

*Kom godt  
i gang*

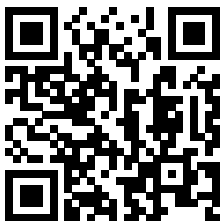
**PRO WIFI**  
**5,7 L MULTICOOKER**  
BRUGERMANUAL

Instant Pot®

# Velkommen

til din nye Instant Pot® Pro WiFi!

Denne Instant Pot Pro hjælper dig med at tilberede sunde og lækre måltider nemmere og på kortere tid. Med WiFi-forbindelse til Instant Connect™-appen kan du styre og overvåge tilberedningen samt bruge opskriftsindstillinger direkte fra appen. Forelsk dig i Instant Pot-tilberedning og nyd den i dit køkken i mange år fremover!



## Scan to Get Started!

For at gøre din madlavningsoplevelse med Instant så nem som muligt, har vi lavet 4 enkle trin med vejledningsvideoer, der guider dig. Scan QR-koden og følg trinene - så bliver du Instant Chef på ingen tid!

[www.instantpot.co.uk/getting-started](http://www.instantpot.co.uk/getting-started)



Download **Instant Connect™** appen for at få adgang til mere end 3000+ opskriftsidéer.



Besøg **Instant Pot Brands UK YouTube channel** for nyttige produktvideoer med vejledninger.



Bliv en del af **Instant Pot UK Facebook Community**, og bliv inspireret af madlavningstips, tricks og opskrifter fra denne aktive gruppe af Instant-hjemmekokke!

## INDHOLD

Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
Hvad er i æsken	9
Sådan bruger du din Instant Pot Pro	12
Første opsætning	17
Brug af Instant Connect-appen	19
Brug af låget	21
Om trykkogning	23
Trykkogning	24
Ris	26
Damp	28
Slow Cook	30
Sautér	32
Sous Vide	34
Bagning	36
Yoghurt	38
Hold varm	40
NutriBoost™	42
Udsat start	43
Timer	43
Vedligeholdelse	44
Rengøring	48
Fejlfinding	49
Fejlfinding i appen	51
Fejlkoder	53
Reserve dele	54
Lær mere	55
Garanti	56

# **VIGTIGE SIKKERHEDS- ANVISNINGER**

## **ADVARSEL**

**Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne kan medføre personskade og/eller materielle skader og kan ugyldiggøre garantien.**

## LÆS ALLE INSTRUKTIONER

Før du bruger dit nye apparat, skal du læse alle instruktioner, herunder sikkerhedsinformationen nedenfor. Gem denne manual til senere brug.

### Placering

- **PLACER ALTID** apparatet på en bordplade. Brug det kun på en stabil, ikke-brændbar og plan overflade.
- **SØRG FOR**, at alle dele er tørre og fri for madrester, før du placerer den indvendige gryde i basen.
- **PLACER ALDRIG** apparatet eller ledningen på eller tæt ved et gas- eller elkomfur eller i en ovn. Brug det **ALDRIG** på komfuret.
- **BRUG IKKE** apparatet i nærheden af vand, en ekstern varmekilde eller åben ild.
- **BRUG IKKE** apparatet udendørs. Beskyt det mod direkte sollys.
- **PLACER IKKE** apparatet på noget, der kan blokere ventilationsåbningerne i bunden.

### Generel brug

Den aftagelige indvendige gryde bliver meget varm under brug og kan være tung, når den er fyldt med ingredienser.

- **BRUG ALTID** grydelapper, når du håndterer den indvendige gryde eller tager tilbehør ud.
- **PLACER ALTID** varme dele på en varmebestandig overflade eller en underkop.
- **VÆR FORSIGTIG**, når du løfter gryden fra basen, for at undgå forbrændinger.
- **VÆR EKSTRA OPMÆRKSOM**, når gryden indeholder varm mad, varm olie eller andre varme væsker.
- **BRUG KUN** det låg, der fulgte med dette apparat. Brug af andre trykkogerlåg kan medføre personskade og/eller materielle skader.

## **⚠ ADVARSEL**

**Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne kan medføre personskade og/eller materielle skader og kan ugyldiggøre garantien.**

- **BRUG ALDRIG** apparatet uden den aftagelige indvendige gryde.
- **RØR IKKE** ved apparatets varme overflader eller tilbehør under eller umiddelbart efter tilberedning, da de vil være meget varme. Brug kun apparatets sidehåndtag til at løfte eller flytte det.
- **BRUG IKKE** apparatet til friturestegning eller trykstegning med olie.
- **FLYT IKKE** apparatet, mens det er i brug, og vær yderst forsigtig ved bortskaffelse af varm olie eller fedt.
- **LAD IKKE** børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner betjene apparatet. Nøje opsyn er nødvendigt, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn og personer med nedsatte evner. Børn må ikke lege med apparatet.
- **BRUG IKKE** apparatet til andet end husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til kommerciel brug.
- **LAD IKKE** apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.

### **Trykkogning**

Dette apparat tilbereder under tryk. Lad altid apparatet slippe trykket naturligt eller frigør alt overskydende tryk, før låget åbnes.

**Manglende overholdelse kan resultere i forbrændinger, personskade og/eller materielle skader.**

- **KONTROLLÉR ALTID**, at apparatet er lukket korrekt, før det tages i brug.
- **SØRG FOR**, at dampudløbsventilen er monteret korrekt.
- **BRUG ALTID** trykkogerens låg ved trykkogning.
- **SLUK** apparatet, hvis damp slipper ud i en konstant strøm fra dampudløbsventilen og/eller flydeventilen i mere end 3 minutter. Hvis damp slipper ud fra siderne af låget, skal apparatet også slukkes. Når dampen er stoppet, trykket er frigivet, og gryden er kølet ned, skal du kontrollere, at tætningsringen sidder korrekt.
- **SØRG FOR**, at tætningsringen er i god stand og monteret korrekt før hver brug.
- **KONTROLLÉR** dampudløbsventil, dampudløbsrør, anti-blok-skjold og flydeventil for tilstopning før brug.
- **FJERN IKKE** trykkogerens låg med ubeskyttede hænder.

## **⚠ ADVARSEL**

**Manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne kan medføre personskade og/eller materielle skader og kan gøre din garanti ugyldig.**

- **FORSØG IKKE** at tvinge låget af Instant Pot-grunddelen.
- **LAD IKKE** apparatet blive flyttet, mens det er under tryk.
- **DÆK IKKE** dampudløbsventilen og/eller flydeventilen med klude eller andre genstande.
- **FORSØG IKKE** at åbne apparatet, før det er aftrykket, og alt indvendigt tryk er frigivet. At forsøge at åbne apparatet, mens det stadig er under tryk, kan føre til pludselig frigivelse af varme indhold, hvilket kan forårsage forbrændinger, personskade og/eller materielle skader.
- **PLACER IKKE** dit ansigt, hænder eller bar hud over dampudløbsventilen eller flydeventilen, når apparatet er i brug eller stadig har resttryk, og læn dig ikke ind over apparatet, når låget fjernes.

### **Overfyldning under trykkogning**

Overfyldning kan medføre risiko for tilstopping af dampudløbsrør og ventil, hvilket kan opbygge for højt tryk.

- **FYLD IKKE** indergryden over linjen mærket 'PC MAX' eller 'Max PC Fill'.
- **FYLD IKKE** indergryden over linjen mærket '1/2', når du tilbereder fødevarer, der udvider sig under tilberedning, f.eks. ris, tørrede bønner eller tørrede grøntsager.
- **VÆR OPMÆRKSOM PÅ**, at visse fødevarer, såsom æblemos, tranebær, perlebyg, havregryn eller andre kornsorter, flækkede ærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti, kan skumme og sprøjte og derved tilstoppe dampudløbsrøret og ventilen. FYLD IKKE indergryden over linjen mærket '1/2', når du tilbereder disse fødevarer.
- **PLACER IKKE** for store fødevarer i indergryden, da de kan medføre brandfare, personskade og/eller materielle skader.

### **Tilbehør**

- **BRUG KUN** tilbehør eller dele godkendt af Instant Pot Brands. Brug af dele, tilbehør eller udstyr, som ikke er anbefalet af producenten, kan medføre risiko for elektrisk stød, personskade, brand og/eller materielle skader..

## **⚠ ADVARSEL**

**Manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne kan medføre personskade og/eller materielle skader og kan gøre din garanti ugyldig.**

- **BRUG KUN** en autoriseret Instant Pot-ndergryde for at reducere risikoen for tryklækage.
- **UDSKIFT KUN** tætningsringen med en autoriseret Instant Pot-tætningsring for at undgå personskade, materielle skader og/eller skader på apparatet.
- **BRUG IKKE** det medfølgende tilbehør i en mikrobølgeovn, brødristerovn, varmluftovn eller almindelig ovn, på keramisk, elektrisk eller gaskomfur eller på en udendørs grill.

### **Pleje og opbevaring**

- **LAD** apparatet køle af til stuetemperatur, før det rengøres eller opbevares.
- **OPBEVAR IKKE** andre materialer end indergryden i apparatets base, når det ikke er i brug.
- **PLACER IKKE** brændbare materialer i apparatets base, såsom papir, pap, plast, flamingo eller træ.

### **Strømledning**

Der anvendes en kort strømledning for at reducere risikoen for at snuble, hænge fast eller trække i den. **ADVARSEL:** Spildt varm mad kan forårsage alvorlige forbrændinger.

- **HOLD** apparatet og strømledningen væk fra børn.
- **LAD IKKE** strømledningen hænge ud over bord- eller bordkant.
- **LAD IKKE** strømledningen røre ved varme overflader eller åben ild, herunder kogeplader.
- **BRUG IKKE** strømudtag under bordniveau.

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

- **TILSLUT KUN** strømledningen til et jordet el-udtag.
- **FJERN IKKE** jordingsbenet fra stikket.
- **BRUG IKKE** forlængerledninger, strømadaptere, tidskontakter eller fjernbetjente systemer.

Hvis apparatet har en aftagelig strømledning:

- **TILSLUT** altid strømledningen til apparatet først, og sæt derefter stikket i vægudtaget.

## **⚠ ADVARSEL**

### **Elektriske advarsler**

Basen på apparatet indeholder elektriske komponenter, som kan udgøre en risiko for elektrisk stød. **Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre elektrisk stød og/eller dødsfald.**

#### **For at beskytte mod elektrisk stød:**

- For at afbryde strømmen skal du vælge **X** for at annullere, derefter trække stikket ud af stikkontakten. Tag altid stikket ud, når apparatet ikke er i brug, samt før du tilføjer eller fjerner dele eller tilbehør, og før rengøring. Når du tager stikket ud, skal du holde i selve stikket og trække det ud - **ALDRIG** i ledningen.
- **KONTROLLER REGELMÆSSIGT** apparatet og strømledningen for tegn på skader eller slitage.
- **BRUG IKKE** apparatet, hvis strømledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet fejler, er tabt eller på anden måde beskadiget. Kontakt kundeservice på **UKSupport@instantpot.com (if located in the UK) eller EUSupport@instantpot.com (if located in the EU)**.
- **FORSØG IKKE** at reparere, udskifte eller ændre komponenter i apparatet, da dette kan medføre elektrisk stød eller anden personskade, brand og/eller materielle skader og vil gøre garantien ugyldig.
- **MANIPULER IKKE** med sikkerhedsmekanismerne, da dette kan medføre personskade og/eller materielle skader.
- **PUT IKKE** væske eller mad af nogen art i basen uden indergryden.
- **NEDSÆNK IKKE** strømledningen, stikket eller apparatet i vand eller andre væsker.
- **RENGØR IKKE** apparatet ved at skylle det under en vandhane.
- **BRUG IKKE** apparatet i andre elektriske systemer end **220-240 V 50/60HZ**.

## **GEM DISSE INSTRUKTIONER**

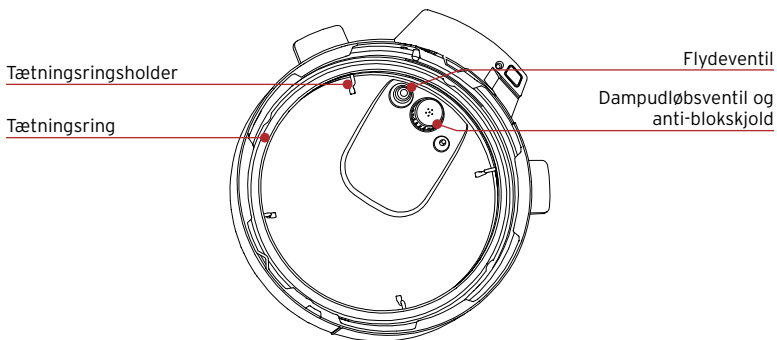
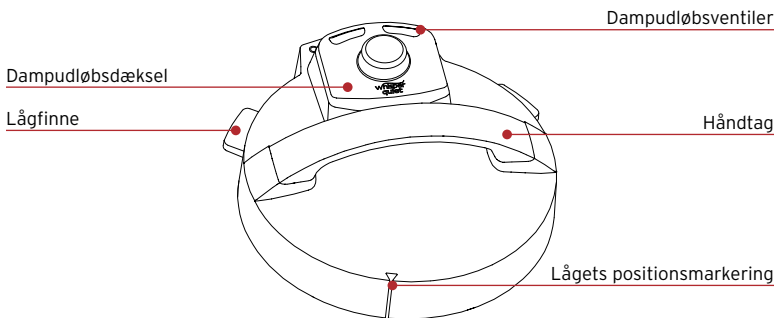
## **⚠ ADVARSEL**

**Manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne kan medføre personskade og/eller materielle skader og kan gøre din garanti ugyldig.**



# HVAD ER DER I KASSEN

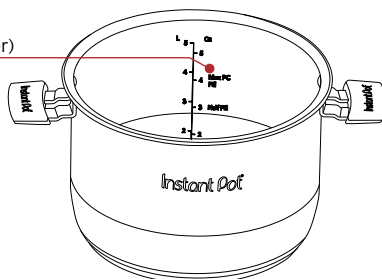
## Låg



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

## Indergryde

Målestreger (fyldelinjer)



## Base

Kondensopsamler (bagpå)

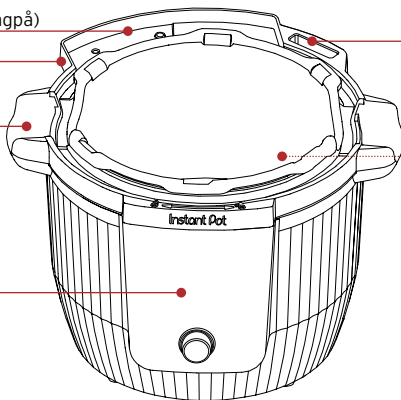
Kondenskant

Håndtag

Betjeningspanel

Lågholder

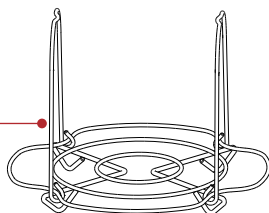
Varmeelement  
(inde i)



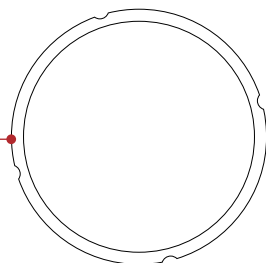
*Illustrationer er kun til reference og kan afvige fra det faktiske produkt.*

## Tilbehør

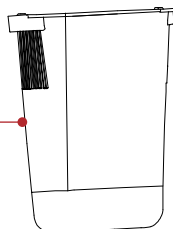
Damprist



Ekstra tætningsring



Kondensopsamler



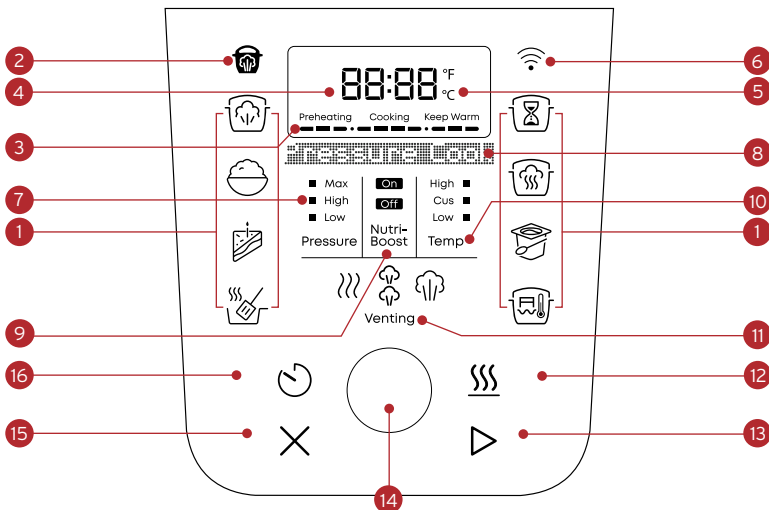
## Husk at genbruge!

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

# SÅDAN BRUGER DU DIN INSTANT POT

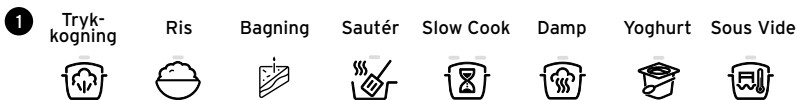
## Betjeningspanel

Vi har designet betjeningspanelet, så det er nemt at bruge og let at læse.



## Lær ikonerne at kende

### Smartprogrammer



2 Tryk  
Gryde under tryk



3 Statusbjælker

Forvarmer    Tilbereder    Hold varm



4 Timer

0 1:00

Timer | Minutter

- Tilbereder
- Hold varm
- Udsat start

**5** Temperaturskala

Celsius    Fahrenheit

°C    °F

**6** WiFi

Fra    Tilslutning    Tilsluttet    Forbindelse fejlede



Blinker hvid

Blinker orange

**7** Tryk

- Max
- High
- Low

**8** Fleresproget beskedlinje



**9** Nutriboost™



**10** Temperatur

- High ■
- Cus ■
- Low ■

**11** Udluftning



Naturlig dampudledning

Pulsdampudledning

Hurtig dampudledning

**12** Hold varm



**13** Start



**14** Drejeknap



**15** Annuller



**16** Udsat start



## ÆNDRING AF INDSTILLINGER

### Klar-tilstand

Når du tænder for Instant Pot, bipper den, og beskedlinjen viser Klar. Dette er Klar-tilstand – klar til, at du kan vælge et smartprogram eller ændre en indstilling.

For at vende tilbage til denne tilstand fra et smartprogram eller en indstilling skal du trykke på **X** for at annullere.



### Skift sprog på displayet

Du kan vælge det sprog, der vises på betjeningspanelet.

*Vælg mellem: Engelsk, Fransk, Spansk, Tysk, Italiensk, Dansk, Hollandsk, Polsk, Svensk og Tyrkisk*

1. I **Klar**-tilstand, tryk på **drejeknappen** to gange inden for ét sekund.
2. Drej **drejeknappen** for at vælge sprog.
3. Tryk på **drejeknappen** for at bekræfte dit valg.

### Tænd/sluk for lyde

Du kan indstille advarselslyde til TIL eller FRA.

1. I **Klar**-tilstand, tryk og hold **Udsat start** og **drejeknappen** nede i 5 sekunder.
2. Beskedlinjen viser **Lyd til** eller **Lyd fra**. Den nye lydindstilling er aktiv.  
*Bemærk: Sikkerhedslyde (bip) kan ikke slås fra.*

## Valg af temperaturskala

Tilberedningstemperaturen kan vises i enten Fahrenheit (°F) eller Celsius (°C).

1. I **Klar**-tilstand, tryk og hold **Hold varm** og **drejeknappen** nede i 5 sekunder.
2. Beskedlinjen viser **Temp Unit F** eller **Temp Unit C**.  
*Tilberedningstemperaturen vises nu i den skala, du har valgt.*

## Annuler tilberedning

Når enheden er i **Forvarmer**, **Tilbereder** eller **Hold varm**, skal du trykke på **X** for at annullere, og beskedlinjen viser **Klar**.

## Gemte indstillinger

Hver gang du bruger et smartprogram, gemmer multikogeren automatisk de valgte indstillinger, så de bliver standard ved næste brug. Du kan enten bruge de gemte indstillinger eller justere dem hver gang. Dette gælder for:

- Trykindstillinger
- Temperaturindstillinger
- Indstillinger for dampudledning
- NutriBoost™-indstillinger

## Nulstil Smartprogrammer til fabriksindstillinger

Hvis nødvendigt kan du nulstille de gemte indstillinger til de oprindelige fabriksindstillinger.

### Nulstil enkelte smartprogrammer

- I **Klar**-tilstand, tryk og hold en smartprogramknap nede i mere end 3 sekunder, indtil programmet blinker to gange, og **beskedlinjen** vender tilbage til **Klar**.

*Det enkelte smartprogram er nu gendannet til fabriksindstillingerne.*

- Når et smartprogram er i gang, tryk og hold knappen nede, indtil tilberedningstid og temperatur vender tilbage til fabriksindstillingerne.

### Nulstil alle smartprogrammer

- Når beskedlinjen viser **Klar**, tryk og hold **drejeknappen** nede, indtil alle smartprogramknapper blinker 3 gange.

*Alle smartprogrammer er nu gendannet til fabriksindstillingerne.*



# FØRSTE OPSÆTNING





## Rengør før brug

1. Vask indergryden, låget og tætningsringen i varmt vand med opvaskemiddel. Skyl og tør ydersiden af med en blød klud. Alternativt kan du vaske indergryden, låget og tætningsringen i opvaskemaskinen.
2. Tør varmeelementet inde i basen af multikokeren af med en blød klud for at sikre, at der ikke sidder rester fra emballagen.
3. Monter kondensopsamlere. Se vejledningen på side 47.

## Testkørsel

At lave en testkørsel med din nye Instant Pot er en god måde at lære den at kende på, inden du tilbereder dit første måltid.

### Sådan laver du en testkørsel:

1. Hæld 700 ml vand i indergryden. Tilsæt ikke mad.
2. Placer indergryden i basen.
3. Sæt låget på og lås det fast.  
*Se "Sådan lukker du låget" på side 19.*
4. Tryk på **Trykkogning** .
5. Tryk på Tryk for at vælge højtryksniveau.
6. Tryk på **minutterne** på **timeren**, drej derefter **drejeknappen** for at vælge 5 minutter. Tryk på **drejeknappen** for at bekræfte.
7. Tryk på **Hold varm**  for at slå funktionen fra.
8. Tryk på **Udluftning**, indtil **Hurtig udluftning**  er valgt.
9. Tryk på **Start** . Statuslinjen og displayet viser **Forvarmer**.
10. Når trykket er klart, viser statuslinjen Tilberedning, og displayet viser **Åbn ikke låget**. Det røde trykindikatorlys  lyser.
11. Udluftning starter automatisk. Når al damp er sluppet ud, viser displayet **OK at åbne låg**.
12. Åbn låget.  
*Se "Sådan åbner du låget" på side 19.*
13. Hæld det resterende vand ud, og vask og tør indergryden.

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

## BRUG AF INSTANT CONNECT™-APPEN

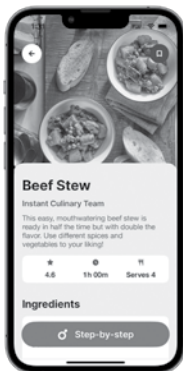
Gør madlavningen enkel og nem ved at styre din Instant Pot Pro med Instant Connect™-appen fra din mobil.

### Lav mad smartere – ikke hårdere!

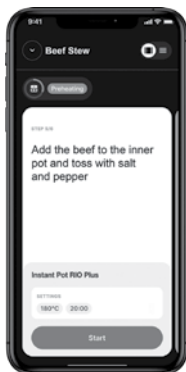
Styr din Instant Pot på afstand – start tilberedning, tilpas indstillinger og gem dine præferencer direkte i appen. Ingen flere ture frem og tilbage til køkkenet!

### Lav mad som en pro med trin-for-trin opskrifter

Med over 3.000 opskrifter testet af kokke guider appens trin-for-trin funktion dig nemt gennem madlavningen og sikrer perfekte resultater hver gang. Du kan styre tilberedningen i realtid – direkte fra opskriften!



Opdag 3000+  
lækre opskrifter  
i appen



Brug appen til  
interaktivt at styre  
tilberedning direkte  
fra opskriften

Drevet af



## Overvåg tilberedningen på afstand

Brug appen til at følge hvert trin i opskriften - uanset hvor du er - så du ved, at dit måltid er klar, når du er.

### Sådan henter du appen

Du kan downloade appen på to måder:

- Scan QR-koden herunder
- Søg efter "Instant Pot" i Apple App Store eller Google Play Butik



### Tilslutning til Instant Connect™-appen

Læs afsnittet *Krav til tilslutning herunder, før du går i gang.*

1. Sæt apparatet i stikkontakten.
2. Åbn appen og vælg 'Kom i gang'.
3. Vælg 'Instant Pot Pro Max WiFi'.
4. Appen guider dig til at oprette en brugerkonto.

*Nu er du klar til at bruge appen sammen med din Instant Pot Pro!*

### Krav til tilslutning

For den bedste forbindelse skal du sikre dig, at du har den nyeste iOS- eller Android-version på din enhed.





- Hav navnet på dit WiFi-netværk og adgangskoden klar.
- Sørg for, at din Instant Pot Pro er tilsluttet og ikke er i gang med tilberedning. Meddelelseslinjen skal vise **Klar**.
- Din mobil skal være tæt på din Instant Pot Pro.
- Bluetooth på din mobil skal være slået til.

*Bemærk: Hvis WiFi-symbolet blinker orange, mislykkedes forbindelsen.*

## BRUG AF LÅGET




Du bruger låget til de fleste Smart-programmer og altid til trykkogning. Brug altid det låg, der fulgtes med din Instant Pot Pro.

### Luk og lås låget

1. Justér markeringen  på låget med markeringen  på basen.
2. Drej låget med uret, indtil markeringen  på låget flugter med markeringen  på basen.

*Ved trykkogning låser låget automatisk, når apparatet begynder at opbygge tryk.*

### Åbn låget

1. Når du bruger et trykkogningsprogram, skal du først frigøre dampen, indtil det røde trykindikatorlys  slukker, og meddelelselinjen viser **OK til at åbne låg**.
2. Drej låget mod uret, indtil markeringen  på låget flugter med markeringen  på basen.
3. Løft forsigtigt låget op og af basen.
4. For at spare bordplads kan du placere låget lodret i lågholderen (se side 10) oven på apparatet.



### Sådan frigøres damp

Instant Pot Pro kan automatisk frigive damp på 3 forskellige måder. Vælg den metode, der passer bedst til maden eller opskriften.

#### Naturlig udluftning

Efter tilberedningen stopper, frigives damp gradvist i over 40 minutter. Ideelt til retter, der har godt af at simre, som gryderetter, supper, chili og bønner.

*Du kan bruge enten appen eller betjeningspanelet til at frigive dampen.*

1. Tryk på **Udluftning**, indtil ikonet for **Naturlig** udluftning  lyser.
2. Dampen frigives gradvist.
3. Når al damp er frigivet, slukker det røde trykindikatorlys .



## **⚠ ADVARSEL**

**Manglende overholdelse af sikkerhedsanvisninger kan medføre personskade og/eller materielle skader og kan gøre din garanti ugyldig.**

### **Pulserende udluftning**



Frigiver damp i korte stød efter tilberedningen er færdig.


Bruges til fødevarer som grød, ris og korn.

1. Tryk på **Udluftning**, indtil ikonet for **Pulserende** udluftning  lyser.
2. Damp frigives i korte stød.
3. Når al damp er frigivet, slukker det røde **trykindikatorlys** .

### **Hurtig udluftning**



Frigiver damp hurtigt efter tilberedningen er færdig. Ideelt til sarte fødevarer som pasta, risotto, grøntsager og fisk/skaldyr for at undgå overtilberedning.

1. Tryk på **Udluftning**, indtil ikonet for **Hurtig** udluftning  lyser.
2. Damp frigives i ét hurtigt stød.
3. Når al damp er frigivet, slukker det røde **trykindikatorlys** .

*Hvis du ser meget sprøjt under hurtig udluftning, tryk på Udluftning for at skifte tilbage til Naturlig udluftning, og tryk derefter på **Start** . Vent et par minutter, før du prøver at frigive damp igen. Hvis sprøjt fortsætter, brug Naturlig udluftning for sikkert at slippe det resterende tryk.*

### **Skift af udluftningsmetode**

Ved nogle opskrifter kan du starte med én metode af udluftning og skifte til en anden for at afslutte.

1. Under udluftning, tryk gentagne gange på **Udluftning**, indtil den ønskede metode lyser.
2. Tryk på **Start** .
3. Når al damp er frigivet, slukker det røde **trykindikatorlys** .

## **⚠ ADVARSEL**

Denne enhed bruger tryk til tilberedning. Lad enheden slippe al overskydende damp og tryk ud, før låget åbnes. Hvis låget åbnes, inden trykket er frigivet, kan det medføre forbrændinger, personskade og/eller materielle skader. Læs mere i afsnittene om Sikkerhed, Vedligeholdelse og Garanti.

## **OM TRYKKOGNING**

Trykkogning bruger tryk til at hæve væskens temperatur, så maden tilberedes jævnt og hurtigere end normalt, samtidig med at smag og næringsstoffer bevares. Når du trykkoger, gennemgår Instant Pot Pro 3 trin:

### **Trin 1: Forvarmning**

Mens Instant Pot forvarmer, opvarmes væsken for at skabe damp. Når der er opbygget tilstrækkeligt tryk, låses låget fast, og tilberedningen kan begynde.

### **Trin 2: Tilberedning**

Når Instant Pot når det ønskede trykniveau, starter tilberedningen og holder et stabilt tryk under hele processen.

Se instruktionerne til Smart-programmer fra side 22 for detaljer.

### **Trin 3: Udluftning af damp**

Efter tilberedning forbliver Instant Pot under tryk og er varm. Udluftning frigiver trykket, sænker temperaturen og gør det sikkert at fjerne låget. Se *Sådan udluftes damp på side 19*.

### **Brug af væske til at skabe damp**

Trykkogning kræver væske i indergryden for at skabe damp. Her er minimumsmængden, der skal bruges:

Instant Pot størrelse	Minimum væske til trykkogning*
5,7 liter	375 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 flødesuppe, skal du tilsætte vand som angivet ovenfor.

## **⚠ ADVARSEL**

**Manglende overholdelse af sikkerhedsanvisninger kan medføre personskade og/eller materielle skader og kan gøre din garanti ugyldig.**



## TRYKKOGNING

Trykkogning bruger damp under tryk til hurtigt og jævnt at tilberede maden. Du kan justere indstillingerne efter din opskrift.

Indstillinger for Smart-program Trykkogning.

Standard tid	Min. tid	Maks. tid	Standard trykniveau	Mulige trykniveauer
10 minutter (00:10)	0 minutter (00:00)	4 timer (04:00)	Høj	Max Høj, Lav

### Andre indstillinger

- Hold varm  er som standard slået til.
- Udsat start  er tilgængelig.
- NutriBoost™ er tilgængelig (se side 42).

### Brug appen


Du kan nemt styre alle indstillinger for Trykkogning og få adgang til trin-for-trin opskrifter til specifikke retter via Instant Connect-appen. Eller brug kontrolpanelet som beskrevet nedenfor.

## Sådan trykkoger du








### Forberedelse

Skær, hak, krydr eller mariner dine ingredienser efter opskriften.



### Forvarmning

1. Sæt indergryden i grydebunden, og tilsæt ingredienser og væske.
2. Læg låget på og lås det fast.
3. Tryk på **Trykkogning** . Standard- eller sidst anvendte indstillinger vises.
4. Tryk på **Tryk** for at skifte mellem **Lav**, **Høj** og **Max** trykniveau.
5. Tryk på **timerens timer** eller **minutter** for at aktivere, og drej derefter **drejeknapen** for at vælge tid.





- Tryk på **Udluftning** for at skifte mellem **Naturlig** , **Puls**  og **Hurtig udluftning** .
- Hvis du vil aktivere **NutriBoost**, tryk på knappen for at slå den til.
- For at udsætte tilberedningen, tryk på Udsat start  - den blinker orange - drej derefter drejeknappen for at vælge den ønskede forsinkelse.
- Hold varm  er som standard slået til, tryk  for at slå den fra, hvis nødvendigt.
- Tryk på Start . Statuslinjen og beskedlinjen viser **Forvarmer**.  
*Det kan tage 15 minutter eller mere at nå det ønskede trykniveau for tilberedning. Frosne ingredienser og store mængder forlænger forvarmningstiden.*

## Tilberedning

- Når trykket er nået, viser statuslinjen Tilbereder, og beskedlinjen viser **Åbn ikke låget**.
- Tilberedningstimeren begynder at tælle ned.  
*Du kan til enhver tid trykke på  for at stoppe tilberedningen og afbryde Smart-programmet.*  
*Du kan også trykke på Hold varm  under tilberedning for at slå funktionen fra.*

## Stop tilberedning

- Når timeren når 00:00, stopper tilberedningen.
- Hvis Hold varm  er slået til, begynder timeren at tælle op. Når Hold varm er færdig, viser beskedlinjen Færdig.  
*Du kan til enhver tid trykke  for at stoppe Hold varm. Hvis du annullerer, før udluftning er afsluttet, viser beskedlinjen **Åbn ikke låget**.*
- Udluftning starter automatisk.  
*Du kan til enhver tid skifte udluftningsmetode.*
- Når al damp er frigivet, viser beskedlinjen OK at åbne låget og Færdig.



Ris-programmet bruger damp under tryk til at tilberede ris hurtigt og ensartet. Du kan justere indstillingerne efter din opskrift.

Indstillinger for Ris-programmet.

Standardtid	Min. tid	Maks. tid	Standard trykniveau	Valgmuligheder for trykniveau
12 minutter (00:12)	0 minutter (00:00)	1 time (01:00)	Lavt	Højt Lavt

### Andre indstillinger

- Hold varm er som standard slået til.
- Udsat start er tilgængelig.
- NutriBoost™ er tilgængelig (se side 42).





### Brug appen

Du kan nemt styre indstillingerne for Ris-programmet og få adgang til guidede opskrifter på bestemte retter via Instant Connect-appen. Eller du kan bruge kontrolpanelet som beskrevet herunder.

## Sådan tilbereder du ris

### Forvarmning


1. Sæt den indvendige gryde i basen, og tilsæt ingredienser og væske.
2. Sæt låget på og lås det fast.
3. Tryk på **Ris** - standard- eller sidst brugte indstillinger vises.
4. Tryk på **Tryk** for at skifte mellem **lavt** og **højt** trykniveau.
5. Tryk på **timerens timer** eller **minutter** for at aktivere, og drej derefter **drejeknappen** for at vælge tid.
6. Tryk på **Udluftning** for at skifte mellem **Naturlig** , **Puls** og **Hurtig udluftning**

7. Hvis du vil aktivere NutriBoost, tryk på **NutriBoost** for at slå den til.
8. For at udsætte tilberedningen, tryk på  knappen - den blinker orange - drej derefter **Drejeknappen** for at vælge den ønskede tid.
9. Hold varm  er som standard slået til. Tryk  for at slå den fra, hvis nødvendigt.
10. Tryk på Start . Status- og Meddelelseslinjen viser **Forvarme**.


*Det kan tage 10 minutter eller mere at nå det rette trykniveau.*


## Tilberedning

1. Når trykket er nået, viser Statuslinjen Tilberedning, og Meddelelseslinjen viser **Åbn ikke låget**.
2. Tilberedningstimeren begynder at tælle ned.

*Du kan til enhver tid trykke  for at stoppe tilberedningen og annullere Smart Programmet.*

## Afslut tilberedning

1. Når timeren når 00:00, stopper tilberedningen.
2. Hvis Hold varm  er slået til, begynder timeren at tælle op. Når Hold varm er færdig, viser Meddelelseslinjen Slut.


*Du kan til enhver tid trykke  for at slå Hold varm fra. Hvis du annullerer, før udluftningen er færdig, viser Meddelelseslinjen **Åbn ikke låget**.*

3. Udluftning starter automatisk.  
*Du kan ændre udluftningsmetode når som helst.*
4. Når al damp er sluppet ud, viser Meddelelseslinjen **OK at åbne låget** og Færdig.





Brug Damp ligesom en almindelig damper på komfuret, hvor væsken koger og tilbereder maden med varm damp. Damp Smart Program bruger ikke tryk til tilberedning.

Indstillinger for Damp Smart Program.

Standard tid	Min. tid	Maks. tid	Standard udluftning
10 minutter (00:10)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)	Hurtig udluftning 

### Andre indstillinger

- Hold varm  er **IKKE** tilgængelig.
- Udsat start  er tilgængelig.

### Brug appen


Styr nemt indstillingerne for Damp og få adgang til guidede opskrifter til specifikke retter via Instant Connect App. Eller brug kontrolpanelet som beskrevet nedenfor.



## Sådan damper du

### Forberedelse


Skær eller hak ingredienserne ifølge din opskrift.

### Forvarmning

1. Sæt den indre gryde i basen, og tilsæt minimum 375 ml vand.
2. Læg dampristen i og placer ingredienserne ovenpå.
3. Sæt låget på og lås det fast.
4. Tryk på **Damp** . Standard- eller sidst anvendte indstillinger vises.
5. Tryk på **timerens timer-** eller **minutknop** for at aktivere, drej derefter **drejeknappen** for at vælge tid.

6. For at udskyde tilberedningen, tryk på  - den blinker orange - drej derefter **drejeknappen** for at vælge tiden.
7. Tryk på **Start** . **Status- og beskedlinjen viser Forvarmning.**  
*Det kan tage 10-15 minutter at nå den rette temperatur til tilberedning.  
Frosne madvarer øger forvarmningstiden.*

## Tilberedning

1. Når temperaturen er klar, viser Meddelelseslinjen **Tilbereder.**
2. Tilberedningstimeren begynder at tælle ned.  
*Du kan til enhver tid trykke på  for at stoppe tilberedningen og afbryde Smart Programmet.*

## Stop tilberedning

1. Når timeren når 00:00, stopper tilberedningen. Beskedlinjen viser Færdig og **OK til at åbne låget.**



## **SLOW COOK**

Med Slow Cook kan du lave dine yndlingsretter, der skal simre eller braiseres - præcis som i en traditionel slow cooker. Dette Smart Program bruger ikke tryk til at tilberede maden.

Indstillinger for Slow Cook Smart Program.

Standard tid	Standard-temperatur	Temperaturmuligheder	Min. tid	Maks. tid
6 timer (06:00)	Høj	Høj Lav	30 minutter (00:30)	24 timer (24:00)

### Andre indstillinger

- Hold varm  er som standard slået til.
- Udsat start  er tilgængelig.

### Brug appen


Styr nemt indstillingerne for Slow Cook-programmet og få adgang til guidede opskrifter direkte i Instant Connect™-appen. Eller brug kontrolpanelet som beskrevet herunder.





## Sådan bruger du Slow Cook


### Forberedelse

Skær, hak, krydr eller mariner ingredienserne efter opskriften.


### Tilberedning

1. Placer den indre gryde i basen og tilsæt ingredienserne.
2. Sæt låget på og lås det fast.
3. Tryk på **Slow Cook** . De valgte eller sidst brugte indstillinger vises.
4. Tryk på **Temperatur** for at skifte mellem **Lav** og **Høj**.
5. Tryk på **timerens timer-** eller **minutknop** for at aktivere den, og drej derefter på **drejeknapen** for at vælge tiden.

6. Hold varm  er som standard slået til, tryk  igen for at slå den fra, hvis ønsket.
7. For at udsætte tilberedningen tryk på  - den vil blinke orange - drej derefter på **drejeknappen** for at vælge den ønskede tid.
8. Tryk på **Start** . Meddelelseslinjen viser Tilbereder.
9. Tilberedningstimeren begynder at tælle ned.

*Du kan til enhver tid trykke på  for at stoppe tilberedningen og afbryde programmet.*

### Afslut tilberedning

1. Når timeren når 00:00, stopper tilberedningen. Meddelelseslinjen viser **OK til at åbne låg**.
2. Hvis Hold varm  er slået til, begynder timeren at tælle op.

*Tryk på  når som helst for at slå den fra.*



Brug Sauter i stedet for en stege- eller kasserolle. Sautering kan forstærke smagen i maden og bruges også til at småkoge, tykne eller reducere saucer.



Indstillinger for Sauter Smart Program.

Standard-temperatur	Temperatur-muligheder	Standardtid	Min. tid	Maks. tid
Høj	Høj Lav Brugerdefineret	30 minutter (00:30)	1 minut (00:01)	1 time (01:00)

Temperaturindstillinger

Temperaturniveauer	Temperatur
Høj	190 °C
Lav	105 °C
Brugerdefineret 1	95 °C
Brugerdefineret 2	110 °C
Brugerdefineret 3	135 °C
Brugerdefineret 4	160 °C
Brugerdefineret 5	185 °C
Brugerdefineret 6	190 °C

### Andre indstillinger

- Hold varm  er ikke tilgængelig.
- Udsat start  er ikke tilgængelig.



## Sådan sauterer du

### Forberedelse


Skær, hak, krydr eller mariner dine ingredienser efter opskriften.



## Forvarmning


1. Placer den indvendige gryde i multikogerens bund.
2. Tryk på Sauter . Standard- eller sidst brugte indstillinger vises.
3. Tryk på **Temperatur** for at skifte mellem **Lav, Høj** eller **Brugerdefineret**.
4. Hvis du vælger Brugerdefineret, drej på **drejeknappen** for at vælge temperaturniveau.
5. Tryk på **timerens timer-** eller **minutknop** for at aktivere den, og brug drejeknappen til at vælge tid.
6. Tryk på **Start** . Meddelelseslinjen viser **Forvarmer**.

## Tilberedning

1. Når beskedlinjen viser Tilsæt mad, tilføj ingredienserne.  
*Brug ikke låget under sautering.*
2. Når tilberedningstiden når 00:00, viser beskedlinjen Færdig.  
*Du kan til enhver tid trykke på  for at stoppe programmet.*

## Sauter og deglacer før tryk- eller langtidstegning

Sautering er en god måde at brune ingredienser på. Deglacering betyder at tilsætte væske til en varm gryde for at løsne de karamelliserede madrester, der sidder i bunden, inden videre tilberedning. Sådan gør du:

1. Sauter ingredienserne.
2. Tryk på  for at stoppe sautering.
3. Fjern evt. maden fra gryden.
4. Tilsæt vand, bouillon eller vin til gryden.
5. Brug en træske eller en silikonespatel til at løsne madresterne.
6. Læg maden tilbage i gryden.
7. Vælg Smart Programmet for at fortsætte tilberedningen.



## **SOUS VIDE**

Sous vide tilbereder maden i en lukket, fødevarerik pose, der nedsænkes i vand i længere tid. Maden tilberedes i sine egne safter og bliver mørt og velsmagende. Dette Smart Program bruger ikke tryk til tilberedning.

### Sous Vide Smart Program-indstillinger

Standard Temperatur	Min. temperatur	Maks. temperatur	Standardtid	Min. tid	Maks. tid
56 °C	25 °C	90 °C	3 timer (03:00)	30 minutter (00:30)	99 timer, 30 minutter (99:30)

### Andre indstillinger

- Hold varm  er ikke tilgængelig.
- Udsat start  er ikke tilgængelig.

### Det skal du bruge til sous vide

- Køkkentang
  - Fødevarerik, lufttætte, genlukkelige poser
- ELLER
- Vakuumpakker og fødevarerik vakuumposer

### Brug appen



Styr nemt indstillingerne for Sous Vide-programmet og få adgang til trin-for-trin opskrifter til specifikke retter via Instant Connect-appen. Eller brug kontrolpanelet som beskrevet.

## Sådan bruger du sous vide


### Forberedelse

1. Skær, hak, krydr eller mariner ingredienserne efter opskriften.
2. Læg ingredienserne i posen og luk den tæt.


### Forvarmning

1. Fyld den indvendige gryde med vand til [1/2]-mærket.
2. Placer gryden i maskinens bund.
3. Læg låget på og lås det.
4. Tryk på **Sous Vide** . Standard- eller sidst brugte indstillinger vises.
5. Tryk på timerens timer- eller **minutknop**, drej derefter på **drejeknappen** for at vælge tid.
6. Tryk på **Temperatur**, og drej på drejeknappen for at vælge temperatur.
7. Tryk på **Start** . Statuslinjen viser **Forvarmer**.

### Tilberedning

1. Når statuslinjen viser **Tilsæt mad**, åbn låget, læg posen i gryden, og luk låget igen.
2. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
3. Når tiden når 00:00, viser Meddelelseslinjen Færdig.  
*Du kan trykke  når som helst for at stoppe programmet.*

### Fjern maden

1. Når tilberedningen er færdig, tryk på **Udluftning** og vælg **Hurtig udluftning** .  
*Selvom Sous Vide ikke bruger tryk, kan der opbygges lidt tryk, som gør låget svært at fjerne.*
2. Åbn låget og brug tænger til forsigtigt at tage posen op.



## **BAGNING**

Brug Baging til at tilberede retter som cheesecake, buddingkage, bagte frugter og frugttærter.

Indstillinger for Baging Smart Program

Standardtryk	Tryk-indstillinger	Standardtid	Min. tid	Maks. tid
Højt	Højt Lavt	15 minutter (00:15)	0 minutter (00:00)	2 timer (02:00)

### Andre indstillinger

- Hold varm  er som standard slået fra.
- Udsat start  er tilgængelig.

### Brug appen

Styr nemt indstillingerne for Baging og få adgang til trin-for-trin opskrifter via Instant Connect-appen. Eller brug kontrolpanelet som beskrevet nedenfor.

### Sådan bager du









#### Forberedelse

1. Klargør ingredienserne efter opskriften.
2. Kom ingredienserne i et ovnfast fad, der passer i Instant Pot's indergryde.

*Efterlad ca. 2,5 cm luft rundt om fadet, så varmen kan cirkulere jævnt.*




#### Forvarmning

1. Sæt indergryden i basen.
2. Hæld 375 ml vand i indergryden.
3. Sæt dampindsatsen i og placer fadet ovenpå.
4. Læg låget på og lås det.



5. Tryk på  . De seneste eller standardindstillinger vises.
6. Tryk på **Tryk** for at skifte mellem **lavt** og **højt** tryk.
7. Justér tilberedningstiden ved at trykke på timeren (timer/ minutter) og drej drejeknappen.
8. Vælg **udluftningsmetode**: Naturlig , Puls  eller Hurtig udluftning .
9. Hold varm  er som standard slået fra - tryk  for at slå til.
10. For udsat start: tryk på  (ikonet blinker orange), og vælg tiden med drejeknappen.
11. Tryk Start . Meddelelseslinjen viser Forvarmer.

*Bemærk: Det kan tage 15 min. eller mere at nå trykindstilling. Frosne ingredienser eller store mængder øger tiden.*

## Tilberedning

1. Når trykket er klar, viser Meddelelseslinjen **Tilbereder**, og timeren tæller ned.
2. Hold varm  er slået fra som standard - tryk på  for at tænde.  
*Du kan til enhver tid stoppe programmet ved at trykke på .*

## Stop tilberedning

1. Når timeren viser 00:00, stopper tilberedningen.
2. Hvis Hold varm  er slået til, begynder timeren at tælle op.  
*Tryk  for at slukke.*
3. Udluftning starter automatisk.  
*Udluftningsmetoden kan ændres når som helst.*
4. Når det er sikkert at åbne låget, viser statusfeltet Færdig og/eller **OK til at åbne låget**.



# YOGHURT

Du kan bruge din Instant Pot til nemt at lave lækker, fermenteret yoghurt - både med og uden mælk.

Indstillinger for Yoghurt Smart Program

Trin	Temperatur	Standardtid	Min. tid	Maks. tid
Pasteurisering	85 °C Ikke justerbar	30 minutter (00:30)	Ikke justerbar	Ikke justerbar
Fermentering	41 °C Ikke justerbar	8 timer (08:00)	6 timer (06:00)	12 timer (12:00)

## Andre indstillinger

- Hold varm  er ikke tilgængelig.
- Udsat start  er ikke tilgængelig.

## Brug appen

Styr nemt indstillingerne for Yoghurt-programmet og få adgang til trin-for-trin opskrifter via Instant Connect-appen. Eller brug kontrolpanelet som beskrevet nedenfor.

## Sådan laver du yoghurt

### Pasteurisering af mælk

1. Kom ingredienserne i indergryden og placer den i basen.
2. Læg låget på og lås det.
3. Tryk på **Yoghurt**.

*Tid og temperatur til pasteurisering er forudindstillet.*

4. Tryk på **Start**. Statusfeltet viser Tilbereder, og beskedfeltet viser **Trin 1 Pasteurisering**.
5. Når programmet er færdigt, stopper pasteuriseringen. Beskedfeltet blinker ÅBN LÅG FOR AT KØLE NED. Når låget fjernes, viser beskedfeltet KØLER NED.

*Mælken skal nå mindst 72 °C for at blive pasteuriseret*

## Tilsætning af kultur/starter

1. Når mælken er kølet nok af, viser beskedfeltet Tilsæt starter.
2. Fjern låget.
3. Tilsæt starterkulturen efter anvisningen på pakken.

*Hvis du bruger naturel yoghurt som starter, skal den indeholde levende kultur. Bland 30 ml yoghurt pr. 3,7 L mælk eller følg en pålidelig opskrift.*

4. Læg låget tilbage på basen.

## Fermentering

1. Indstil fermenteringstiden ved at trykke på timeren (timer/ minutter), og vælg tiden med kontrolhjulet.  
*Jo længere fermentering, desto mere syrlig yoghurt.*
2. Tryk på start ▷. Statusfeltet viser Tilbereder, og beskedfeltet viser **Trin 2 Fermentering**.
3. Når fermenteringen er færdig, viser displayet Færdig.
4. Åbn låget og hæld yoghurten i en beholder.
5. Stil den i køleskabet i 12-24 timer, så smagen kan udvikle sig.

## Hvor meget kan du lave?

Minimum mælkemængde	Maksimum mælkemængde
1000 ml	3,8 liter

## **HOLD VARM**

Funktionen Hold varm starter automatisk efter tilberedning med programmerne Trykkogning, Ris og Slow Cook. Du kan også bruge Hold varm til at genopvarme mad.

Indstillinger for Hold varm-program.

Hold varm temperatur	Genopvarm temperatur-muligheder	Standardtid	Min. tid	Maks. tid
Høj	Lav Høj Bruger-defineret: Min: 25 °C Maks: 95°C	8 timer (08:00)	10 minutter (00:10)	10 timer (10:00)

### Sådan holder du maden varm efter tilberedning

1. Når Hold varm er slået til for et program, starter det automatisk, når tilberedningen er færdig. Timeren viser den forløbne tid - op til 10 timer.
2. For at slå Hold varm fra på et hvilket som helst tidspunkt, tryk på ✕.

### Sådan genopvarmer du mad




#### Forberedelse

Kom maden, der skal genopvarmes, i indergryden.

Du kan også bruge et ovnfast fad, der passer ned i gryden. Tilsæt 375 ml vand i indergryden for at undgå overophedning af fadet.



## Genopvarm

1. Sæt indergryden i basen.
2. Sæt låget på og lås det.
3. Tryk på Hold varm . Standard- eller senest anvendte indstillinger vises.
4. Tryk på timer (timer/minutter) for at aktivere, drej derefter kontrolhjulet for at vælge tid.
5. Tryk på Temperatur for at skifte mellem Høj, Lav eller Brugerdefineret.
6. Hvis du vælger Brugerdefineret, drej kontrolhjulet for at vælge temperatur.
7. Tryk på Start . Statuslinjen viser Hold varm, og beskedfeltet viser den valgte temperatur. Timeren begynder at tælle ned.
8. Når genopvarmningen er færdig, viser displayet Slut. Du kan til enhver tid trykke  for at stoppe funktionen Hold varm.

## NUTRIBOOST™

NutriBoost er en specialindstilling, som du kan bruge under programmerne Trykkogning og Ris. Den skaber en kogende bevægelse i den indre gryde, der efterligner omrøring. Det hjælper med at forstærke smagen og forbedre konsistensen. Det er især velegnet til kraftig benbouillon og cremet risotto!

### Sådan bruger du NutriBoost

- Når du har valgt et Smart Program under tilberedning, tryk på **NutriBoost** for at slå det til.
- Hvis du ombestemmer dig, tryk på NutriBoost igen for at slå det fra.

Smart Program	Sådan fungerer det
Ris	Instant Pot frigiver korte pust af damp i de første 3 minutter af tilberedningen.
Trykkogning	Instant Pot frigiver korte pust af damp i de sidste 15 minutter af tilberedningen.

### **⚠ ADVARSEL**

For at undgå sprøjt og overløb må du ikke bruge NutriBoost, når du tilbereder stivelsesholdige eller skummende fødevarer som grød, havregryn eller pasta. Instant Pot bør overvåges nøje, når NutriBoost er aktiveret.

## UDSAT START


For nemheds skyld kan du indstille en forsinket start, så dit måltid er klar, når du er.

Indstillinger for udsat start

Maks. tid	Min. tid	Standardtid
24 timer (24:00)	10 minutter (00:10)	8 timer (08:00)

*Udsat start er ikke tilgængelig ved programmerne Sautér, Yoghurt eller Sous Vide.*


### Sådan udsætter du starten af tilberedningen

1. Vælg et Smart Program, og justér indstillingerne som ønsket, tryk derefter på .
2. Drej **Drejknappen** for at vælge tid.
3. Tryk på **▷ for at starte**. Timeren begynder at tælle ned.
4. Når udsat start slutter, begynder Smart Programmet automatisk, og displayet viser **Tilberedningstid**.

## TIMER

Selv når du ikke bruger din Instant Pot til madlavning, kan du indstille en timer på minimum 1 minut og maksimum 1 time (standard er 10 minutter).

### Sådan indstiller du en timer (uden tilberedning)

1. Når meddelelsesfeltet viser **Klar**, tryk på **Udsat start** .
2. Drej **Drejknappen** for at vælge tiden.
3. Tryk på **Start ▷** for at starte timeren.

## VEDLIGEHOELSE

Din Instant Pot Pro indeholder dele, der muliggør trykkogning. **Disse dele skal være installeret for, at trykkogning fungerer korrekt, og de skal rengøres eller udskiftes regelmæssigt.**

### ⚠ ADVARSEL

Manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne kan medføre personskade og/eller materielle skader og kan ugyldiggøre garantien.

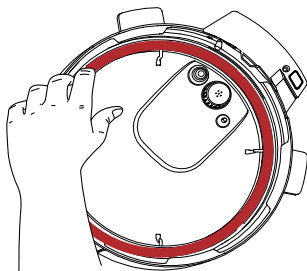
### Tætningsring

Når trykkogerlåget lukkes, danner tætningsringen, som er monteret på undersiden af låget, en lufttæt forsegling mellem låget og grydebunden.

- Tætningsringen skal være installeret, før låget bruges, og det er vigtigt at kontrollere, at den sidder korrekt på plads før hver brug.
- Tætningsringen skal rengøres efter hver brug.
- Tætningsringe udvider sig over tid ved normal brug. For at holde produktet sikkert bør tætningsringen udskiftes hver 12.-18. måned. Udskift den tidligere, hvis du bemærker udvidelse, deformation eller skader..

### Sådan monteres tætningsringen

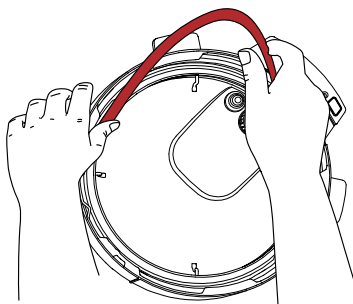
1. Placer tætningsringen bag tætningsringsholderen og tryk den på plads. Tryk fast ned for at sikre, at den sidder jævnt uden folder.



2. Tætningsringen skal sidde stramt og må ikke falde ud, når låget vendes på hovedet.

## Fjern tætningsringen

1. Tag fat i kanten af tætningsringen og træk den ud bagved tætningsringsholderen.



2. Kontroller, at holderen sidder fast, er centreret og har ens højde hele vejen rundt i låget. Hvis tætningsringsholderen er deformeret, må du ikke forsøge at reparere den.

## Anti-blokskjold

Anti-blokskjoldet forhindrer madrester i at trænge op gennem dampudløbsrøret og hjælper med at regulere trykket.

Som en vigtig del af produktets sikkerhed skal anti-blokskjoldet være monteret før brug og rengøres jævnligt.

## Fjern anti-blokskjoldet

Vend låget om og hold det fast med den ene hånd. Brug den anden hånd til at tage fat i anti-blokskjoldet med fingrene og træk det fast ud af tapperne nedenunder.

## Monter anti-blokskjoldet

Placer anti-blokskjoldet over tapperne og tryk ned, indtil det klikker på plads. Forsøg aldrig at bruge Instant Pot uden anti-blokskjoldet monteret.

## Dampudløbsdæksel

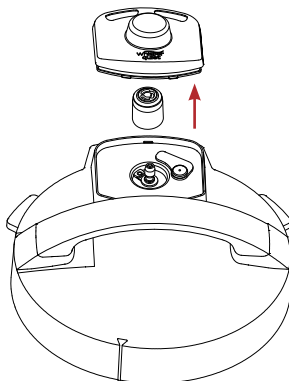
Når Instant Pot udløser tryk, kommer damp ud fra toppen af dampudløbsdækslet. Dampudløbsdækslet og dampudløbsventilen er en vigtig del af produktets sikkerhed og nødvendige for trykkogning. Både dækslet og ventilen skal være monteret før brug og rengøres jævnligt.

### **⚠ ADVARSEL**

Hvis dampudløbsdækslet og dampudløbsventilen ikke er monteret, kan varm væske sprøjte ud, hvilket kan medføre personskade eller materiel skade.

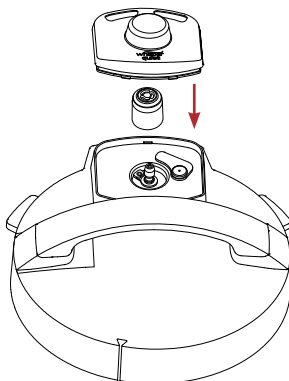
### Fjern dampudløbssamlingen

Træk dampudløbsdækslet af, og træk derefter dampudløbsventilen op og af dampudløbsrøret.



## Montering af dampudløbssamlingen

Placer dampudløbsventilen på dampudløbsrøret og tryk den fast. Sæt tapperne på dampudløbsdækslet ind i hullerne på låget, og tryk derefter ned på den modsatte side, indtil dækslet sidder korrekt.



*Når dampudløbssamlingen er korrekt monteret, sidder den fast på låget og bliver på plads, selv når låget vendes på hovedet.*

## Opsætning af kondensopsamleren

Kondensopsamleren sidder bag på multicookerens bund og opsamler overskydende væske fra kondensranden. Den skal monteres før tilberedning og derefter tømmes og skylles efter hver brug.

## Montering af kondensopsamler

Justér rillerne på kondensopsamleren med tapperne bag på multicookerens bund, og skub kondensopsamleren på plads.

## Fjernelse af kondensopsamler

Træk kondensopsamleren væk fra multicookerens bund - træk den ikke nedad.

*Bemærk tapperne på multicookerens bund og rillerne på kondensopsamleren.*

# RENGØRING

Rengør din Instant Pot efter hver brug. Tag altid stikket ud, og lad alle dele køle af til stuetemperatur, før du rengør dem. Før brug eller opbevaring skal du sikre dig, at alle overflader er tørre.

Del	Rengøringsanvisning
Tilbehør • Damprist	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vask efter hver brug.</li><li>• Håndopvask med varmt vand og mild opvaskesæbe, eller vask i opvaskemaskine på øverste hylde.</li><li>• Brug aldrig stærke kemiske rengøringsmidler, pulver eller skuresvampe på tilbehør.</li></ul>
Låg og dele • Anti-blokskjold • Tætningsring • Dampudløbsventil • Dampudløbsdæksel • Kondensopsamler	<ul style="list-style-type: none"><li>• Håndopvask med varmt vand og mild opvaskesæbe.</li><li>• Fjern alle små dele fra låget før vask.</li><li>• Med dampudløbsventil og anti-blokskjold fjernet, rengør indersiden af dampudløbsrøret for at undgå tilstopning.</li><li>• Efter rengøring, opbevar låget på hovedet på Multi-cookeren.</li><li>• Opbevar tætningsringe i et godt ventileret område for at fjerne lugt.</li><li>• For at fjerne lugt fra tætningsringen, tilsæt 250 ml vand og 250 ml hvid eddike i indergryden, kør programmet Trykkogning i 5-10 minutter, og brug Hurtig dampudløb.</li><li>• Tøm og skyl kondensopsamleren efter hver brug.</li></ul>
Indergryde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vask efter hver brug.</li><li>• Håndopvask med varmt vand og mild opvaskesæbe eller vask i opvaskemaskine.*</li><li>• Kalkpletter kan fjernes med en svamp fugtet med eddike og let skrubning.</li><li>• Ved fastbrændte madrester, blød i varmt vand i et par timer før rengøring.</li><li>• Tør alle ydre overflader, før gryden sættes i multicookerens bund.</li></ul>
Strømledning	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tør ledningen af med en let fugtig klud. Altid træk stikket ud af kontakten, før ledningen rengøres.</li></ul>
Multicookerens bund	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tør indersiden af multicookerens bund samt kondensranden af med en let fugtig klud og lad lufttørre.</li><li>• Rengør ydersiden af multicookerens bund og kontrolpanelet med en blød, let fugtig klud eller svamp.</li></ul>

*\*Nogle misfarvninger kan forekomme efter maskinopvask, men dette påvirker ikke sikkerhed eller ydeevne.*



## FEJLFINDING

Problem	Årsag	Løsning
Svært ved at lukke låget	Tætningsringen er ikke korrekt installeret	Sæt tætningsringen på plads igen, og sørg for, at den sidder tæt bag tætningsringholderen.
	Flydeventilen sidder fast i oprejst position	Tryk forsigtigt flydeventilen ned med et langt redskab.
Svært ved at åbne låget	Tryk inde i gryden	Slip trykket i henhold til opskriften; åbn kun låget, når meddelelseslinjen viser OK at åbne låg.
	Flydeventilen sidder fast i oprejst position pga. madrester	Sørg for, at al damp er sluppet ud ved hurtig udluftning, fjern dampudløbsdækslet, og tryk derefter forsigtigt flydeventilen ned med et langt redskab. Åbn forsigtigt låget og rengør flydeventilen, området omkring og låget grundigt før næste brug.
Inderste gryde sidder fast i låget	Afkøling af den inderste gryde kan skabe vakuum, som får den til at hænge fast i låget	Slip vakuummet ved at sætte <b>Ventilering</b> til Hurtig udluftning.
Damp slipper ud fra siden af låget	Ingen tætningsring i låget	Monter tætningsringen.
	Tætningsringen er beskadiget eller ikke korrekt installeret	Udskift tætningsringen.
	Madrester på tætningsringen	Fjern tætningsringen og rengør den grundigt.
	Låget er ikke lukket korrekt	Åbn og luk låget igen.
	Tætningsringholderen er bøjet eller sidder skævt	Fjern tætningsringen, kontroller holderen for skævheder eller bøjninger. Kontakt Kundeservice.
	Kanten på den inderste gryde kan være deformeret	Kontroller for deformation, og kontakt Kundeservice.
Let dampudslip / hvæsen fra dampudløbet under tilberedning	Gryden regulerer overskydende tryk	Dette er normalt; ingen handling nødvendig.
Kraftigt dampudslip fra dampudløbet ved Ventilering	Ikke nok væske i gryden	Tilsæt 375 ml tynd, vandbaseret væske i gryden.
	Fejl i tryksensorstyring	Kontakt Kundeservice.

<b>Problem</b>	<b>Årsag</b>	<b>Løsning</b>
Displayet forbliver tomt efter tilslutning af strømkablet	Dårlig strømtilslutning eller ingen strøm	Kontroller strømkablet for skader. Hvis der er skader, kontakt Kundeservice. Kontroller, at stikkontakten har strøm.
	Multikogerens elektriske sikring er sprunget.	Kontakt Kundeservice.
Lejlighedsvis kliklyde eller lette knæklyde	Lyden af strømstyring og udvidelse af trykpladen, når temperaturen ændres	Dette er normalt; ingen handling nødvendig.
	Bunden af gryden er våd	Tør de udvendige overflader af gryden. Sørg for, at varmeelementet er tørt, før gryden sættes i multikogerens bund.
Fejlkode vises på displayet, og multikogeren bipper konstant	Der er et problem med multikogeren	Læs "Fejlkode" for instruktioner.


## APP TROUBLESHOOTING

Problem	Løsning
Jeg prøvede at downloade appen, men den siger, at min enhed ikke er kompatibel.	Sørg for, at din enhed har en version af iOS eller Android, der er kompatibel med appen. Disse krav findes på Instant Connect-siden i App Store og Google Play Store.
Jeg prøver at oprette en konto i appen, men jeg har ikke modtaget bekræftelseskoden.	Tjek din spam- eller uønsketmail-mappe. Hvis mailen er der, marker den som "ikke spam" for at undgå problemer fremover. Vent et par minutter og tjek indbakken igen; nogle gange er der forsinkelse. <i>Bemærk: Bekræftelsesmailen kommer fra vores teknologipartner Fresco.</i>
Mine gemte opskrifter er forsvundet fra min konto i appen.	Gemte opskrifter findes under "Mine Opskrifter" nederst på skærmen. Hvis de ikke vises, afinstaller appen og hent den nyeste version igen. Du kan hente den via QR-koden på forsiden af denne manual. For at sikre, at opskrifter gemmes: 1. Sørg for en stabil WiFi-forbindelse. 2. Tjek at der er nok lagerplads på enheden. 3. Sørg for, at appen har de nødvendige tilladelser til at bruge netværk og lager.
Jeg kan ikke forbinde til appen og får en fejlmeddelelse 'Kunne ikke oprette forbindelse'.	Afinstaller appen og hent den nyeste version via QR-koden på forsiden af denne manual. Når appen er geninstalleret: 1. Tænd for Bluetooth på din telefon, og åbn appen. 2. Hvis du ikke har en konto, vælg <b>Kom i gang</b> . 3. Hvis du har en konto, log ind, vælg <b>Mit Køkken</b> , og tryk på Plus-ikonet øverst til højre. 4. Vælg <b>Instant Pot Pro Max WiFi</b> . 5. Tryk på <b>WiFi</b> -knappen på din Instant Pot i under 1 sekund - du hører et bip. 6. Følg anvisningen i appen for at tilføje din Instant Pot. Tryk <b>Fortsæt</b> . Dette kan tage et par minutter. 7. Når parringen er færdig, vises beskeden <b>Lad os lave mad</b> . Tryk <b>OK</b> . Hvis du stadig ikke kan forbinde, kan problemet skyldes din router eller hardware. Kontakt da Instant Pot Brands Kundeservice på <a href="http://www.instantpot.co.uk">www.instantpot.co.uk</a> .

Problem	Løsning
<p>Jeg prøver at logge ind i appen, men min konto kan ikke findes; jeg kunne logge ind i går.</p>	<p>Tjek dit login: Sørg for, at du bruger den korrekte e-mailadresse og adgangskode, der er knyttet til din konto. Små tastefejl kan forhindre login. Hvis du for nylig har nulstillet din adgangskode, så sørg for at bruge den nye.</p> <p>Ryd appens cache og data: Nogle gange kan gemte data forstyrre loginprocessen. Gå ind i enhedens indstillinger → Apps/Aplikationer → Instant Connect App → vælg Ryd cache og data.</p> <p>Afinstaller og geninstaller appen: Hvis problemet fortsætter, så afinstaller appen og hent den nyeste version igen. Du kan downloade via QR-koden på forsiden af denne manual.</p>
<p>Jeg har installeret appen, men halvdelen af skærmen er skåret af.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Juster skærmløsningen: Gå ind i enhedens indstillinger → Skærm/Display og vælg en anden opløsning.</li> <li>2. Forøg skriftstørrelsen: Hvis teksten er for lille og bliver skåret af, så prøv at ændre skriftstørrelsen i appen eller under Tilgængelighed i enhedens indstillinger.</li> <li>3. Test med en anden app: Hvis problemet også vises i andre apps, er det sandsynligvis en enhedsindstilling.</li> <li>4. Ryd appens cache: Gå ind i enhedens indstillinger → Apps/Aplikationer → Instant Connect App → vælg Ryd cache. Hvis problemet fortsætter, kontakt Kundeservice.</li> </ol>

## FEJLKODER

Hvis kontrolpanelet viser en fejlkode fra denne liste, er der et problem med din Instant Pot. Her er de handlinger, du skal tage for at løse problemet.

Problem	Årsag	Løsning
C1	Defekt sensor	Kontakt Kundeservice.
C3	Defekt sensor	Kontakt Kundeservice.
C7	For lidt væske.	Tilsæt klar væske i gryden, min. 375 ml.
C10	Fejl i WiFi-modul.	Kontakt Kundeservice.
LID OPEN eller CLOSE LID	Låget er ikke i den korrekte position til det valgte program.	Åbn og luk låget igen. Brug ikke låget under Sauter.
Food burn	Høj temperatur registreret i bunden af den indre gryde; gryden sænker automatisk temperaturen for at undgå overophedning.	Stivelsesrester i bunden af gryden kan have blokeret varmeafgivelsen.  Tryk  for at stoppe tilberedningen, slip derefter trykket i henhold til opskriften, og kontroller bunden af gryden.

## RESERVEDELE

Vi tilbyder originale reservedele til din Instant Pot Pro WiFi, hvis du får brug for dem. Besøg [www.instantpot.co.uk](http://www.instantpot.co.uk) for at bestille.

	Del	Varenummer
	Tætningsring (2 stk.)	211-0005-01
	Anti-blokskjold	310-0006-01
	Flydeventil	210-2555-01-EMEA
	Dampfritgivesventil	310-0025-01-EMEA
	Glaslåg i hærdet glas	213-0201-01

## LÆR MERE

Der findes en hel verden af information og hjælp til Instant Pot®, som bare venter på dig. Her er nogle af de mest nyttige ressourcer:

### Registrer dit produkt

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

### Kontakt kundeservice

[instantpot.co.uk/contact-us](https://instantpot.co.uk/contact-us)

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

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

### Download Instant Connect™ appen

Oplev guidet tilberedning og opskrifter

Findes i iOS- og Android-appbutikker

### Tilberedningskemaer og flere opskrifter

[instantpot.co.uk/get-cooking](https://instantpot.co.uk/get-cooking)

### Vejledningsvideoer, tips og mere

[instantpot.co.uk/getting-started](https://instantpot.co.uk/getting-started)

### Reserve dele og tilbehør

[instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts](https://instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts)

### Bliv en del af fællesskabet



## Produktspecifikationer

Model	Volumen	Effekt	Strømforsyning	Arbejdstryk
PRCPC601WE	5,7 liter	1000-1200 W	220-240 V 50/60Hz	105 kPa

# GARANTI

---

For at få service under denne begrænsede garanti skal du kunne fremvise købsbevis med dato, og hvis det kræves, returnere apparatet. Hvis apparatet bruges og vedligeholdes i overensstemmelse med de skriftlige instruktioner, der følger med (og som også findes på [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk)), vil virksomheden efter eget skøn enten: (i) reparere fejl i materialer eller udførelse, eller (ii) erstatte apparatet. Hvis apparatet udskiftes, gælder den begrænsede garanti på det nye apparat i 12 måneder fra den oprindelige købsdato (kun UK).

---

Virksomheden dækker ikke fragtomkostninger i forbindelse med garanti.

## Begrænsninger og undtagelser

Enhver ændring eller forsøg på ændring af apparatet kan påvirke sikker brug og medføre alvorlig skade eller ødelæggelse. Enhver ændring eller forsøg på ændring af apparatet eller dele heraf vil ugyldiggøre garantien, medmindre ændringen er udtrykkeligt godkendt af virksomheden.

Garantien dækker ikke: (1) Almindelig slitage. (2) Skader som følge af uagtsom, urimelig eller forkert brug af apparatet, forkert samling eller adskillelse, brug i strid med brugsanvisningen, manglende rimelig vedligeholdelse, naturkatastrofer (fx brand, oversvømmelse, orkan eller tornado) eller reparation/ændringer foretaget af andre end virksomheden uden godkendelse. (3) Reparationer, hvor apparatet bruges til andet end almindelig husholdning eller i strid med de offentliggjorte brugsanvisninger.

I det omfang loven tillader det, er virksomhedens ansvar for et defekt apparat eller dele heraf begrænset til reparation eller udskiftning og overstiger ikke prisen på et tilsvarende nyt apparat.

Medmindre andet er udtrykkeligt angivet og i det omfang loven tillader det: (1) Giver virksomheden ingen garantier eller erklæringer, hverken udtrykte eller underforståede, vedrørende apparatet eller de dele, der er dækket. (2) Er virksomheden ikke ansvarlig for indirekte, tilfældige eller følgeskader i forbindelse med brug eller ydeevne af apparatet, herunder økonomisk tab, tab af ejendom, tab af indtægter eller fortjeneste, tab af fornøjelse eller brug, udgifter til fjernelse eller installation eller andre følgeskader af enhver art.

Du kan have rettigheder og retsmidler efter gældende lovgivning, som gælder ud over denne begrænsede garanti.



# GARANTI

---

Besøg [instantpot.co.uk/product-registration](http://instantpot.co.uk/product-registration) for at registrere dit apparat. Du bliver bedt om at oplyse dit navn, din e-mailadresse, butiksnavn, købsdato, modelnummer og serienummer (begge findes på apparatet). Registreringen gør det muligt for os at holde dig opdateret med produktnyheder og opskrifter samt kontakte dig i det usandsynlige tilfælde af en sikkerhedsmeddelelse. Ved at registrere bekræfter du, at du har læst og forstået brugsanvisningen og sikkerhedsadvarslerne til apparatet.

## Garantiservice

For at få garantiservice skal du kontakte vores kundeservice ved at oprette en supportsag online på [instantpot.co.uk/contact-us](http://instantpot.co.uk/contact-us). Hvis vi ikke kan løse problemet, kan du blive bedt om at sende apparatet til vores serviceafdeling til kvalitetskontrol. Instant Brands dækker ikke fragtomkostninger i forbindelse med garanti. Når du returnerer dit apparat, skal du vedlægge: Navn, postadresse, e-mailadresse, telefonnummer, købsbevis med dato, beskrivelse af problemet.

### I Storbritannien

Instant Brands (EMEA) Limited,  
Floor 6, Block C, Dukes Court,  
Duke Street, Woking, GU21 5BH UK.  
Email: [UKSupport@instantpot.com](mailto:UKSupport@instantpot.com)  
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Denne garanti er senest opdateret 1. september 2019 og gælder for alle produkter solgt fra 1. november 2019. Hvis dit produkt har en ældre garantiversion, vil den stadig være gældende.

## Genbrug

Dette apparat overholder WEEE-direktivet 2012/19/EU om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Det overholder desuden EMC-direktivet 2014/30/EU og Lavspændingsdirektivet (LVD) 2014/35/EU med senere ændringer. Symbolet betyder, at produktet ikke må bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald i UK eller EU. For at undgå skade på miljø og sundhed skal apparatet afleveres til genbrug, så materialerne kan genanvendes på en bæredygtig måde. Aflever dit brugte apparat via retur- og indsamlingsordninger, eller kontakt kundeservice for yderligere information om genbrug og WEEE.

**⚠ ADVARSEL**

**PLACER ALDRIG**

apparatet på eller tæt ved et gas- eller elektrisk komfur eller inde i en ovn. Brug altid apparatet på en stabil, ikke-brændbar og plan overflade, f.eks. en køkkenbordplade.



**Instant Brands (EMEA) Limited**

Floor 6, Block C, Dukes Court,  
Duke Street, Woking, GU21 5BH,  
United Kingdom

**Instant Brands (Ireland) Limited**

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

**instantpot.co.uk**

© 2025 Instant Pot Brands

INSTANT POT is a registered  
trademark of Instant Pot Brands