

Instant Pot®

DUO™

3, 5.7 & 8 Liter

Multi-Maskine & Trykkoger



Brugermanual

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger
Produktspecifikationer
Indledende opsætning
Produkt, dele og tilbehør
Smart programindstillinger
Rengøring inden første brug
Oversigt over trykregulering
Funktioner
Indledende testkørsel (vandtest)
Madlavning med Duo-tilberedningstidsplan
Korn-til-vand-forhold
Fejlfinding ved pleje, rengøring og opbevaring
Garanti
Kontakt information

Velkommen til en verden af øjeblikkelig madlavning.

Tak fordi du byder os velkommen i dit køkken.

Da vi selv havde familier, udviklede vi Instant Pot® Duo™ trykkogere, der gør det muligt for travle familier og fagfolk at lave sunde, lækre måltider lettere og på kortere tid.

Vi har indgået et samarbejde med kokke, forfattere og bloggere for at sammensætte en samling opskrifter, som vi håber du nyder!

Happy cooking,



Robert J. Wang
Founder and Chief Innovation Officer

Download the Instant Pot App



Find helpful [how-to videos](#), [download the app](#), or visit our [recipe](#) site.

Indholdsfortegnelse

VIGTIGE BESKYTTELSER	5
Første opsætning.....	8
Produkt, dele og tilbehør	9
Duo Mini, 5,7 og 8 liter trykkogere.....	9
Produkt, dele og tilbehør.....	10
Indre potte	10
Cooker Base	10
Produkt, dele og tilbehør.....	11
Tilbehør	11
kontrol Panel.....	12
kontrol Panel.....	13
Smart Program Setting	14
Juster og spar tryktilberedningstemperatur.....	14
Juster og spar tryktilberedningstid.....	14
Juster og spar madlavnings temperaturer uden tryk	14
Juster og spar ikke-tryk tilberedningstid.....	14
Smart programindstillinger	15
Annullerogstandbytilstand.....	15
Slå lyd til / fra	15
Indstilen forsinket starttimer.....	15
Hold mad automatisk varm efter madlavning.....	16
Genopvarm mad eller hold varmen i lange perioder.....	16
Nulstil smarte programmer til fabriksindstillingerne.....	16
Nulstil individuelle smarte programmer.....	16
Nulstil alle smarte programmer.....	16
Smart programindstillinger	16
Statusmeddelelser	17
Rengøring inden første brug.....	18

Indholdsfortegnelse

Oversigt over trykreguleringsfunktioner.....	19
Pressure Cooking låg	19
Dampudløserhåndtag	20
Anti-blok skjold.....	22
Pakning.....	23
Flydeventil.....	24
Kondensvandssamler.....	26
Introduktion til trykklavning.....	27
Madlavning med Duo	27
Tryksætning af komfuret (udluftningsmetoder).....	29
Naturlig frigivelse (NR)	29
Hurtig frigivelse (QR).....	30
Indledende testkørsel (vandtest)	32
Brug af Smart Cooking-programmer til tilberedning af tryk.....	33
Brug af SmartCooking-programmerne.....	34
Indstillinger for tryktilberedning.....	36
Tip til tilberedning af tryk.....	38
Tidsplan for tilberedning af tryk.....	40
Korn-til-vand-forhold.....	41
Brug af ikke-tryk madlavning smarte programmer.....	42
langsomt madlavning.....	43
Sauté	44
Yogurt	45
Pleje, rengøring og opbevaring.....	47
Fejlfinding.....	49
Granti.....	52
Kontakt information	54



VIGTIGE BESKYTTELSER

Når du bruger elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges:

1. LÆS KOMME I GANG OG ALLE INSTRUKTIONER, BESKYTTELSER OG ADVARSLER, FØR DU BRUGER APPARATET. MÅL IKKE FØLGE DISSE BESKYTTELSER OG INSTRUKTIONER KAN FORÅRSAGE PÅ SKADE OG / ELLER EJENDOMSSKADE.
2. Brug kun Instant Pot Duo-låget med Instant Pot Duo-komfurbasen. Brug af andre låg med trykkomfur kan forårsage personskade og / eller skade.
3. Tillad ikke børn i nærheden af trykkogeren, når de er i brug. Børn bør ikke lege med apparatet.
4. Anbring ikke komfuret i en opvarmet ovn eller på nogen opvarmet overflade.
5. Flyt ikke trykkogeren, mens den er under tryk.
6. Brug ikke trykkogeren til andet formål end det, det er beregnet til.
7. Dette apparat koger under tryk. Skoldning kan skyldes forkert brug af trykkogeren. Sørg for, at komfuret er lukket ordentligt, inden du påfører varme. Se vejledningen Introduktion.
8. Åbn aldrig trykkomfuret. Åbn ikke, før du er sikker at dets indre tryk er faldet fuldstændigt. Se vejledningen Introduktion.
9. Brug aldrig din komfur uden at tilsætte vand, da dette kan skade det alvorligt.
10. Fyld ikke komfuret ud over 2/3 af dets kapacitet. Ved tilberedning af madvarer, der ekspanderer under madlavning, såsom ris eller tørrede grøntsager, skal du ikke fylde komfuret op til mere end 1/2 af dets kapacitet.
11. Brug de (n) passende varmekilde (r) i henhold til vejledningen Introduktion.
12. Efter kogning af kød med en skind (som f.eks. Oksetunge), der kan svulme op under tryk, må du ikke stikke kødet, mens skindet er hævet, da du kan blive skoldet.
13. Varmeelementets overflade inden i Instant Pot-basen er udsat for restvarme efter brug; ikke røre.
14. Før hver brug skal du kontrollere, at ventilerne ikke er blokeret. Se vejledningen Introduktion.

VIGTIGE BESKYTTELSER

15. Brug aldrig komfuret i trykform til dyb eller lav stegning af mad.
16. Man må ikke manipulere med nogen af sikkerhedssystemerne ud over de vedligeholdelsesinstruktioner, der er angivet i brugsanvisningen.
17. Brug kun Instant Pot-reservedele og tilbehør i overensstemmelse med den relevante model. Brug især en krop og et låg fra den samme producent, der er angivet som compatible.
18. Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller et stik, eller efter at apparatet fungerer forkert eller er blevet beskadiget på nogen måde. Hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal brugerne kontakte kundeservice for yderligere hjælp.
19. Kun til husholdningsbrug. Ikke beregnet til kommerciel eller udendørs brug.
20. Vær opmærksom på, at visse fødevarer såsom stuede æbler, tranebær, perlebyg, havregryn eller andre kornprodukter, splittede ærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti kan skumme, skumme og tilstoppe dampudgivelsen. Disse fødevarer bør ikke koges under indstillinger for presstegning, medmindre som angivet i Instant Pot-komfuropskrifter.
21. Lad ikke børn komme i nærheden af trykkogeren, mens de er i brug.
22. Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. En kort strømforsyningskabel leveres for at reducere farerne ved at gribe, vikle sig sammen og snuble.
 - Hold apparatet og bly væk fra børn.
 - Forsæt aldrig ledningen over kanterne på borde eller tællere.
 - Brug aldrig stikkontakter uden for counter og aldrig med en forlængerledning.
23. Træk stikket ud af din øjeblikkelige gryde, og lad den køle af, inden du rengør den. Lad alle overflader tørre grundigt inden brug.
24. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
25. Nedsenk ikke komfurbunden i vand. For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen, strømstikket eller komfurbasen ikke nedsænkes i væske.
26. Sørg altid for, at tætningsringen er helt indstillet i rillen på indersiden af tætningsringstativet.
27. Undgå spild på stikket.

GEM DISSE INSTRUKTIONER.



Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt, og opbevar den til fremtidig reference. Manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne kan medføre alvorlig personskade.

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ ADVERSEL

For at undgå kvæstelser skal du læse og forstå brugsanvisningen, før du bruger dette apparat. Manglende overholdelse kan medføre personskaade.

⚠ ADVERSEL

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

⚠ ADVARSEL

FEJLES DET AT AT FØLGE NOGEN AF DE VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER OG VIGTIGE INSTRUKTIONER TIL SIKKER BRUG ER MISBRUG AF DIT APPARAT, OG KAN SLETTE DIN GARANTI OG ØGE RISIKO FOR ALVORIG SKADE.

Specielle instruktioner til blyset

I henhold til sikkerhedskravene leveres en kort strømforsyningskabel til at reducere farerne ved at gribe, vikle sig sammen og snuble.

Produkt Specifikationer



Duo Mini	3 Litres	700 watts	220-240V ~50/60Hz	3.9 kg	cm: 29 L × 25.5 W × 28.5 H
Duo 60	5.7 Litres	1000 watts	220-240V ~50/60Hz	5.35 kg	cm: 34 L × 31 W × 31.7 H
Duo 80	8 Litres	1200 watts	220-240V ~50/60Hz	7.16 kg	cm: 37.6 L × 33.8 W × 36.1 H



Læs denne vejledning omhyggeligt og fuldstændigt, og opbevar den til fremtidig reference. Manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne kan medføre alvorlig personskaade.

Første opsætning

- Læs alle de **vigtige sikkerhedsforanstaltninger**, inden du bruger apparatet. Manglende læsning og overholdelse af de vigtige sikkerhedsforanstaltninger kan medføre skader på apparatet, materiel skade eller personskade.
- Brug kun Instant Pot Duo-låget med Instant Pot Duo-komfurbasen. Brug af andre låg med trykkomfur kan forårsage personskade og / eller skade.
- Fjern alt emballagemateriale og tilbehør fra og omkring apparatet.
- Anbring apparatet på en stabil, plan overflade væk fra brændbart materiale og eksterne varmekilder.
- Fjern ikke sikkerhedsadvarselklister fra låget eller klassificeringsmærkatens bag på komfurbunden.
- Følg instruktionerne for **rengøring inden første brug** for at rengøre apparatet inden første brug.

⚠ADVARSEL

Anbring ikke apparatet på en kogeplade. Varme fra en ekstern kilde vil beskadige apparatet.

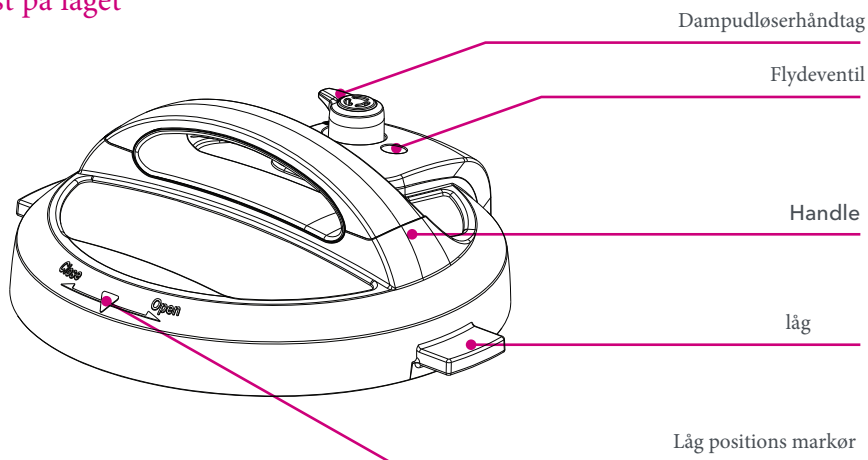
Anbring ikke noget oven på apparatet, og tildæk eller bloker ikke dampudløsningsventilen eller blokeringsbeskyttelsen på apparatets låg.

Produkt, dele og tilbehør

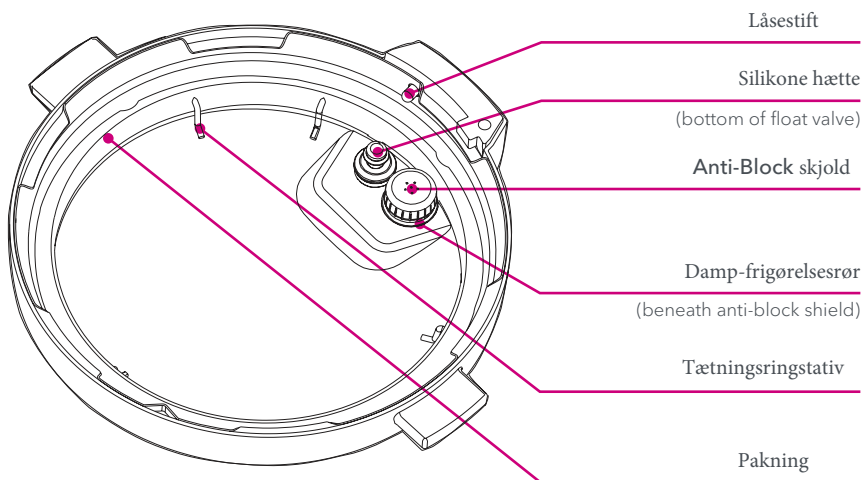
Duo Mini, 5,7 og 8 liter trykkogere

Inden du bruger Instant Pot Duo, skal du kontrollere, at alle dele er taget højde for.

Øverst på låget



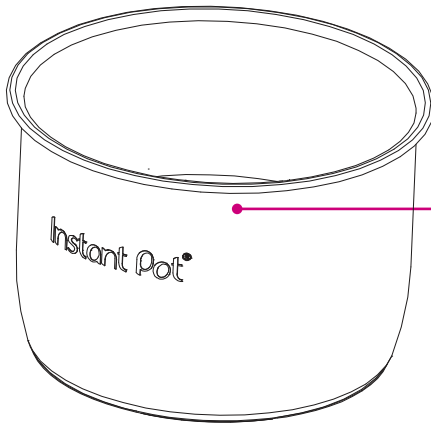
Nederst på låget



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

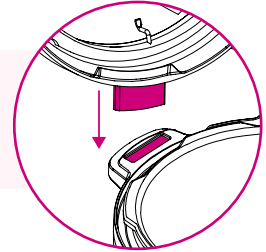
Produkt, dele og tilbehør

Indre Potte

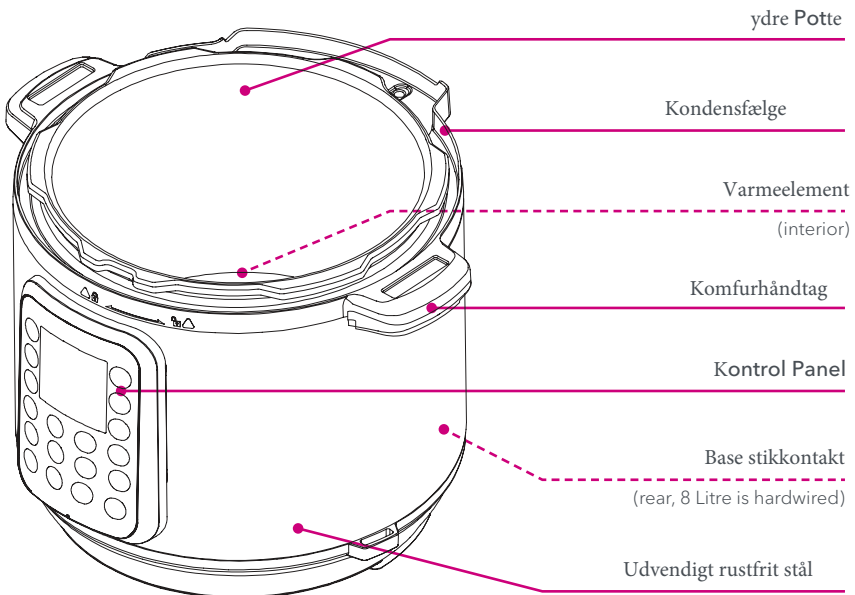


Inderstål i rustfrit stål

Øjeblikkelig tip: Låget er designet med lågfiner, der passer perfekt inde i håndtagene på venstre og højre side af komfurbunden for at holde din bordplade tør!



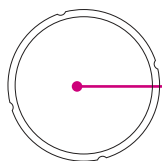
Cooker Base



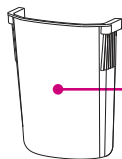
Illustrationer er kun til reference og kan afvige fra det faktiske produkt.

Produkt, dele og tilbehør

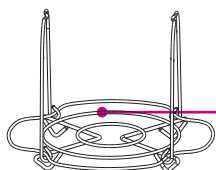
Tilbehør



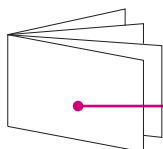
Paknings ring
(installed in lid)



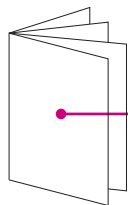
Kondensvandssamler



Dampstativ med håndtag
(Mini steam rack may not have handles)



Kom godt i gang guide



Sikkerhed, vedligeholdelse og garanti

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

Kontrol Panel

Instant Pot Duo-komfur med flere anvendelser har et intuitivt kontrolpanel, der hjælper med at gøre madlavning hurtigt og nem.



1 Tidsvisning

- Nedtællingstimer angiver tilberedning og forsinket starttid i timeformat: 05:20 er 5 timer, 20 minutter.

- Hold tællerne for varm timer op.

- Displayet viser også **statusmeddelelser** som beskrevet nedenfor.

2 Trykfelt

- LED-indikatorer lyser for at indikere lavt eller højt trykniveau.

3 Mindre - Normal - Mere

- Tilberedning af tryk: 3 forudindstillede tidsindstillinger.
- Tilberedning uden tryk: 3 temperaturniveauer.

4 LED-indikatorer

- Lys for at angive det aktive Smart Program og valgte indstillinger.

5 Smart programindstillinger

- Trykniveau
- Holde varm
- - / + knapper
- Forsinket start
- Afbestille

Se [Smart programindstillinger](#) for at få flere

oplysninger. **Smarte programmer**

Tryktilberedning:

- Pressure Cook
- Suppe / Broth
- Kød / Stew
- Bean / Chili
- Fjerkræ (ikke tilgængelig på Duo Mini)
- Ris
- Multigrain (ikke tilgængelig på Duo Mini)
- Grød
- Damp

Ikke-tryk madlavning:

- Langsom kogning
- Sautér
- Yoghurt
- Holde varm

Smart programindstillinger

Juster og spar tryktilberedningstemperatur

Vælg et Smart-program til tilberedning af tryk, og tryk derefter på Trykniveau for at skifte mellem højt (10,2-111,6 psi) og lavt (5,8-7,2 psi) trykniveauer.

Bemærk: Et højere tryk resulterer i højere tilberedningstemperatur.

Når tilberedningen begynder, gemmes det trykniveau, du valgte, og huskes næste gang Smart Program vælges.

Tilberedningstemperaturen kan justeres når som helst under tryktilberedning ved at trykke på trykniveau, men justeringer foretaget efter tilberedningen er ikke gemt.

Juster og spar tryktilberedningstid

Vælg et Smart-program til tilberedning af tryk, og tryk derefter på knappen Smart Program igen for at bladre gennem indstillingerne Mindre, Normal og Mere tilberedningstid.

Brug om nødvendigt knapperne - / + til at tilpasse tiden yderligere.

Når tilberedningen begynder, gemmes dine tilpasninger og huskes næste gang Smart Program vælges.

Tilberedningstiden kan justeres når som helst under tryktilberedning, men justeringer foretaget efter tilberedningen er ikke gemt.

Juster og spar madlavningstemperaturer uden tryk

Vælg et Smart-program uden tilberedning, og tryk derefter på knappen Smart Program igen for at bladre gennem tilberedningstemperaturerne Mindre, Normal og Mere.

Når tilberedningen begynder, gemmes temperaturniveauet og huskes, næste gang Smart Program vælges.

Tilberedningstemperaturen kan justeres når som helst under tilberedning uden tryk ved at trykke på knappen Smart Program, men justeringer foretaget efter tilberedningen er ikke gemt.

Juster og spar ikke-tryk tilberedningstid

Vælg et Smart-program uden tilberedning, og brug derefter knapperne - / + til at justere tilberedningstiden.

Tilberedningstiden kan justeres når som helst under tilberedningen uden tryk, men justeringer foretaget efter tilberedningen er ikke gemt.

Smart programindstillinger

Annuler og standbytilstand

Når komfuret er tilsluttet, men ikke i drift, viser displayet OFF for at indikere standbytilstand.

Tryk på Annuller for at stoppe et Smart-program til enhver tid. Komfuret vender tilbage til standbytilstand.

Slå lyd til / fra

Lyd til: Når du er i standby, skal du trykke på + knappen og holde den nede, indtil displayet angiver S Til.

Lyd fra: Når du er i standby, skal du trykke på og holde knappen nede, indtil displayet viser SOFF.

Bemærk: Hørbare sikkerhedsadvarsler (bip) kan ikke slukkes.

Indstil en forsinket starttimer

Forsinkelsesstart kan indstilles til mindst 10 minutter eller maksimalt 24 timer.

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

Bemærk: Når Delay Start er valgt, er der ingen måde at vende tilbage til madlavningsindstillingerne. For at justere Smart Program-indstillinger skal du trykke på Annuller og indtaste nye valg.

2. Når timefeltet blinker, skal du bruge knapperne - / + til at justere forsinkelsestiden. F.eks., 02:00 angiver, at madlavning starter efter 2 timer.

3. Tryk på Delay Start igen for at skifte til minutfeltet og følge den samme proces som det foregående trin.

4. Forsinkelsesstart begynder automatisk efter 10 sekunder, og timeren tæller ned.

5. Når forsinket start slutter, begynder Smart-programmet, og displayet indikerer Til.

Delay Start er ikke tilgængelig med Sauté- eller Yoghurt Smart-programmerne.

Smart programindstillinger

Hold mad automatisk varm efter madlavning

Indstillingen Behold varm tændes automatisk efter tilberedning på alle Smart-programmer undtagen Sauté og Yoghurt.

Når automatisk opvarmning begynder, begynder timeren at tælle fra 00:00 for at indikere den givne tid op til 10 timer.

For at slå automatisk opvarmning fra skal du trykke på Behold varm. Lysdioden over knappen dæmpes for at indikere, at den er slukket og ikke tændes, når tilberedningen er afsluttet.

Genopvarm mad eller hold varmen i lange perioder

Når du er i standby, skal du vælge Behold varm. Tryk på Hold varm igen for at bladre gennem temperaturer på mindre, normal og mere opvarmning.

Brug knapperne - / + til at indstille en opvarmningstimer til 99 timer og 50 minutter.

Nulstil smarte programmer til fabriksindstillingerne

Nulstil individuelle smarte programmer

Når komfuret er i standbytilstand, skal du holde en Smart Program-knap nede, indtil komfuret vender tilbage til standby og viser FRA.

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

Nulstil alle smarte programmer

Når komfuret er i standbytilstand, skal du trykke på Annuller og holde den nede, indtil komfuret bipper.

Alle Smart Programs trykniveauer, tilberedningstider og temperaturer gendannes til fabriksindstillingen.

Statusmeddelelser

OFF

Angiver, at komfuret er i standbytilstand.

Lid

Angiver, at komfurlåget ikke er korrekt fastgjort eller mangler.

On

Angiver, at komfuret er i forvarmningstilstand.

05:20

Displaytimeren angiver et af følgende:

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

Auto

Angiver, at Rice Smart-programmet kører.

boil

Angiver, at Yoghurt Smart-programmet er i pasteuriseringscyklussen (dvs. Yoghurt Smart-programmet er indstillet til Mere).

Hot

Angiver, at Sauté Smart-programmet har nået tilberedningstemperaturen, og der kan tilsættes mad til den indre gryde.

End

Angiver, at et smart program er afsluttet, og Keep Warm er slået fra. Angiver overophedning i ovnrummet. Se Fejlfinding.

Food
burn

Angiver, at der er opstået en fejl. Se Fejlfinding.

E*

Rengøring inden første brug

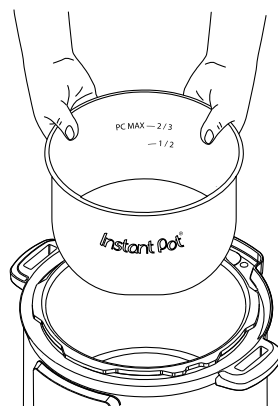
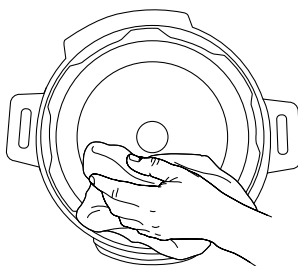
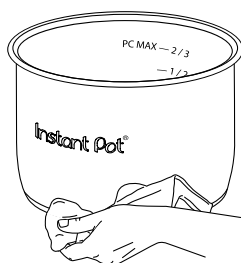
Fjern den indvendige gryde fra komfurbunden og vask den med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl med varmt, klart vand og brug en blød klud til at tørre den indvendige grydes yderside.

Bemærk: Den indvendige gryde er opvaskemaskine sikker.

Tør varmeelementet af for at sikre, at det er fri for omstrejfende emballagepartikler, inden du returnerer den indre gryde til komfurbasen. Manglende overholdelse kan beskadige komfuret.

Den indre gryde er en integreret del af produktsikkerheden. Mad skal anbringes i den indre gryde og aldrig direkte i komfuret.

For at undgå personskade eller beskadigelse af apparatet skal du udskifte en deformeret eller beskadiget indre gryde. Brug kun autoriserede Inderste gryder, der er fremstillet til denne model, når du laver mad.



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



For at undgå risiko for personskade og / eller ejendomsskade må du ikke hælde mad eller væske i komfurbasen.



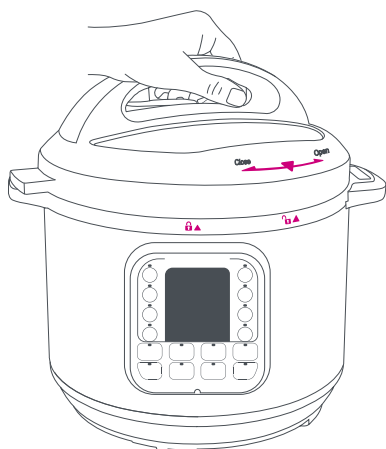
Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Pressure Cooking låg


Det medfølgende rustfrie låg er nødvendigt til de fleste tilberedningsprocesser og er vigtigt for tilberedning under tryk. Sørg altid for, at du bruger låg til Duo-madlavning med Duo-komfurbasen.

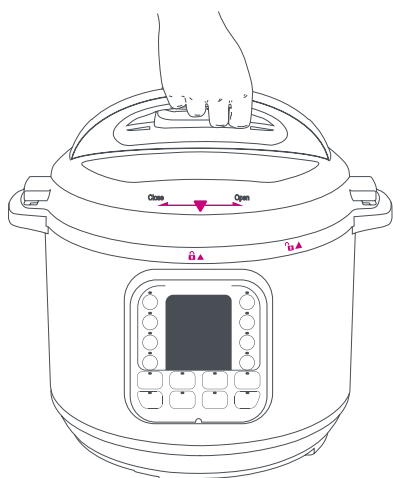
For reservedele og tilbehør, besøg vores butik.

Når det er tilsluttet, spiller komfuret en ring, når låget åbnes og lukkes.






Åbn og fjern låget

Tag fat i lågehåndtaget, og drej det mod uret for ▼ at justere symbolet på låget med  symbol på kanten af komfurbunden, og løft derefter låget op og af komfurbunden.



Luk låget

Juster  symbolet på låget med  symbol på komfurbunden og sænk låget ned på skinnen. Drej låget med uret, indtil symbolet på låget flugter med symbolet  på komfurbasen.

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



ADVARSEL Kontroller altid låget for skader og overdreven slitage inden tilberedningen.



ADVARSEL Duo-låg til trykkogning er ikke kompatibel med alle Instant Pot-trykkogere. Sørg altid for at bruge et autoriseret Instant Pot-tryk låg, der er kompatibelt med Duo trykkogere, når du tilbereder med tryk. Brug af ethvert andet låg til komfur kan forårsage personskade og / eller ejendomsskade.

Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Dampudløserhåndtag

Drejning af håndtaget fra forsegling til udluftning og omvendt åbner og lukker dampudløsningsventilen manuelt, forsegler og udlufter komfuret, som du ønsker. Når komfuret frigiver tryk, skubbes der damp ud fra toppen af dampudløsningshåndtaget.

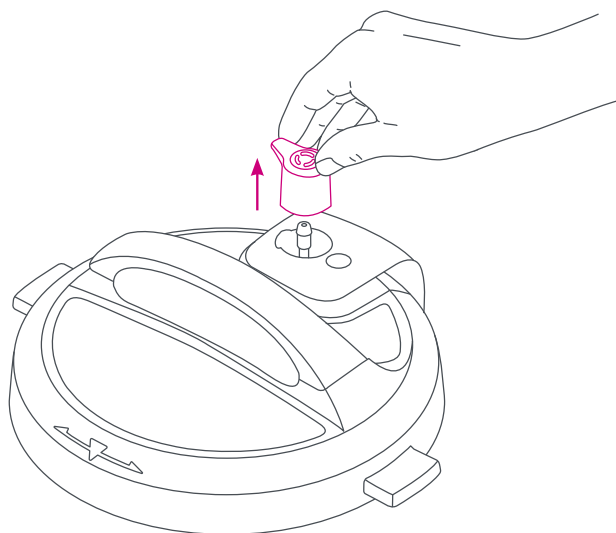
Se trykaflastning af komfuret (udluftningsmetoder) for detaljer omsikker trykaflastning.

Dampudløserhåndtaget er integreret i produktsikkerheden og nødvendigt til tryktilberedning. Det skal installeres inden brug og rengøres regelmæssigt.

Fjern dampudløserhåndtaget

Pull steam release handle up and off steam release pipe.

Steam release handle must be installed before use and cleaned frequently.

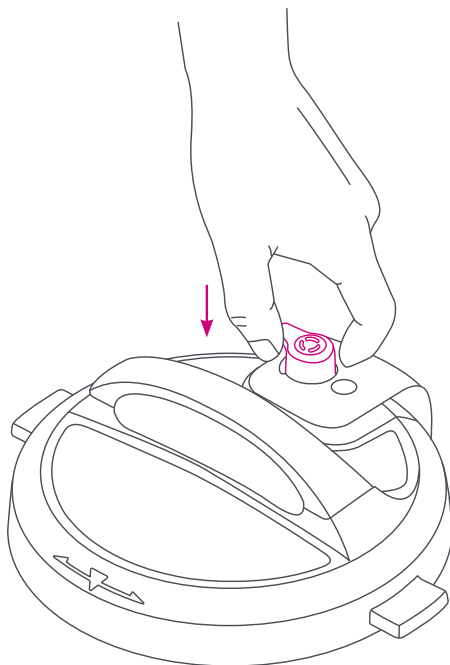


WARNING Dæk eller bloker ikke dampudløsningshåndtaget.

Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Installer dampudløsningshåndtaget

Anbring dampudløserhåndtaget på dampudløserørret, og tryk det fast. Dampudløserhåndtaget sidder løst på dampudløserørret for let at dreje, mens komfuret er under tryk. Det skal forblive på plads, når låget vendes.



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



ADVARSEL Dæk eller bloker ikke dampudløsningshåndtaget.

Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Anti-blok skjold

Blokningsbeskyttelsen forhindrer fødevarerpartikler i at komme op gennem dampudløserret og hjælper med trykregulering.

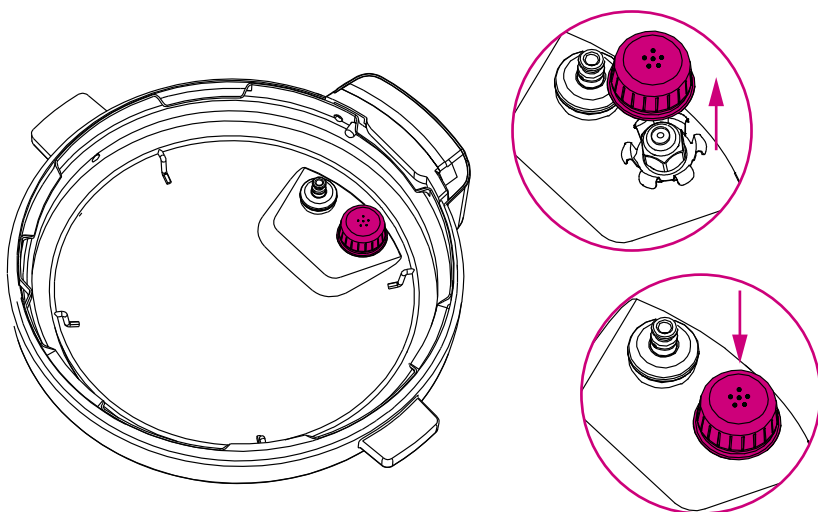
Som en integreret del af produktsikkerheden skal blokeringsfri skærm monteres inden brug og rengøres ofte.

Fjern blokeringsbeskyttelsen

Tag fat i låget som et rat, og brug dine tommelfingre til at trykke hårdt mod siden af antiblokskærmen (tryk mod siden af låget og op), indtil det springer ud af tappene nedenunder.

Installer Anti-Block Shield

Anbring blokeringsbeskyttelsen over tappene, og tryk den ned, indtil den klikker på plads. Forsøg ikke at betjene trykkogeren uden blokeringsbeskyttelsen monteret.



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

Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Paknings ring

Når låg til trykkogning er lukket, skaber tætningsringen monteret på undersiden af låget en lufttæt tætning mellem låget og komfurbasen.

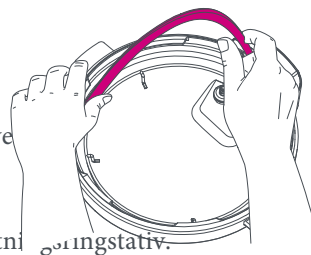
Tætningsringen skal installeres inden komfuret tages i brug og skal rengøres efter hver brug. Der skal kun installeres 1 tætningsring i låget

når du bruger komfuret.

Tætningsringe strækker sig over tid ved normal brug. Som en integreret del af produktsikkerheden bør tætningsringen udskiftes hver 12-18 måneder eller hurtigere, hvis der bemærkes strækning, deformation eller beskadigelse.

Fjern tætningsringen

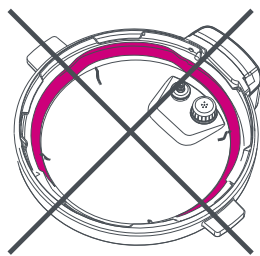
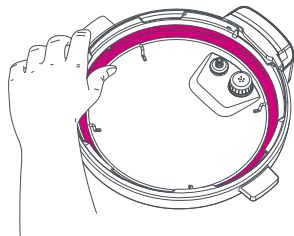
Tag fat i kanten af silikongummiet og træk forseglingen ring ud bag den cirkulære tætning i rustfrit stål ringstativ. Når tætningsringen er fjernet, skal du inspicere stativet og sørg for, at den er sikret, centreret og en jævn højde vejen rundt om låget. Forsøg ikke at reparere en deformeret tætningsringstativ.



Installer tætningsringen

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

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



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

Øjeblikkelig tip: Silikone er porøs, så den kan absorbere stærke aromaer og visse smagsstoffer. Hold ekstra tætningsringe ved hånden for at begrænse overførslen af disse aromaer og smag mellem retterne. Besøg vores butik for at farvekode din madlavning.

ADVARSEL Kontroller altid for snit, deformation og korrekt installation af tætningsringen inden

tilberedning. Brug ikke en strakt eller beskadiget tætningsring. Brug kun autoriserede Instant Pot-tætningsringe. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre udledning af mad, hvilket kan føre til personskade eller materiel skade.

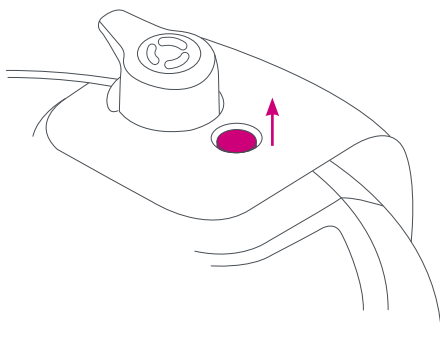
Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Flydeventil

Flydeventilen giver en visuel indikation af trykket i komfuret og vises i 2 positioner.

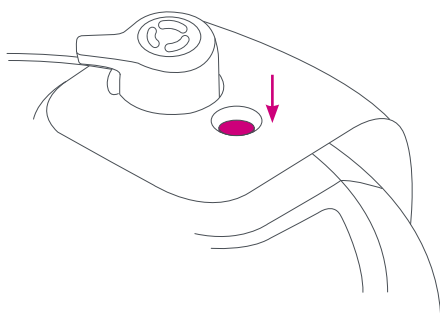
under tryk

The float valve is visible and flush with the lid.



trykløst

Flydeventilen er nedsænket i låget.



Flydeventilen og silikonehætten arbejder sammen for at forsegle i damp under tryk. Disse dele skal installeres inden brug og skal rengøres efter hver brug.

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

⚠ ADVARSEL

Læn dig ikke over eller berør dampudløserenheden.

Anbring ikke ubeskyttet hud over dampudløserenheden.

Dæk eller bloker ikke dampudløsningsventilen eller dækslet.



Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Fjern flydeventilen fra låget

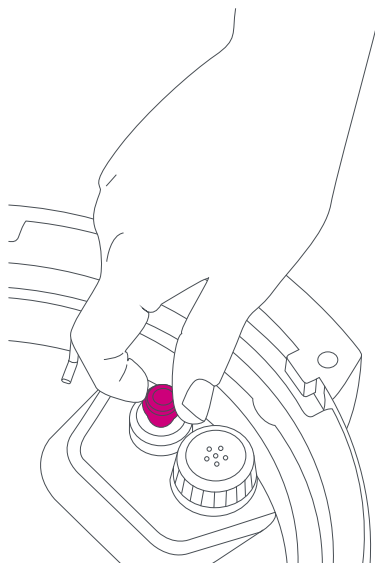
Placer en finger på flydeventilens flade top, og vend derefter låget. Fjern silikonehætten fra bunden af flydeventilen.

Fjern flydeventilen fra toppen af låget. Kassér ikke flydeventilen eller silikonehætten.

Installer flydeventilen

Sæt den smalle ende af flydeventilen ned i flydeventilhullet på toppen af låget. Placer en finger på flydeventilens flade top, og vend derefter låget. Fastgør silikonehætten godt til bunden af flydeventilen.

Forsøg ikke at betjene trykkogeren uden flydeventilen og / eller silikonehætten, der er korrekt installeret i låg til trykkogeen.



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



While the float valve is up, contents of cooker are under **extreme pressure. Do not attempt to remove the lid. All pressure **must** be released, and float valve **must** be down. Refer to [Depressurising the Cooker \(Venting Methods\)](#) for information on releasing pressure. Failure to follow these instructions may result in property damage and/or personal injury.**

Oversigt over trykreguleringsfunktioner

Kondensvandssamler

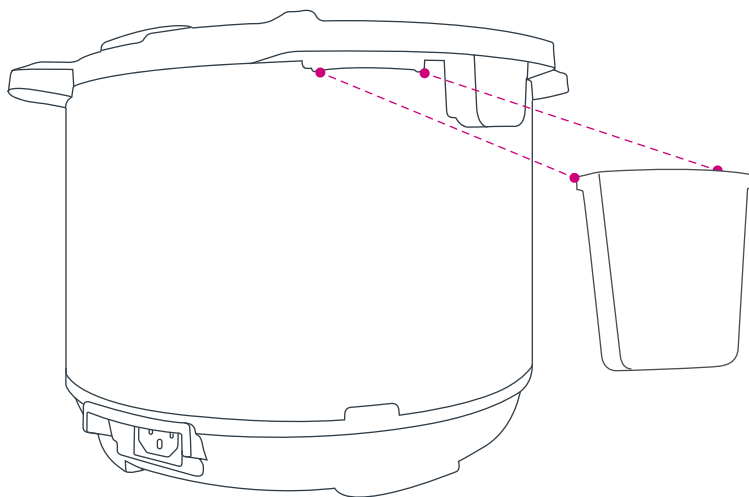
Kondensopsamleren sidder bag på komfurbunden og akkumulerer overløbsfugt fra kondensfølgen. Det skal installeres inden tilberedning, derefter tømmes og skylles ud efter hver brug.

Fjern kondensbeholderen

Træk kondensopsamleren væk fra komfurbasen; træk ikke ned. Bemærk fligene på komfurbunden og rillerne på kondensopsamleren.

Installer kondensopsamleren

Juster rillerne på kondensopsamleren over tappene på bagsiden af komfurbasen, og skub kondensopsamleren på plads.



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

Introduktion til tryklavning

Madlavning med Duo

Tryktilberedning bruger damptryk til at hæve kogepunktet for vand over 100 ° C. Denne energieffektive madlavningsmetode er den hurtigste måde at grundigt tilberede en række af dine yndlingsmåltider på.

Trykkogere gennemgår 3 trin, når man trykker tilberedning:

1. Forvarmning og tryk

Komfuret venter 10 sekunder for at sikre, at du er færdig med at indtaste dine valg, og viser derefter Til for at indikere, at det er begyndt at forvarme. Mens komfuret forvarmes, fordamper det væske i den indre gryde for at skabe damp. Når der er opbygget nok damp inde i den indvendige gryde, springer flydeventilen op og låser komfurets låg på plads til sikker tryktilberedning.

Når flydeventilen dukker op, forsejler silikonehætten, der er fastgjort til bunden af flydeventilen (på undersiden af låget), dampen inde i kogekammeret (den indvendige gryde) og tillader trykket at stige endnu højere. Et højere tryk betyder en højere tilberedningstemperatur.

Selvom det er normalt at se, at der løber damp ud gennem flydeventilen under forvarmning, skal du trykke på Annuller og se **Fejlfinding**, hvis du ser, at der løber damp ud fra siderne af låget.

Bemærk: Den tid, det tager dit komfur at sætte tryk på, bestemmes af en række faktorer, herunder mad og væskevolumen.

2. Madlavning

Efter at svømmerventilen dukker op, har komfuret brug for et par minutter for at afslutte bygningstrykket. Når det krævede trykniveau er nået, begynder tilberedningen. Displayet skifter fra Til til nedtællingstimeren og vises i formatet HH: MM (timer: minutter).

Smart Program-indstillinger (f.eks. Tilberedningstid, temperatur og / eller trykniveau, og om Keep Warm tændes automatisk eller ej) kan justeres når som helst under tilberedningen. Se **Smart programindstillinger** for detaljer.

Introduktion til tryklavning

3. Depressurisering

Når tryktilberedningen er afsluttet, skal du følge instruktionerne i opskriften for trykaflastning af komfuret.

Hvis automatisk Keep Warm er aktiveret, når tilberedningen er afsluttet, tæller timeren op fra 00:00 for at indikere den forløbne tid op til 10 timer. Hvis ikke, vender komfuret tilbage til standby og viser slutningen.

Bemærk: Komfuret afkøles og sænkes hurtigere, hvis automatisk Keep Warm er slået fra.

Se [Tryksætning af komfuret \(udluftningsmetoder\)](#) for information om frigivelse af tryk efter tilberedning.

⚠ADVARSEL Mens svømmerventilen er oppe, er komfurets indhold under ekstremt pres. Forsøg ikke at fjerne låget, mens svømmerventilen stadig er oppe. Alt tryk skal frigøres, og flydeventilen skal være nede, inden du forsøger at fjerne låget. Forsøg aldrig at tvinge låget op. Manglende overholdelse af instruktionerne kan resultere i materiel skade og / eller personskade.

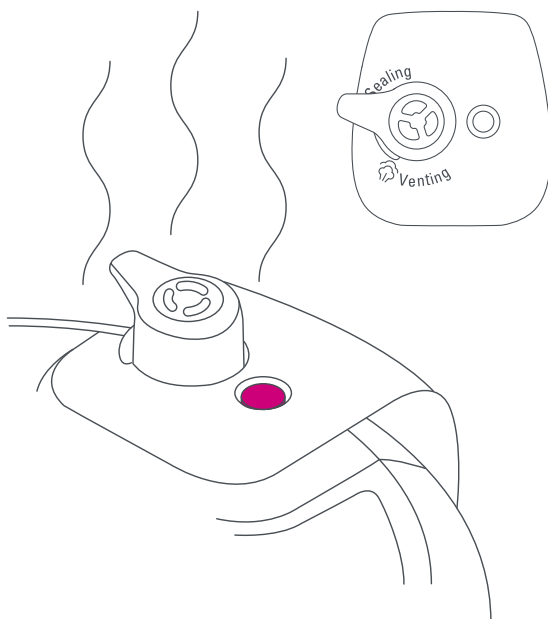
Tryksætning af komfuret (udluftningsmetoder)

Følg altid opskriftsinstruktionerne for trykaflastning af komfuret.

Naturlig frigivelse (NR)

Lad dampudløsningshåndtaget være i forseglingspositionen. Når temperaturen i komfuret falder, trykker komfuret naturligt over tid.

Depressuriseringstid varierer afhængigt af volumen og type mad og væske. Når komfuret er helt trykløst, falder flydeventilen ned i låget.



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

NOTICE

Brug NR til at afskære komfuret efter tilberedning af mad med høj stivelse (f.eks. Supper, gryderetter, chilis, pasta, havregryn og congee) eller når du tilbereder mad, der ekspanderer, når de koges (f.eks. Bønner og korn).

Tryksætning af komfuret (udluftningsmetoder)

Hurtig frigivelse (QR)

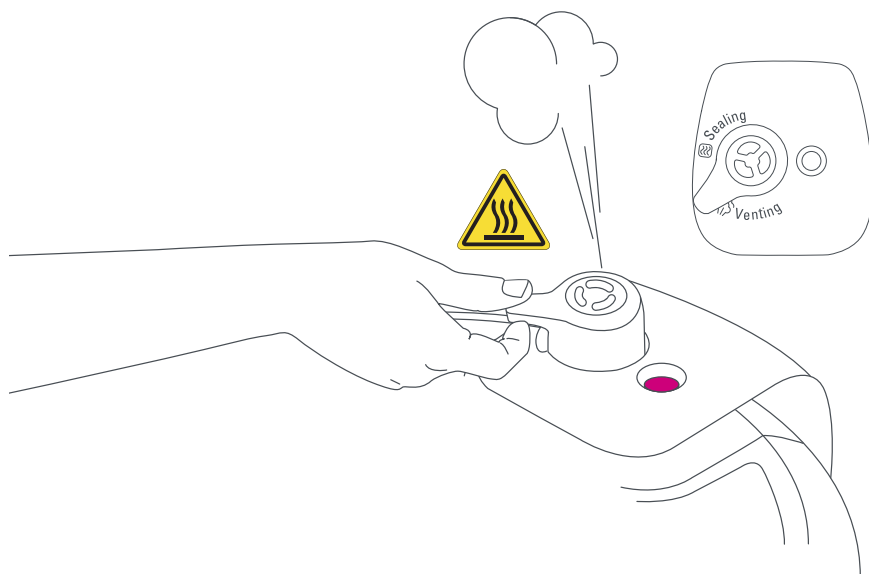
Drej hurtigt og forsigtigt dampudløsningshåndtaget fra forseglingspositionen til udluftningspositionen.

En strøm af damp frigøres gennem toppen af dampudløsningshåndtaget.

Bemærk: Damp kan variere i opacitet, men er altid høj!

Hvis der opstår kontinuerlig sprøjt under udluftningen, skal du dreje dampudløsningshåndtaget tilbage til forseglingspositionen og prøve igen efter et par minutter.

Hvis sprøjt fortsætter, skal du bruge NR til at udlufte det resterende tryk.



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

NOTICE

Brug ikke QR, når du tilbereder mad med høj stivelse (f.eks. Gryderetter, chili, pasta og congee) eller når du tilbereder mad, der ekspanderer, når de koges (f.eks. Bønner og korn).

ADVARSEL

Damp er varm. Placer ikke hænder eller ansigt over dampudløserhåndtaget, når du udlufter.

Tryksætning af komfuret (udluftningsmetoder)

10-minutters NR

Lad dampudløsningshåndtaget være i forseglingspositionen i 10 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet, og drej derefter dampudløsningshåndtaget til udluftningsposition.

En strøm af damp frigøres gennem toppen af dampudløsningshåndtaget.

Hvis der opstår kontinuerlig sprøjt under udluftningen, skal du dreje dampudløsningshåndtaget tilbage til forseglingspositionen og prøve igen efter et par minutter.

Hvis sprøjt fortsætter, skal du bruge NR til at udlufte det resterende tryk.

⚠ ADVARSEL While the float valve is up, contents of cooker are under extreme pressure. Do not attempt to remove the lid while the float valve is still up. All pressure must be released and float valve must be down before attempting to remove the lid. Never attempt to force the lid open. Failure to follow the instructions may result in property damage and/or personal injury.

⚠ ADVARSEL

Læn dig ikke over eller berør dampudløserenheden.

Anbring ikke ubeskyttet hud over dampudløserenheden.

Dæk eller bloker ikke dampudløsningsventilen eller dækslet.

Indledende testkørsel (vandtest)

Følg disse trin for at gøre dig bekendt med din Instant Pot Duo. Samlet

testtid: Ca. 20 minutter.

1. Fjern den indre gryde fra komfurbunden.
2. Tilsæt 750 ml vand til den indre gryde.
3. Sæt den indre gryde i komfurbunden.
4. Fastgør strømkablet til stikkontakten på bagsiden af komfurbasen. Sørg for, at forbindelsen er tæt. Tilslut strømkablet til en 220-240 V strømkilde. Displayet viser OFF. Anbring og luk låget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner—
5. Tryktilberedning låg.
6. Drej dampudløsningshåndtaget til forseglingspositionen.
7. Tryk på Pressure Cook for at vælge Smart Cookie-programmet.
8. Brug knapperne - / + til at justere tilberedningstiden til 00:05 minutter.

Bemærk: Tilpasning af tilberedningstiden gemmes i Smart-programmet, når tilberedningen begynder.

9. Tryk på Keep Warm for at deaktivere den automatiske Keep Warm-indstilling. Efter 10 sekunder viser displayet On for at indikere, at forvarmning er begyndt.
10. Flydeventilen stiger, når komfuret har tryk. Efter et par minutter når komfuret det ønskede trykniveau og Madlavning begynder. Displayet skifter fra Til til nedtælling af tilberedningstiden.
11. Når Smart-programmet er færdigt, indikerer displayet Slut.
12. Drej dampudløsningshåndtaget til udluftning. Damp under tryk frigives gennem toppen af dampudløsningsventilen.
13. Flydeventilen falder, når trykket er frigivet helt.
14. Åbn og fjern låget som beskrevet i Funktioner til trykregulering— Låg til trykkokere.
15. Fjern forsigtigt den indre gryde fra komfurbunden, kassér vandet og tør den indre gryde grundigt af.

Du er klar til at begynde at lave mad!



ADVARSEL

Fjern forsigtigt den indre gryde fra komfurbunden, kassér vandet og tør den indre gryde grundigt af.

Using Pressure Cooking Smart Programmes

Uanset om du er en nybegynderskok eller en kulinarisk ekspert, tilbyder Duo smarte programmer, der får dig til at lave mad med et tryk på en knap.

Trinene nedenfor følger den sikreste procedure til brug af komfuret og kan anvendes på følgende smarte programmer: Suppe / bouillon, kød / gryderet, bønner / chili, fjerkræ *, ris, flerkorn *, grød, damp og trykkog.

* Ikke tilgængelig på Duo Mini. Brug Pressure Cook i stedet.



Undersøg altid dit Øjeblikkelige grydelast, låg, den indvendige gryde og komfurbunden omhyggeligt for at sikre, at de er rene og i god stand før brug.

Øjeblikkelig potstørrelse	Minimum væske til tryktilberedning *
3 Litres	250 mL
5.7 Litres	375 mL
8 Litres	500 mL

* Medmindre andet er angivet i opskriften.

Væsker til trykkokning skal være vandbaseret, såsom bouillon, lager, suppe eller juice. Hvis du bruger dåse, kondenseret eller cremebaseret suppe, tilsæt vand som beskrevet ovenfor.

ADVARSEL

For at undgå brændende eller skoldende skader skal du være forsigtig, når du tilbereder med mere end 60 ml olie, oliebaseerde saucer, kondenserede cremebaserede supper og tykke saucer. Tilsæt passende væske til tynde saucer. Undgå opskrifter, der kræver mere end 60 ml olie- eller fedtindhold.

Brug af Smart Cooking-programmerne

1. Åbn og fjern låget som beskrevet i Pressure Control Features — Pressure Cooking Lid.

2. Tilsæt mad og flydende ingredienser i den indre gryde.

Bemærk: Kolde eller frosne madvarer tager længere tid at generere damp og nedsætte trykket.

Optø frosne ingredienser inden tilberedning for at opnå de hurtigste resultater.

Instant Tip: Brug dampstativet til at løfte madvarer ud af madlavningen. Dette sikrer jævn varmfordeling, forhindrer næringsstoffer i at strømme ind i madlavningsvæsken og forhindrer madvarer i at brænde i bunden af den indre gryde.

3. Sæt den indre gryde i komfurbunden.

4. Fastgør strømkablet til stikkontakten på bagsiden af komfurbasen. Sørg for, at forbindelsen er tæt.

Alle: Tilslut strømkablet til en 220-240V strømkilde. Komfyren går i standbytilstand, og displayet viser OFF.

5. Anbring og luk låget som beskrevet i Funktioner til trykregulering— Pressure Cooking låg.

6. Drej dampudløsningshåndtaget til forseglingspositionen.*

7. Vælg det ønskede Smart-program til tilberedning af tryk.

8. Tryk på den samme Smart Program-knap igen for at bladre gennem indstillingerne Mindre, Normal og Mere tid.

9. Til specialtilberedning skal du bruge knapperne - / + til at justere tilberedningstiden.

Brug af Smart Cooking-programmerne

10. Tryk på trykniveau for at skifte mellem lavt og højt tryk.


Bemærk: Ved tilberedning under tryk styrer trykniveauet temperaturen. Et højere tryk resulterer i en højere tilberedningstemperatur.

Bemærk: Tilberedningstid og trykniveaujusteringer gemmes i Smart-programmet, når tilberedningen begynder.

11. Tryk på Keep Warm for at slå den automatiske Keep Warm-indstilling til og fra.

12. Efter 10 sekunder viser displayet On og indikerer, at forvarmning er begyndt.

13. Når madlavningen er afsluttet, skal du følge opskrifterne for at vælge den passende udluftningsmetode. **Se trykafkastning af komfuret (udluftningsmetoder).**

 DANGER	While the float valve is up, contents of cooker are under extreme pressure . Do not attempt to remove the lid while the float valve is still up. All pressure must be released, and float valve must be down before attempting to remove the lid. Never attempt to force the lid open. Failure to follow the instructions may result in property damage and/or personal injury.
--	--

ADVARSEL

Fyld ikke den indre gryde højere end PC MAX - 2/3 linjen som angivet på den indre gryde. Når der tilberedes mad, der ekspanderer (f.eks. Ris, bønner, pasta), skal du ikke fylde den indre gryde højere end - 1/2 linjen som angivet på den indre gryde.

Kog altid med den indre gryde på plads. Hæld ikke mad eller væske i komfurets bund. For at undgå risiko for personskade og / eller skade på ejendom skal du placere mad og flydende ingredienser i den indre gryde og derefter sætte den indvendige gryde i komfurbunden.

Indstillinger for tryktilberedning

Smart Programme		Settings		
Suppe / Broth	Tryk	Low (35-55 kPa / 5.8-7.2 psi) High (65-85 kPa / 10.2-11.6 psi)		
	TIDSINDSTILLING	Less	Normal	More
	Standard tilberedningstid (justerbar)	00:20	00:30	04:00
	Tilberedningstid	00:01-04:00		
Kød / gryderet	Tryk	Low (35-55 kPa / 5.8-7.2 psi) High (65-85 kPa / 10.2-11.6 psi)		
	Tidsindstilling	Less	Normal	More
	Standard tilberedningstid (justerbar)	00:20	00:35	00:45
	Tilberedningstid	00:01-04:00		
Bønne / Chili	Tryk	Low (35-55 kPa / 5.8-7.2 psi) High (65-85 kPa / 10.2-11.6 psi)		
	Tidsindstilling	Less	Normal	More
	Standard tilberedningstid (justerbar)	00:25	00:30	00:40
	Tilberedningstid	00:01-04:00		
Fjerkræ*	Tryk	Low (35-55 kPa / 5.8-7.2 psi) High (65-85 kPa / 10.2-11.6 psi)		
	Tidsindstilling	Less	Normal	More
	Standard tilberedningstid (justerbar)	00:05	00:15	00:30
	Tilberedningstid	00:01-04:00		
Ris	Tryk	Low (35-55 kPa / 5.8-7.2 psi) High (65-85 kPa / 10.2-11.6 psi)		
	Tidsindstilling	Less	Normal	More
	Dstandard tilberedningstid (ikke justerbar)	00:08	00:12	00:15
	Tilberedningstid	Tilberedningstiden justeres automatisk afhængigt af mængden af ris: 8-15 minutter. Displayet viser Auto.		

*Ikke tilgængelig på Duo Mini. Brug Pressure Cook i stedet.

Indstillinger for tryktilberedning

Smart Programme		Settings		
Multigrain*	tryk	Low (35-55 kPa / 5.8-7.2 psi) High (65-85 kPa / 10.2-11.6 psi)		
	Tidsindstilling	Less	Normal	More
	Standard tilberedningstid (justerbar)	00:20	00:40	01:00 (+ 00:45 soaking time)
	Tilberedningstid	00:01-04:00		
Grød	Tryk	Low (35-55 kPa / 5.8-7.2 psi) High (65-85 kPa / 10.2-11.6 psi)		
	Tidsindstilling	Less	Normal	More
	Standard tilberedningstid (justerbar)	00:05	00:20	00:30
	Tilberedningstid	00:01-04:00		
Damp	Tryk	Low (35-55 kPa / 5.8-7.2 psi) High (65-85 kPa / 10.2-11.6 psi)		
	Tidsindstilling	Less	Normal	More
	Standard tilberedningstid (justerbar)	00:03	00:10	00:15
	Tilberedningstid	00:01-04:00		
Tryktilberedning	Tryk	Low (35-55 kPa / 5.8-7.2 psi) High (65-85 kPa / 10.2-11.6 psi)		
	Tidsindstilling	Less	Normal	More
	Standard tilberedningstid (justerbar)	00:20	00:35	00:45
	Tilberedningstid	00:01-04:00		

*Ikke tilgængelig på Duo Mini. Brug Pressure Cook i stedet.

Tip til tilberedning af tryk

Smart Programme	Indstilling	Foreslået brug	Noter
Suppe / bouillon	Mindre	Suppe uden kød	Væske forbliver klar på grund af manglende kogende bevægelse. Brug altid NR til at frigive tryk, når du tilbereder suppe med et højt stivelsesindhold.
	Normal	Suppe med kød	
	Mere	Rig knoglesuppe	
Meat/Stew	Mindre	Blød tekstur	Vælg indstilling baseret på ønsket kødstruktur, eller juster tilberedningstiden manuelt. Lad kød "hvile" i 5-30 minutter, afhængigt af størrelse. Det bevarer madlavningssaft til ømt, saftigt kød.
	Normal	meget blød tekstur	
	Mere	Fall-off-the-bone	
Bean/Chili	Mindre	Fastere struktur	Vælg indstilling baseret på ønsket bønnestruktur, eller juster tilberedningstiden manuelt. Når du tilbereder bønner eller bælgfrugter, skal du altid bruge NR til at frigøre tryk. Sørg for, at tørre bønner er helt nedsænket i vand.
	Normal	blød tekstur	
	Mere	Meget blød tekstur	
Poultry*	Mindre	Blød tekstur	Vælg indstilling baseret på ønsket kødstruktur, eller juster tilberedningstiden manuelt. Lad fjerkræ "hvile" i 5-10 minutter, afhængigt af størrelse. Det bevarer madlavningssaft til ømt, saftigt kød.
	Normal	Meget blød tekstur	
	Mere	Fall-off-the-bone-tekstur	
Rice	Mindre	mør men fast at bide	Automatiseret madlavning Smart Program. Viser Auto før nedtælling af tilberedningstid. Afhængigt af mængden af ris kan tilberedningstiden variere fra 8 til 15 minutter. Vent 10 minutter efter tilberedningen, brug derefter QR til at frigøre tryk, eller lad det være trykløst med NR.
	Normal	Normal tekstur hvid ris	
	Mere	Blød tekstur af hvid ris	
Multigrain*	Mindre	Brun ris, vild ris, sorte bønner, kikærter osv.	Vælg Mindre eller Normal baseret på kornstype og ønsket tekstur.
	Normal	Brun ris, vild ris, mung bønner osv.	
	Mere	Seje korn eller en blanding af korn og bønner	Begynder med 45 minutters opvarmningstid med varmt vand inden 60 minutters tryktilberedning.

*Ikke tilgængelig på Duo Mini. Brug Pressure Cook i stedet.

Tip til tilberedning af tryk

Smart Programme	Indstilling	Foreslået brug	Noter
Grød	Mindre	Havregryn, stålskåret eller rullet	Juster tiden som angivet i opskriften. Brug altid NR til at frigøre pres, når du tilbereder mad, der ekspanderer.
	Normal	Hvid ris, grød / kegle	
	Mere	Risgrød / kegle med en blanding af forskellige korn	
Damp	Mindre	Grøntsager	Brug et medfølgende dampstativ til at hæve mad fra madlavningsvæske. Brug QR for at forhindre mad i at lave for meget mad.
	Normal	Fisk og skaldyr	
	Mere	Kød	
Pressure Cook	Mindre	Manuel programmering	Tryk på trykniveau for at skifte mellem højt og lavt tryk. Brug - / + knapperne til at justere tilberedningstiden. Juster efter opskrift eller ønskede resultater.
	Normal		
	Mere		

Tidsplan for tilberedning af tryk

De følgende tilberedningstider er kun anbefalinger. Følg altid en pålidelig opskrift.

	MAD	Tid
Vegetables	Asparges, bønner (gul og grøn), broccoli	1-2 minutes
	Spirer, kål (hel eller kile), blomkål (blomster)	2-3 minutes
	Butternut squash	4-6 minutes
	Gulerødder (hele eller bidder)	6-8 minutes
	Majs på kolber)	3-5 minutes
	Pkartofler (stor, hel)	12-15 minutes
	Kartofler (små, hele)	8-10 minutes
	Kartofler (terninger)	3-4 minutes
	Søde kartofler (hele)	12-15 minutes
	Sweet Potatoes (Cubed)	2-4 minutes
Kød og æg	Oksekødsstuvning)	20 minutes (per 450 g)
	Oksekød (store stykker), oksekød (ribben)	20-25 minutes (per 450 g)
	Kylling (bryster)	6-8 minutes (per 450 g)
	Kylling (hel)	8 minutes (per 450 g)
	Kylling (knogler)	40-50 minutes
	Lam (ben), svinekød (skuldersteg)	15 minutes (per 450 g)
	Pork (Loin Ribs)	15-20 minutes (per 450 g)
	æg	Hard boiled: 5 mins
Bønner og linser (Tør og gennemblødt)	Sorte bønner	D: 20-25 mins / S: 6-8 mins
	Sortøjede ærter	D: 14-18 mins / S: 4-5 mins
	kikærter	D: 35-40 mins / S: 10-15 mins
	Nyrebønner (rød), marinebønner	D: 20-25 mins / S: 7-8 mins
	Nyrebønner (hvide), Pinto bønner	D: 25-30 mins / S: 6-9 mins
	Linser (grøn)	D: 8-10 mins / S: N/A
	Linser (gul)	D: 1-2 mins / S: N/A
	Lima bønner	D: 12-14 mins / S: 6-10 mins
Sojabønner	D: 35-45 mins / S: 18-20 mins	

Tidsplan for tilberedning af tryk

	Food	Time
Seafood	Fisk (hel)	4-5 minutes
	fisk (filet), hummer	2-3 minutes
	Muslinger	1-2 minutes
	Rejer (eller rejer)	1-3 minutes
	Fiskbestand	7-8 minutes

Advarsel

Brug et kødtermometer for at sikre, at kødet når en sikker minimums intern temperatur. Se WHO's (Verdenssundhedsorganisations) websted og / eller gennemgå dine lokale myndigheders anbefalinger om fødevarerikkerhed for at få flere oplysninger.

Korn-til-vand-forhold

Ris og korn	Korn: Vandforhold
Hvid eller brun ris	1:1
quinoa	1:3/4
havregrød	1:3
risotto	1:2–tilsæt yderligere vin efter smag
Grød	1:10

[Visit our website](#) for a complete list of cooking timetables.

Brug af ikke-tryk madlavning smarte programmer

Duo'en er meget mere end en trykkoger. Disse ikke-tryk madlavning Smart-programmer giver dig madlavning hurtigt og nemt. Sørg altid for, at låget er indstillet til udluftning, når du bruger tilberedningsprogrammer uden tryk. De følgende afsnit giver de sikreste trin til brug af komfuret.



Undersøg altid dit Øjeblikkelige grydelast, låg, den indvendige gryde og komfurbunden omhyggeligt for at sikre, at de er rene og i god stand før brug.

⚠ ADVARSEL

Fyld ikke den indre gryde højere end PC MAX - 2/3 linjen som angivet på den indre gryde. Når der tilberedes mad, der ekspanderer (f.eks. Ris, bønner, pasta), skal du ikke fylde den indre gryde højere end - 1/2 linjen som angivet på den indre gryde.

Kog altid med den indre gryde på plads. Hæld ikke mad eller væske i komfurets bund. For at undgå risiko for personskade og / eller ejendomsskade skal du placere mad og flydende ingredienser i den indvendige gryde og derefter sætte den indvendige gryde i komfurbunden.

Brug af ikke-tryk madlavning smarte programmer

Langsom kog

Slow Cook er et program uden madlavning uden tryk, der er kompatibelt til brug med enhver almindelig opskrift til langsom komfur.

Setting	Suggested Use	Notes
Mindre	Lav indstilling på almindelige langsomkomfurer	følgende opskriftsvejledning til
Normal	Medium indstilling på almindelige langsomkomfurer	langsom madlavning.
Mere	Høj indstilling på almindelige langsomkomfurer	Mindre bruges almindeligvis til lav og langsom madlavning hele dagen og skal indstilles til mindst 10:00 timer for de bedste resultater.

1. Fjern den indvendige gryde fra komfurbunden.
2. Tilsæt mad og flydende ingredienser i den indre gryde.
3. Sæt den indre gryde i komfurbunden.
4. Fastgør strømkablet til stikkontakten på bagsiden af komfurbasen. Sørg for, at forbindelsen er tæt.
Tilslut strømkablet til en 220-240V strømkilde. Komfyren går i standbytilstand, og displayet viser OFF.
5. Anbring og luk låget som beskrevet i Funktioner til trykregulering – Kogelåg til tryk, eller brug et glaslåg med et udluftningshul.
6. Drej dampudløsningshåndtaget til udluftningsposition.
7. Tryk på Slow Cook for at vælge Slow Cook Smart Program.
8. Tryk på Slow Cook igen for at bladre gennem temperaturindstillingerne Mindre, Normal og Mere.
9. Brug knapperne - / + til at justere tilberedningstiden.
Bemærk: Tilberedningstid og temperaturniveaujusteringer gemmes i Smart program, når madlavningen begynder.
10. Tryk på Keep Warm for at slå den automatiske Keep Warm-indstilling til eller fra.
11. Efter 10 sekunder begynder tilberedningen, og displaytimeren tæller ned.
12. Når tilberedningen er afsluttet, viser displayet Afslut, hvis Keep Warm er slået fra.
Hvis ikke, begynder timeren at tælle fra 00:00 op til 10 timer.

Bemærk: Flydeventilen bør ikke hæve sig under Slow Cook. Låget er aftageligt under tilberedningsprocessen for nem adgang. Hvis svømmerventilen stiger, skal du sikre dig, at dampudløsningshåndtaget er indstillet til udluftningsposition. Se trykafastning af din komfur (udluftningsmetoder).

Brug af ikke-tryk madlavning smarte programmer

Sautér

Sauté er et ikke-tryk madlavningsprogram, der kan bruges i stedet for en stegepande eller flad grill.

Setting	Suggested Use	Notes
Mindre	Simmerer, fortykker og reducerer væsker	Displayet, der skifter fra Hot til On, indikerer, at komfuret opretholder tilberedningstemperaturen. Som en sikkerhedsforanstaltning er 30 minutter den maksimale tilberedningstid og kan ikke justeres.
Normal	Pgryde eller sautering	
Mere	Omstegning eller brunng af kød	

1. Sæt den indvendige gryde i komfurbunden. Brug ikke et låg.
2. Fastgør strømledningen til stikkontakten på bagsiden af komfurbasen. Sørg for, at forbindelsen er tæt. Tilslut strømkablet til en 220-240V strømkilde. Komfyren går i standbytilstand, og displayet viser OFF.
3. Tryk på Sauté for at vælge Sauté Smart Program.
4. Tryk på Sauté igen for at bladre gennem temperaturindstillingerne Mindre, Normal og Mere. Bemærk: Tilpasningstemperaturjusteringer gemmes i Smart-programmet, når tilberedningen begynder.
5. Efter 10 sekunder viser komfuret Til for at indikere, at det er begyndt at opvarme.
6. Når displayet skifter fra Til til Hot, skal du tilføje ingredienser til opskriften.
7. Bemærk: Hvis opskrifts ingredienser tilsættes, før Hot-meddelelsen vises, vises den muligvis ikke overhovedet. Dette er normalt. Når tilberedningen er afsluttet, viser displayet Afslut.
8. Bemærk: Automatisk Keep Warm kan ikke tændes for Sauté Smart-programmet.

Affedtning af den indvendige gryde (tilberedning under tryk efter sauté)

Sautering af kød og grøntsager før tilberedning under tryk er den perfekte måde at øge smag på, da sukkerarter karamelliseres fra den høje varme fra Sauté Smart-programmet. For at presse kog efter brug af Sauté skal du afdasse den indvendige gryde for at sikre, at madvarer ikke brænder. For at deglaze skal du fjerne madvarer fra den indre gryde og tilsætte en tynd væske (f.eks. Vand, bouillon, vin) til den varme overflade. Brug en træ- eller silikonskraber til at løsne alt, der kan sidde fast i bunden af den indre gryde.

ADVARSEL

Sauté Smart-programmet når høje temperaturer. Hvis den ikke overvåges, kan der brænde mad i denne indstilling. Brug ikke låget, og lad ikke komfuret være uden opsyn, mens du bruger Sauté.

Brug af ikke-tryk madlavning smarte programmer

Yogurt

Yoghurt er et Smart-program uden madlavning, der er lavet til nemme gærede mejeriprodukter og opskrifter, der ikke er mejeriprodukter.

løbeblibkelig potstørrelse	Minimum mælkevolumen	Maksimal mælkevolumen
3 Litres	500 mL	1.9 L
5.7 Litres	1000 mL	3.8 L
8 Litres	1500 mL	5.7 L

Pasteurise mælk

1. Tilsæt upasteuriseret mælk til den indre gryde, og sæt den indvendige gryde i komfurets bund.
2. Fastgør strømledningen til stikkontakten på bagsiden af komfurbasen. Sørg for, at forbindelsen er tæt.

Tilslut strømkablet til en 220-240 V strømkilde. Komfyren går i standbytilstand, og displayet viser OFF.

3. Anbring og luk låget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner — Låg til tilberedning af tryk.
4. Tryk på Yoghurt for at vælge Yoghurt Smart Program.
5. Tryk på Yoghurt igen for at skifte til indstillingen Mere. Displayet viser kog.
6. Efter 10 sekunder begynder komfuret at varme op.
7. Når pasteurisering er afsluttet, viser displayet Afslut.
8. Fjern låget, og brug et termometer til at kontrollere temperaturen.

Bemærk: Mælk skal nå et minimum på 72 ° C, før pasteurisering finder sted.

Tilføj startkultur

1. Lad pasteuriseret mælk afkøle til lige under 43 ° C.
2. Tilsæt en startkultur til mælken i henhold til pakningsinstruktionerne. Bemærk: Hvis du bruger almindelig yoghurt som forretter, skal du sikre dig, at den indeholder en aktiv kultur. Bland 30 ml yoghurt pr. 3,8 liter mælk, eller følg en pålidelig opskrift.
3. Anbring og luk låget som beskrevet i Trykreguleringsfunktioner — Låg til tilberedning af tryk.

Brug af ikke-tryk madlavning smarte programmer

Ferment Yogurt

Setting	Suggested Use	Notes
Mindre	Til gæring ved lavere temperaturer (fx Jiu Niang, en sød gæret limende risdessert)	Standard gæringstid er 24 timer. Juster gæringstid baseret på opskrift.
Normal	Gærende mælk efter kultur er tilsat	En længere gæring vil resultere i mere tangier yoghurt. Juster som ønsket op til 99 timer og 30 minutter ..
Mere	Pasteuriserende mælk	Pasteuriseringstid er forudindstillet og kan ikke justeres. Displayet viser boiL, mens programmet kører. For ekstra tyk yoghurt, pasteuriser mælk to gange.

1. Tryk på Yoghurt for at vælge Yoghurt Smart Program.
2. Tryk på Yoghurt igen for at skifte til indstillingen Normal. Displayet viser 08:00.
3. Brug knapperne - / + til at justere gæringstiden, hvis det ønskes.
4. Efter 10 sekunder begynder komfuret at varme op. Displaytimeren tæller op til den indstillede tid fra 00:00.
5. Når gæringen er afsluttet, bipper komfuret og viser Afslut.

Yoghurtpotter

Yoghurtpotter er en praktisk måde at dele din yoghurt til servering på.

1. Når du har tilsat startkulturen til den pasteuriserede mælk, skal du hælde mælken forsigtigt i dine yoghurtpotter og forsegle dem tæt.
2. Rengør den indre gryde grundigt, og placer dampstativet i bunden af den indre gryde.
3. Anbring de forseglede yoghurtgryder på dampstativet, og tilsæt vand i den indre gryde, indtil kopperne er nedsænket halvvejs.
4. Følg trinene i "Ferment Yogurt" ovenfor.

Pløje, rengøring og opbevaring

Rengør din Duo efter hver brug.

Tag altid din Duo ud, og lad den køle af til stuetemperatur inden rengøring. Lad alle overflader tørre grundigt inden brug og inden opbevaring.

Dele	Instruktion	Rengørings Metode
Tilbehør <ul style="list-style-type: none">• Dampstativ• Kondensvandssamlere	<ul style="list-style-type: none">• vask efter hver brug.• Brug aldrig barske kemiske rengøringsmidler, pulvere eller skurepuder på tilbehør.• Til opvaskemaskine skal du placere det på det øverste stativ.• Tøm og skyl kondensopsamleren efter hver brug.	
Låg og dele <ul style="list-style-type: none">• Blokeringsbeskyttelse• Pakning• Dampudløserventil• Flydeventil• Silikonehætte	<ul style="list-style-type: none">• Vask efter hver brug med varmt vand og opvaskemiddel, og lad det lufttørre, eller læg det på det øverste stativ af opvaskemaskinen.• Fjern alle små dele fra låget inden vask.• Når dampudløsningsventilen og blokeringsbeskyttelsen er fjernet, skal du rengøre det indre af dampudløsningsrøret for at forhindre tilstopning.• For at dræne vand fra låget efter opvask, skal du tage lågets håndtag og holde låget lodret over en vask og derefter dreje det 360° - som at dreje på rattet.• Opbevar låget på hovedet efter rengøringen komfurbase.• Opbevar tætningsringe i et godt ventileret område for at mindske den resterende lugt fra stærkt aromatiserede måltider. For at fjerne lugt, tilsæt 1 kop (250 ml) vand og 1 kop (250 ml) hvid eddike til den indre gryde og kør Pressure Cook i 5-10 minutter, derefter QR-tryk.	Opvaskemaskine Sikker * og Håndvaskbar
Indre gryde	<ul style="list-style-type: none">• Kraftig farvning af hårdt vand kan kræve en eddike fugtet svamp og noget skrubbe for at fjerne.• Hvis der er hårde eller brændte madrester i bunden, skal du suge det i varmt vand i et par timer for nem rengøring.• Vask efter hver brug.• Sørg for, at alle udvendige overflader er tørre, inden de placeres i komfurbunden.	

* Der kan forekomme misfarvning efter maskinvask, men dette påvirker ikke komfurets sikkerhed eller ydeevne.

Pleje og rengøring

Dele	Instruktion	Rengørings Metode
Aftagelig strømledning	<ul style="list-style-type: none">• Brug en knap fugtig klud til at tørre eventuelle partikler af strømledningen.	kun Fugtig klud
Komfurbase	<ul style="list-style-type: none">• Aftør indersiden af den ydre gryde såvel som kondensfælgen med en næppe fugtig klud, og lad den lufttørre.• Rengør komfurbunden og kontrolpanelet med en blød, næppe fugtig klud eller svamp.	

AVARSEL

Sørg for, at varmeelementet altid er tørt.	Nedsænk ikke komfurbunden i vand eller prøv at cykle gennem opvaskemaskinen.	Nedsænk ikke ledningen på noget tidspunkt.	Våd ikke tænderør af strømkabel.
--	--	--	----------------------------------


Fejlfinding

Registrer dit produkt i dag.

Kontakt kundeservice:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

Problem	MULIG GRUND	LØSNING
Vanskelighed at lukke låget	Tætningsringen er ikke korrekt installeret	Flyt tætningsringen igen, og sørg for, at den sidder tæt bag tætningsringstativet.
	Flydeventil i pop-up position	Tryk forsigtigt flydeventilen nedad med et langt redskab.
	Indholdet i komfuret er stadig varmt	Drej dampudløsningshåndtaget til udluftningsposition, og sænk derefter låget langsomt ned på komfurbunden, så varmen spredes sig.
Vanskelighed at åbne låget	Tryk inde i komfuret	Frigør pres i henhold til opskriften; åbn kun låget, når svømmerventilen er faldet ned
	Flydeventil sidder fast i poppet-op-position på grund af madrester eller rester	Sørg for, at dampen frigøres fuldstændigt ved hurtig frigivelse af tryk, og tryk derefter forsigtigt flydeventilen med et langt redskab. Åbn låget forsigtigt og rengør flydeventilen, det omkringliggende område og låget grundigt inden næste brug.
	 ADVARSEL Indholdet kan være under tryk; For at undgå skoldning, skal du ikke forsøge at tvinge låget op.	
Den indre gryde er fastgjort til låget Når komfuret åbnes	Afkøling af den indre gryde kan skabe sug, hvilket får den indre gryde til at klæbe til låget	Drej dampudløsningshåndtaget til udluftningsposition for at frigøre vakuemet.
Damp lækker fra siden af låget	Ingen tætningsring i låget	lmonter tætningsringen.
	Tætningsringen er beskadiget eller ikke korrekt installeret	Udskift tætningsringen.
	Madrester fastgjort til tætningsringen	Fjern tætningsringen og rengør grundigt.
	Låget er ikke lukket ordentligt	Åbn, og luk derefter låget.
	Tætningsringstativet er skævt eller ikke centreret	Fjern tætningsringen fra låget, kontroller tætningsringstativet for bøjninger eller <u>vridninger</u> . Kontakt kundeservice.
Den indre gryderamme kan være forkert formet	Kontroller for deformation og <u>kontakt kundeservice.</u>	

Fejlfinding

Problem	Mulig grund	Løsning
Flydeventil stiger ikke	Madrester på flydeventil eller flydeventil silikonehætte	Fjern flydeventilen fra låget og rengør grundigt. Udfør den første testkørsel for at kontrollere funktion. Registrer fund og kontakt kundeservice .
	For lidt væske i den indre gryde	Kontroller for svidende på bunden af den indre gryde; fjern om nødvendigt. Tilsæt tynd, vandbaseret væske til den indre gryde baseret på størrelse: 3L: 250 mL 5.7L: 375 mL 8L: 500 mL
	Flydeventilens silikonehætte beskadiget eller mangler	Monter eller udskift flydeventilen.
	Flydeventil blokeret af låget på låget	Tap flydeventil med et langt redskab. Hvis svømmerventilen ikke falder ned, skal du slukke for komfuret. Kontakt kundeservice.
	Ingen varme i den indre gryde	Udfør den første testkørsel for at kontrollere funktion. Registrer fund og kontakt kundeservice .
	I den indre grydeunderlag kan blive beskadiget	Udfør den første testkørsel for at kontrollere funktion. Registrer fund og kontakt kundeservice .
Mindre damp lutæt / hvæsende fra damp frigivelse under koge cyklus	Dampudløserhåndtag ikke i forseglingsposition	Drej dampudløsningshåndtaget i forseglingsposition
	Komfuret regulerer overtrykket	dette er normalt; ingen handling krævet.
Damp strømmer ud fra damp-slip når dampudløsning håndtaget er i Forseglingsposition	Ikke nok væske i den indre gryde	Tilsæt tynd, vandbaseret væske til den indre gryde baseret på størrelse: 3L: 250 mL 5.7L: 375 mL 8L: 500 mL
	Tryksensor kontrolfejl	Kontakt Kundeservice .
	Dampudløsningsventilen sidder ikke korrekt	Drej dampudløsningshåndtaget i forseglingsposition
Display forbliver blank efter at forbinde strømledning	Dårlig strømforbindelse eller ingen strøm	Undersøg netledningen for skader. Kontakt Kundeservice , hvis der bemærkes skader. Kontroller stikkontakten for at sikre, at den får strøm
	Komfurets elektriske sikring er sprunget	Kontakt Kundeservice .

Fejlfinding

Problem	Mulig grund	Løsning	
Fejlkode vises på display og komfur bipper kontinuerligt	C1 C2 C6 C6H C6L	Defekt sensor	Kontakt Kundeservice
	C7 or NoPr	Varmeelementet mislykkedes	Kontakt Kundeservice
		Ikke nok væske	Tilsæt tynd, vandbaseret væske til den indre gryde baseret på størrelse: 3L: 250 mL 5.7L: 375 mL 8L: 500 mL
		Dampudløserhåndtaget er i udluftningsposition	Sæt den indvendige gryde i den rigtige størrelse med håndtag, der er lette at gribe ind i komfurbunden.
	Lid	Låget er ikke i den rigtige position for det valgte program	Åbn og luk låget. Brug ikke et låg, når du bruger Sauté.
	OvHt / Burn / Food burn	Høj temperatur detekteret i bunden af den indre gryde; komfur reducerer automatisk temperaturen for at undgå overophedning	Stivelsesaflejringer i bunden af den indre gryde kan have blokeret varmeafledning. Sluk for komfuret, slip trykket i henhold til opskriften, og inspicér bunden af den indre gryde.
	PrSE	Tryk er akkumuleret under et tilberedningsprogram uden tryk	Drej dampudløsningshåndtaget til udluftningsposition
Lejlighedsvis klik eller lys knækkende lyd	Lyden af strømskifte og ekspanderende trykbræt, når temperaturændringer	Dette er normalt; ingen handling nødvendig.	
	Bunden af den indre gryde er våd	Tør udvendige overflader af den indre gryde. Sørg for, at varmeelementet er tørt, inden den indvendige gryde sættes i komfurbunden.	

Enhver anden service skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

Kontakt kundeservice:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

Begrænset garanti

Denne begrænsede garanti gælder i et år fra datoen for det originale forbruger køb. Bevis for den originale købsdato, og hvis det kræves af en autoriseret repræsentant for Instant Brands Inc. ("Instant Brands"), skal du returnere dit apparat for at få service i henhold til denne begrænsede garanti. Forudsat at dette apparat betjenes og vedligeholdes i overensstemmelse med skriftlige instruktioner, der er knyttet til eller forsynet med apparatet, vil Instant Brands efter eget og eksklusivt skøn enten: (i) reparere defekter i materialer eller håndværk; eller (ii) udskift apparatet. I tilfælde af at dit apparat udskiftes, udløber den begrænsede garanti på det nye apparat 12 måneder fra datoen for det oprindelige forbruger køb.

Denne begrænsede garanti gælder kun for den oprindelige køber og brug af apparatet i Amerikas Forenede Stater og Canada. Denne garanti dækker ikke enheder, der bruges uden for USA og Canada.

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

Begrænsning og undtagelser

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

Denne begrænsede garanti dækker ikke:

1. Skader som følge af ulykke, ændringer, misbrug, forsømmelse, urimelig anvendelse, brug i strid med driftsvejledningen, normal slitage, kommerciel brug, forkert montering, demontering, manglende tilvejebringelse af rimelig og nødvendig vedligeholdelse, brand, oversvømmelse, handlinger fra Gud eller reparation af nogen, medmindre det er instrueret af en repræsentant for øjeblikkelige mærker;
2. Reparationer, hvor dit apparat bruges til anden end normal, personlig brug, eller når det bruges på en måde, der er i strid med offentliggjorte bruger- eller brugervejledninger; eller
3. Brug af uautoriserede dele og tilbehør eller reparationer af dele og systemer som følge af uautoriserede reparationer eller ændringer foretaget på dette apparat.

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

Ansvarsfraskrivelse af implicite garantier

Besøg instantpot.co.uk/support/register for at registrere dit apparat. Du bliver bedt om at angive dit navn, din e-mail-adresse, butiksnavnet, købsdato, modelnummer og serienummer (som begge findes på apparatet). Denne registrering giver os mulighed for at holde dig opdateret om produktudvikling og opskrifter og kontakte dig i det usandsynlige tilfælde af en produktsikkerhedsmeddelelse. Ved tilmelding anerkender du, at du har læst og forstået brugsanvisningen og advarsler, der ledsager apparatet.

Garantiservice

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

Kontakt information

Øjeblikkelig pot / Earlyview Ltd.

Enhed 5 Hershaw Farm Business Park, Kitsmead Lane

Chertsey, Surrey KT16 0DN, UK E-mail: support@InstantPot.co.uk Telefon: 03331 230051

Denne garanti blev sidst opdateret den 1. september 2019 for alle produkter, der er solgt fra [1. november 2019]. Hvis dit produkt kommer med vores ældre garantiversion fortsættes din garanti.

Genbrug

Dette apparat overholder WEEE-direktivet 2012/19 / EU om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Dette apparat overholder det europæiske direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) 2014/30 / EU og dets revisioner samt lavspændingsdirektivet (LVD) 2014/35 / EU og dets revisioner. Denne mærkning indikerer, at dette produkt ikke skal bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed ved ukontrolleret bortskaffelse af affald skal du genbruge det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialekilder. For at returnere din brugte enhed skal du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte kundeservice for yderligere genbrug og WEEE-oplysninger.



Instant Pot®

Instant Brands Inc.
11-300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario
K2T 1C1
Canada

Earlyview Ltd (Instant Pot Official Distributor)
5 Hershaw Farm Business Park
Kitsmead Lane,
Chertsey
Surrey, KT16 0DN
UK.

Register your product today at:
www.instantpot.co.uk/support/register




Contact Customer Care:
+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Join the Official Instant Pot Community:
www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Download Free App:



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Made in China

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc

608-0104-01

