade Keep Warm tænde automatisk efter tilberedning i mange Smart-programmer, og du kan også bruge Keep Warm separat til at genopvarme mad.

### Hold varmen efter tilberedning

1. Når tilberedningen er færdig, begynder den automatisk opvarmning. Timeren viser den tid, der er gået, op til 10 timer.
2. Hvis du vil slå automatisk opvarmning fra (enten under tilberedning eller under automatisk opvarmning), skal du trykke på Hold varm, og lyset over knappen slukkes.

### Genopvarm mad

1. Tryk på Hold varm i standbytilstand.
2. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge den. Eller for at ændre den skal du dreje kontrolknappen for at ændre den og derefter trykke på knappen for at vælge den.
3. Standardtemperaturniveauet blinker. Tryk på kontrolknappen for at vælge det. Eller drej på kontrolhjulet for at ændre det.

Program	Standard kogetid	Standardtemperatur	Min/Maks tilberedningstid
Manuel	10 timer (10:00)	Høj	30 minutter / 10 timer (00:30 / 10:00)

## RENGØRING

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

Del	Rengøringsvejledning
Tilbehør <ul style="list-style-type: none"><li>• Dampstativ</li><li>• Kondensationsopsamler</li><li>• Tætningsring</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vask efter hver brug</li><li>• Vaskes i hånden med varmt vand og mildt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen på øverste hylde</li><li>• Brug aldrig skræppe kemiske rengøringsmidler, pulver eller skuresvampe på tilbehør</li><li>• Tøm og skyl kondensopsamleren efter hver brug.</li></ul>
Låg og dele <ul style="list-style-type: none"><li>• Anti-blokeringskjold</li><li>• Tætningsring</li><li>• Udluftning af damp</li><li>• Silikonehætte</li><li>• Dæksel til dampudløsning</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vaskes i hånden med varmt vand og mildt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen på øverste hylde</li><li>• Fjern alle smådele fra låget før vask.</li><li>• Når dampudløsningsventilen og antiblokeringskjoldet er fjernet, rengøres dampudløsningsrøret indvendigt for at forhindre tilstopning.</li><li>• For at dræne vand fra låget efter opvask skal du tage fat i lågets håndtag og holde låget lodret over en vask og derefter dreje det hele vejen rundt.</li><li>• Efter rengøring opbevares låget på hovedet på komfurets bund.</li><li>• Opbevar tætningsringe i et godt ventileret område for at sprede lugt</li><li>• For at fjerne lugt fra tætningsringen skal du tilsætte 1 kop (8 oz / 250 ml) vand og 1 kop (8 oz / 250 ml) hvid eddike til den indre gryde og køre Pressure Cook i 5-10 minutter og derefter bruge Quick Steam Release</li></ul>
Indre gryde til madlavning	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vask efter hver brug.</li><li>• Vaskes i hånden med varmt vand og mildt opvaskemiddel eller i opvaskemaskine*.</li><li>• Pletter fra hårdt vand kan kræve en eddikefugtet svamp og skrubning for at blive fjernet.</li><li>• Læg hårde eller fastbrændte madrester i blød i varmt vand i et par timer før rengøring.</li><li>• Tør alle udvendige overflader, før de placeres i komfurbunden</li></ul>
Strømledning	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brug en let fugtig klud til at tørre eventuelle partikler af ledningen.</li></ul>
Komfurets bund	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tør indersiden af komfurbunden og kondenssriben af med en let fugtig klud, og lad den lufttørre.</li><li>• Rengør ydersiden af komfuret og kontrolpanelet med en blød, let fugtig klud eller svamp.</li></ul>

*\*Der kan forekomme en vis misfarvning efter maskinvask, men det påvirker ikke komfurets sikkerhed eller ydeevne.*

## FEJLFINDING

Problem	Årsag	Løsning
Problemer med at lukke låget	Tætningsring ikke korrekt installeret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sæt tætningsringen på plads igen, og sørg for, at den sidder godt fast bag tætningsringstativet.</li> </ul>
	Indholdet i komfuret er stadig varmt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sæt dampudløserknappen på Vent, og sænk derefter låget ned på komfurets bund</li> </ul>
Problemer med at åbne låget	Tryk inde i komfuret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Udløs trykket i henhold til opskriften; åbn først låget, når svømmerventilen er faldet ned.</li> </ul>
Inderste gryde sidder fast på låget, når der koges	Afkøling af den indre gryde kan skabe et sug, der får den indre gryde til at klæbe til låget	<ul style="list-style-type: none"> <li>For at udløse vakuummet skal du indstille Steam Release til Vent.</li> </ul>
Damp lækker fra siden af låget	Ingen tætningsring i låget	<ul style="list-style-type: none"> <li>Monter tætningsringen.</li> </ul>
	Tætningsring beskadiget eller ikke korrekt installeret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Udskift tætningsringen.</li> </ul>
	Madrester sidder fast på tætningsringen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern tætningsringen, og rengør den grundigt.</li> </ul>
	Låget er ikke lukket ordentligt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Åbn og luk derefter låget.</li> </ul>
	Tætningsringstativet er skævt eller ikke centreret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern tætningsringen fra låget, og tjek tætningsringen for bøjninger eller skævheder. Kontakt kundeservice.</li> </ul>
	Indvendig gryderand kan være misdannet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tjek for deformation, og kontakt Consumer Care.</li> </ul>
Mindre dampplækage/susning fra dampudluftning under tilberedningscyklus	Komfuret regulerer overtryk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dette er normalt; der kræves ingen handling.</li> </ul>

Problem	Årsag	Løsning
Damp strømmer ud af dampudløsningsventilen, når dampudløserkontakten er i forsejlingsposition	Ikke nok væske i den indre gryde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tilsæt tynd, vandbaseret væske til den indre gryde i henhold til dens størrelse: 5,7L (12 oz / 375 mL) 7,6L (16 oz / 500 mL)</li> </ul>
	Fejl i kontrol af tryksensor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontakt Consumer Care.</li> </ul>
	Intern dampudløsningsventil sidder ikke korrekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tjek dampudløserkontakten for at sikre, at den er indstillet til Seal.</li> </ul>
Displayet forbliver tomt efter tilslutning af netledningen	Dårlig strømforbindelse eller ingen strøm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Undersøg netledningen for skader. Hvis du opdager skader, skal du kontakte Consumer Care.</li> <li>Tjek stikkontakten for at sikre, at den har strøm.</li> </ul>
	Komfurets elektriske sikring er sprunget	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontakt Consumer Care.</li> </ul>
Lejlighedsvis klik eller let knæklyd	Lyden af strømafbrydelse og ekspanderende trykplade ved skiftende temperaturer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Det er normalt, og der skal ikke gøres noget.</li> </ul>
	Bunden af den indre gryde er våd	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tør indergrydens udvendige overflader af. Sørg for, at varmeelementet er tørt, før du sætter indergryden i bunden af komfuret.</li> </ul>
Fejlkode vises på displayet, og komfuret bipper kontinuerligt	Der er et problem med komfuret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Læs "Fejlkode" for instruktioner.</li> </ul>

## FEJL KODER

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

Problem	Årsag	Løsning
C1 C2 C6 C6H C6L	Defekt sensor	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontakt Consumer Care.</li></ul>
C5	Temperaturen er for høj, fordi indergryden ikke er placeret i bunden af komfuret	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tryk på Annuller, og vent på, at varmeelementet køler af; sørg for, at der ikke er fremmedlegemer i bunden af komfuret; indsæt eller flyt den indvendige gryde i bunden af komfuret, og indtast kommandoerne igen.</li></ul>
C5	Temperaturen er for høj, fordi der ikke er vand i den indre gryde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tjek, om bunden af indergryden er brændt. Tilsæt tynd, vandbaseret væske til indergryden i forhold til dens størrelse:<ul style="list-style-type: none"><li>• 5,7L (12 oz / 375 mL)</li><li>• 7,6L (16 oz / 500 mL)</li></ul></li></ul>
C7 eller NoPr	Varmeelementet er gået i stykker	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontakt Consumer Care.</li></ul>
C7 eller NoPr	Ikke nok væske	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tilsæt tynd, vandbaseret væske til den indre gryde i henhold til dens størrelse:<ul style="list-style-type: none"><li>• 5,7L (12 oz / 375 mL)</li><li>• 7,6L (16 oz / 500 mL)</li></ul></li></ul>
C7 eller NoPr	Hurtigudløserknappen er i udluftningsposition	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tjek dampudløserkontakten for at sikre, at den er indstillet til Seal.</li></ul>
Låg	Låget er ikke i den korrekte position for det valgte program	<ul style="list-style-type: none"><li>• Åbn og luk låget. Brug ikke et låg, når du bruger Sauté.</li></ul>
Forbrænding af mad	Høj temperatur registreret i bunden af den indre gryde; komfur reducerer automatisk temperaturen til undgå overophedning	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stivelsesaflejringer i bunden af den indre gryde kan have blokeret varmeafledningen.</li><li>• Sluk for gryden, aflast trykket i henhold til opskriften, og inspicér bunden af den indre gryde.</li></ul>

Problem	Årsag	Løsning
PrSE	Der er akkumuleret tryk under et madlavningsprogram uden tryk	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sæt kontakten til dampudløsning på Vent.</li></ul>

## LÆR MERE

### Registrer dit produkt

[instantbrands.co.uk/product-registration](https://instantbrands.co.uk/product-registration)

### Kontakt Consumer Care

[instantbrands.co.uk/support](https://instantbrands.co.uk/support)

[UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com)

[EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com)

### Instant Brands Connect-app med mere end 1000 opskrifter

iOS- og Android-app-butikker

### Madlavningskort og flere opskrifter

[instantbrands.co.uk/opskrifter](https://instantbrands.co.uk/opskrifter)

### Vejledningsvideoer, tips og meget mere

[Instanthome.com](https://Instanthome.com)

### Reserve dele og tilbehør

[instantbrands.co.uk/product-category/instant](https://instantbrands.co.uk/product-category/instant)

### Bliv en del af fællesskabet



## Produktspecifikationer

Model	Volumen	Wattage	Kraft	Vægt	Dimensioner
DPPC604	5,7 liter	1000 W	120V/ 60 Hz	5,58 kg	cm: 34,1 L x 34 B x 32,4 H

# GARANTI

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Brands (Ireland) Limited og Instant Brands LLC (samlet benævnt "virksomheden") garanterer, at dette apparat er fri for fabriktions- og materialefejl ved normal husholdningsbrug i en periode på et (1) år fra den oprindelige købsdato. 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 opnå 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](http://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 udskiftningsapparatet 12 måneder fra datoen for det oprindelige forbrugerkøb (kun Storbritannien).

Virksomheden er ikke ansvarlig for forsendelsesomkostninger i forbindelse med garantiservice.

## Begrænsninger og udelukkelse

Enhver ændring eller forsøg på ændring 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 en del heraf vil gøre garantien ugyldig, medmindre sådanne modifikationer eller ændringer udtrykkeligt er godkendt af virksomheden.

Denne garanti dækker ikke (1) normal slitage; (2) skader som følge af uagtsom, urimelig eller forkert brug af apparatet, forkert montering eller demontering, brug i strid med betjeningsvejledningen, manglende rimelig og nødvendig vedligeholdelse, n a t u r k a t a s t r o f e r (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 de offentliggjorte bruger- eller operatørinstruktioner.

I det omfang det er tilladt i henhold til gældende lov, er virksomhedens eventuelle ansvar for et påstået defekt apparat eller en defekt del begrænset til reparation eller udskiftning af apparatet eller en del heraf og må ikke overstige købsprisen for et tilsvarende udskiftningsapparat. Bortset fra som udtrykkeligt angivet heri og i det omfang loven tillader det, (1) giver virksomheden ingen garantier, betingelser eller erklæringer, udtrykkeligt eller underforstået, brug, handelsskik eller andet med hensyn til apparatet eller dele, der er omfattet af denne garanti, og (2) virksomheden er ikke ansvarlig for indirekte, tilfældige skader eller følgeskader, der opstår som følge af eller i forbindelse med apparatets brug eller ydeevne 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 type.

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



# GARANTI

Besøg [instantbrands.co.uk/product-registration/](https://instantbrands.co.uk/product-registration/) for at registrere dit apparat.

Du vil blive bedt om at angive dit navn, din e-mailadresse, butikkens navn, købsdato, modelnummer og serienummer (som begge findes på apparatet).

Denne registrering gør det muligt for os at holde dig opdateret med produktudvikling og opskrifter og kontakte dig i det usandsynlige tilfælde af en produktsikkerhedsmeddelelse. Ved

Når du registrerer dig, bekræfter du, at du har læst og forstået brugsanvisningen og advarselserne, der følger med apparatet.

## Garantiservice

For at få garantiservice skal du kontakte vores kundeserviceafdeling ved at oprette en supportbillet online på [Instantbrands.co.uk/support/](https://instantbrands.co.uk/support/). Hvis vi ikke er i stand til at løse problem, kan du blive bedt om at sende dit apparat til serviceafdelingen til kvalitetsinspektion. 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.

### Inden for Storbritannien

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

E-mail: [UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com)  
Telefon: +44 (0) 3331 230051

### Inden for EU

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

E-mail: [EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com) Telefon:  
+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.

## Genbrug

Dette apparat er i overensstemmelse med WEEE-direktivet 2012/19/EU om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Dette apparat overholder det europæiske direktiv om 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 du genbruge det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialekilder. Hvis du vil returnere din brugte enhed, skal du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller

Kontakt Customer Care for yderligere information om genbrug og WEEE.



**Instant Brands (EMEA) Limited**

1 Christchurch Way, Woking, Surrey,  
GU21 6JG, Storbritannien

**Instant Brands (Ireland) Limited Suite**

6, Rineanna House, Shannon Free  
Zone, Shannon, Co Clare, Ireland, V14  
CA36

**[instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)**

2023 Instant Brands LLC INSTANT og

INSTANT BRANDS

er registrerede varemærker tilhørende Instant  
Brands Holdings Inc.