

Instant Pot®

DUO CRISP™ + AIR FRYER

MULTI-USE PRESSURE COOKER AND AIR FRYER - 5.7 AND 8 LITRE

User Manual



Welcome to the world of Instant cooking.

Thank you for welcoming us into your kitchen.

Having families ourselves, we developed the Instant Pot® Duo Crisp™ + Air Fryer to allow busy families and professionals alike to cook healthy, delicious meals more easily and in less time.

We have partnered with chefs, authors and bloggers to compile a collection of recipes that we hope you enjoy!

Happy cooking,



Robert J. Wang
Founder and Chief Innovation Officer



Download the **Instant Pot app** to access 1000+ recipe ideas.



Subscribe to our e-newsletter to receive regular recipe e-books and find your next dinner favourite.



Join other Instant home chefs on the **Instant Pot UK community on Facebook** for tips, tricks, and inspiration from the recipes they have created.



And of course, we want to hear from you, so don't forget to tag us online **@instantpotuk** and share your experiences and the dishes you create using **#InstantChefAtHome** **#instantpot**.

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	5
Special Lead Set Instructions	11
Product Specifications.....	11
Initial Setup	12
Product, Parts and Accessories	13
Control Panel	18
Smart Programme Settings	20
Status Messages.....	22
Cleaning Before First Use	23
Overview of Pressure Control Features	25
Pressure Cooking Lid	25
Quick Release Button	26
Steam Release Valve	27
Anti-Block Shield	28
Sealing Ring.....	29
Float Valve.....	30
Condensation Collector.....	31
Introduction to Pressure Cooking	32
Depressurising the Cooker (Venting Methods).....	34
Natural Release (NR)	34
Quick Release (QR).....	34
10-Minute NR	35
Initial Test Run (Water Test)	36

Table of Contents

Smart Programmes: Non Air Frying.....	37
Pressure Cook and Steam.....	37
Sauté	40
Slow Cook.....	42
Sous Vide	43
Sous Vide Cooking Guidelines	45
Smart Programmes: Air Frying	47
Roast.....	50
Bake	51
Grill.....	52
Dehydrate	53
Smart Programme Overview.....	54
Cooking Time Chart	55
Grain-to-Water Ratios.....	55
Care, Cleaning and Storage	56
Troubleshooting	58
Warranty	62

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

- 01** READ THIS ENTIRE DOCUMENT BEFORE OPERATING THE APPLIANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE SAFEGUARDS AND INSTRUCTIONS MAY RESULT IN INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.
- 02** Use only the Instant Pot Duo Crisp™ pressure cooking lid and Duo Crisp air fryer lid with the Instant Pot Duo Crisp cooker base. Using any other pressure cooking lids or air fryer lids may cause injury and/or damage.
- 03** To reduce the risk of pressure leakage, cook only in an authorised stainless-steel Instant Pot inner pot. DO NOT use the appliance without the removable inner pot installed.
- 04** Always use an Instant Pot stainless-steel inner pot when using the air fryer lid. DO NOT use a ceramic coated inner pot.
- 05** **⚠ CAUTION** When pressure cooking, do not open the appliance until it has depressurised, and all internal pressure has been released. If the float valve is still up and/or the lid is difficult to open, this indicates that the appliance is still pressurised—do not force it open. Any pressure in the appliance can be hazardous. Refer to **Releasing pressure: Venting methods** for information on releasing pressure. Opening the appliance while it is still pressurised may lead to sudden release of hot contents and may cause burns or other injuries.
- 06** Always operate the appliance on a stable, non-combustible, level surface.
- 07** Do not use the appliance for anything other than its intended use. Failure to follow this instruction may result in injury or property damage.
- 08** For household use only. Do not use outdoors. Not for commercial use.
- 09** **⚠ CAUTION** Do not place the appliance on or in close proximity to a hot gas or electric burner, or a heated oven. Heat from an external source will damage the appliance. Failure to follow these instructions may result in injury or property damage.
- 10** **⚠ CAUTION** Do not use the appliance near water or flame. Keep out of direct sunlight. Failure to follow these instructions may result in injury or property damage.



WARNING Read this manual carefully and completely, and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 11 **⚠ CAUTION** Do not touch hot surfaces. Only use side handles for carrying or moving. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot liquids. Do not move the appliance when it is under pressure.
- 12 **⚠ CAUTION** The cooker base and air fryer lid contain electrical components. To avoid electrical shock, do not put liquid of any kind into cooker base or air fryer lid, and do not immerse power cord, plug, or the appliance in water or other liquid. Do not rinse the appliance under tap.
- 13 **⚠ CAUTION** Do not fill over **PC MAX — 2/3** as indicated on the inner pot. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the inner pot over — **1/2** line. Overfilling may cause a risk of clogging the steam release pipe and developing excess pressure. Refer to **Cooking: Pressure Cook and Steam**.
- 14 **⚠ WARNING** This appliance cooks under pressure. Make certain the appliance is properly closed before operating. Failure to do so may result in burns, injury and/or property damage. Refer to **Pressure Control Features: Pressure Cooking Lid – Closing the lid**.
- 15 When cooking meat with skin (e.g., sausage with casing), the skin can swell when heated. Do not pierce the skin while it is swollen; this could result in scalding injury.
- 16 **⚠ CAUTION** When pressure cooking food with a doughy or thick texture, or a high fat/oil content, contents may splatter when opening the lid. Please follow recipe instructions for pressure release method. Refer to **Releasing pressure: Venting methods**.
- 17 **⚠ CAUTION** Before using the pressure cooking lid, check the steam release valve, steam release pipe, anti-block shield and float valve for clogging. Failure to do so may result in injury or property damage.
- 18 Do not use this appliance for deep frying or pressure frying with oil.
- 19 Do not lean over or place your hands or face over the steam release valve or float valve when the appliance is in operation or has residual pressure. Do not touch the metal portion of the lid when the appliance is in operation as this could result in injury.
- 20 Do not cover or obstruct the steam release valve and/or the float valve with cloth or any other objects. Covering or obstructing the steam release valve and/or float valve can create a safety issue and may cause injury.

⚠ WARNING Read this manual carefully and completely, and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 21 Turn the appliance off if steam escapes from the steam release valve and/or float valve in a steady stream for longer than 3 minutes. There may be residual pressure in the appliance. Allow the appliance to depressurise naturally or release all excess pressure before opening. Refer to **Releasing pressure: Venting methods** for information on safe depressurisation.
- 22 Turn the appliance off if steam escapes from the sides of the lid and ensure sealing ring is properly installed. Refer to **Care, cleaning and storage: Removing and installing parts** for information on checking the sealing ring.
- 23 To disconnect, press **Cancel**, then remove plug from power source.
- 24 Unplug from the outlet when not in use, as well as before adding or removing parts or accessories, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- 25 Regularly inspect the appliance and power cord. Do not operate the appliance if the power cord or plug is damaged, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. For assistance, contact Customer Care at **UKSupport@instantbrands.com** or **+44 (0) 3331 230051**.
- 26 **⚠ CAUTION** Spilled food can cause serious burns. A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement and tripping.
 - Keep the appliance and cord away from children.
 - Never drape the power cord over edges of tables or counters.
 - Never use below-counter power outlets, and never use with an extension cord.
- 27 **⚠ CAUTION** Do not let the power cord hang over edges of tables or counters, or touch hot surfaces or open flame, including the stovetop.
- 28 Intended for countertop use only. Keep the appliance on a stable, heat-resistant platform. Do not place on anything that may block the vents on the bottom of the cooker base or on the air fryer lid. Leave at least 13 cm of space around the air fryer lid when in use. Do not place the appliance on a hot stove. Do not operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths and curtains.

⚠ WARNING Read this manual carefully and completely, and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 29 **⚠ CAUTION** Do not cover the air vents while the air fryer lid is in operation. Doing so will prevent even cooking and may cause damage to the appliance.
- 30 **⚠ CAUTION** Do not use any accessories or attachments not authorised by Instant Brands Inc. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury, fire or electric shock.
- 31 **⚠ CAUTION** Before inserting the inner pot into the appliance, wipe the outer surface of the inner pot as well as the heating element, located at the bottom of the interior of the cooker base, with a clean dry cloth. Ensure they are dry and free of debris. Refer to **Care, Cleaning and Storage**. Failure to do so may result in injury or property damage.
- 32 Do not attempt to repair, replace or modify components of the appliance, as this may cause electric shock, fire or injury, and will void the warranty.
- 33 Do not tamper with any of the safety mechanisms as this may result in injury or property damage.
- 34 Avoid contact with moving parts as this may result in injury.
- 35 Do not use the appliance in electrical systems other than 220–240V~50/60 Hz. Do not use with power converters or adapters.
- 36 This appliance is NOT to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Close supervision is necessary when any appliance is used near children and these individuals. Children should not play with this appliance.
- 37 To prevent personal injury and damage to the appliance, only replace the sealing ring with an authorised Instant Pot sealing ring. Visit our online store for purchasing details.
- 38 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 39 Proper maintenance is recommended before and after each use:
- Check the steam release valve, steam release pipe, anti-block shield and float valve on the pressure cooking lid for clogging;
 - Check the heating element and element cover on the air fryer lid for grease and food debris;
 - Prior to inserting the inner pot into the multicooker base, make sure both parts are dry and free of food debris;
 - Do not allow children to clean or maintain the unit.

⚠ WARNING Read this manual carefully and completely, and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS

See Care, cleaning and storage for more information.

- 40 When using the air fryer lid, do not overfill the air fryer basket. Overfilling may cause food to contact the heating element, which may result in fire and/or personal injury.
- 41 Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 42 **⚠ CAUTION** DO NOT touch accessories during or immediately after cooking. To avoid personal injury,
- Always use heat-resistant hand protection when removing accessories, and to handle the inner pot.
 - Always place hot accessories on a heat-resistant surface or cooking plate.
 - Only place the air fryer lid on the protective pad provided; do not place on countertop.
 - Use extreme caution when disposing of hot grease. Failure to do so may result in serious injury or property damage.
- 43 While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees. To avoid personal injury, never place unprotected hands inside the appliance until it has cooled to room temperature.
- 44 **⚠ CAUTION** When the air fryer lid is in operation, hot air is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the air vents and take extreme caution when removing hot accessories from the appliance. Failure to do so may result in injury or property damage.
- 45 Should the unit emit black smoke when using the air fryer lid, press Cancel and unplug the appliance immediately. Wait for smoking to stop before removing the lid, then clean thoroughly. For further information refer to Troubleshooting online.
- 46 Do not leave the appliance unattended while in use.
- 47 **⚠ CAUTION** Extreme caution must be used when the inner pot contains hot food, hot oil or other hot liquids. Improper use, including moving the air fryer lid or cooker base, may result in personal injury. Do not move the appliance while it is in use.

⚠ WARNING Read this manual carefully and completely, and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 48 Oversized foods and/or metal utensils must not be inserted into the inner pot or air fryer basket as they may cause risk of fire and/or personal injury.
- 49 Do not store any materials in the cooker base or inner pot when not in use.
- 50 Do not place any combustible materials in the cooker base or inner pot, such as paper, cardboard, plastic, Styrofoam or wood.
- 51 Do not use the included accessories in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electric coil, gas range, or outdoor grill.
- 52 The removable inner pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting the inner pot from the cooker base to avoid burn injury.
- 53 Use caution when removing the lid. Heat and steam escape as soon as the lid is removed. Never place your face, hands or exposed skin over the appliance opening where heat and steam escape when removing the lid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Find your model name and serial number

Model Name: Find it on the rating label on the back of the cooker base, near the power cord.

Serial Number: You can find the serial number on a white sticker near the rating label.



Read this manual carefully and completely, and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING

To avoid injury, read and understand the instruction manual before using this appliance.

⚠ WARNING

Electric shock hazard. Use an earthed outlet only. DO NOT remove earthing. DO NOT use an adapter. DO NOT use an extension lead. Failure to follow instructions can cause electric shock and/or death.

⚠ WARNING

FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

Special Lead Set Instructions

As per safety requirements, a short power supply lead is provided to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement and tripping.

This appliance comes with (1) power lead. To reduce the risk of electric shock, plug the power lead into an earthed and easily accessible electric socket.

Product Specifications

				
Model: Duo Crisp AF 6	1500 W	220-240 V~ 50-60 Hz	5.7 Litres	8.9 kg
Model: Duo Crisp AF 8	1500 W	220-240 V~ 50-60 Hz	8 Litres	10.06 kg

	Duo Crisp AF 6	Duo Crisp AF 8
	With Pressure Cooker Lid: cm: 34.5 L x 34.5 W x 33 H	With Pressure Cooker Lid: cm: 37.5 L x 34.5 W x 36 H
	With Air Fryer Lid: cm: 34.5 L x 34.5 W x 35.5 H	With Air Fryer Lid: cm: 37.5 L x 34.5 W x 38.8 H



Read this manual carefully and completely, and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

Initial Setup

- Read all of the **Important Safeguards** in this User Manual before using the appliance. Failure to do so may result in property damage and/or personal injury.
- Use only the Instant Pot Duo Crisp pressure cooking lid and air fryer lid with the Instant Pot Duo Crisp cooker base. Using any other pressure cooker lids or air fryer lids may cause injury and/or damage.
- Remove all packaging material and accessories from within and around the appliance.
- Place the appliance on a stable, level surface, away from combustible material and external heat sources.
- Leave at least 13 cm of space around the appliance when using the air fryer lid.
- Do not remove the safety warning stickers from the lids, or the serial number or rating label from the cooker base.
- Follow **Care, Cleaning and Storage** instructions to wash the appliance before cooking.

⚠ CAUTION			
Do not place the appliance on a hob.	Do not place anything on top of the appliance.	Do not block or cover the steam release valve located on the pressure cooking lid.	Do not block the air vents on the air fryer lid.

Product, Parts and Accessories

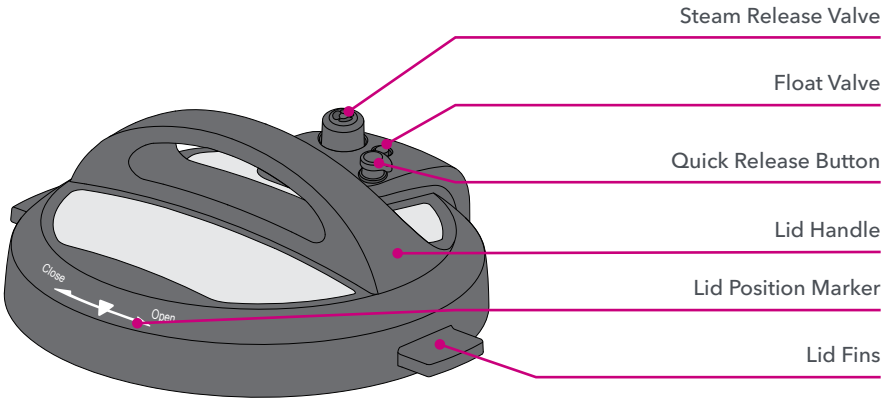
Duo Crisp + Air Fryer

Before using the Instant Pot Duo Crisp, verify that all parts are accounted for.

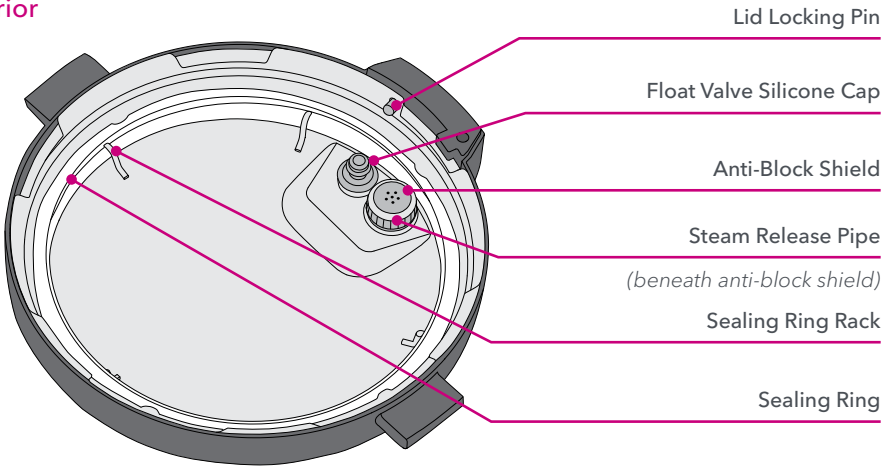
Pressure Cooking Lid

Use the following Programmes with the pressure cooking lid: Pressure Cook, Slow Cook, Steam, Sous Vide, Delay Start and Keep Warm. These Programmes do not air fry.

Top



Interior



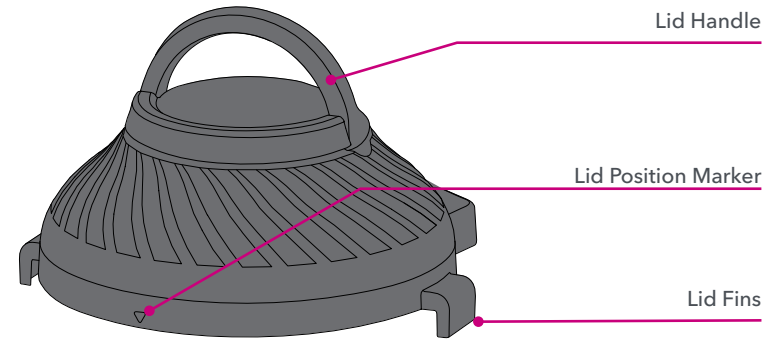
Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product. Always refer to the actual product.

Product, Parts and Accessories

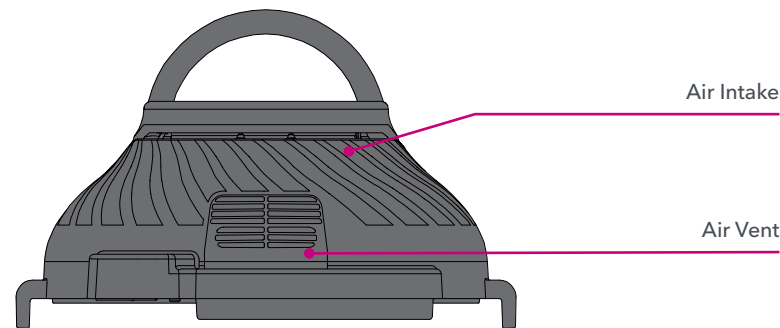
Air Fryer Lid

Use the following Smart Programmes with the air fryer lid: Air Fry, Roast, Bake, Grill and Dehydrate.

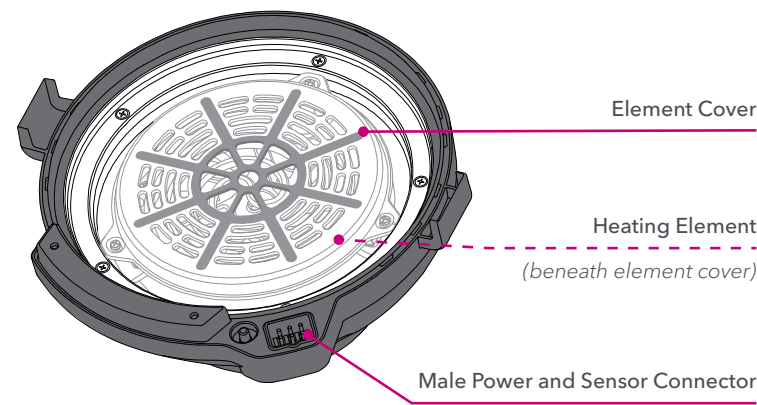
Front



Back



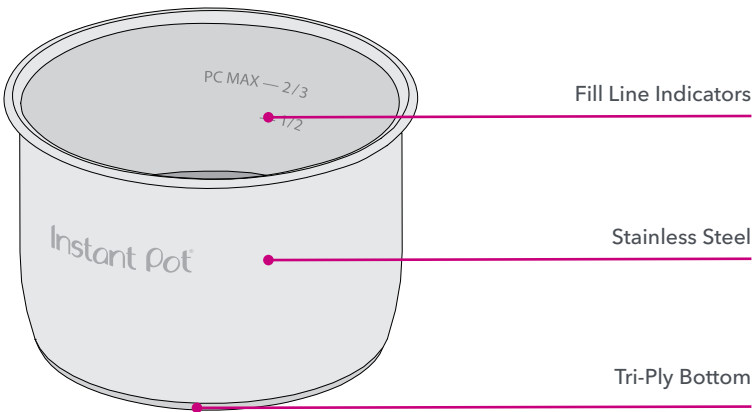
Interior



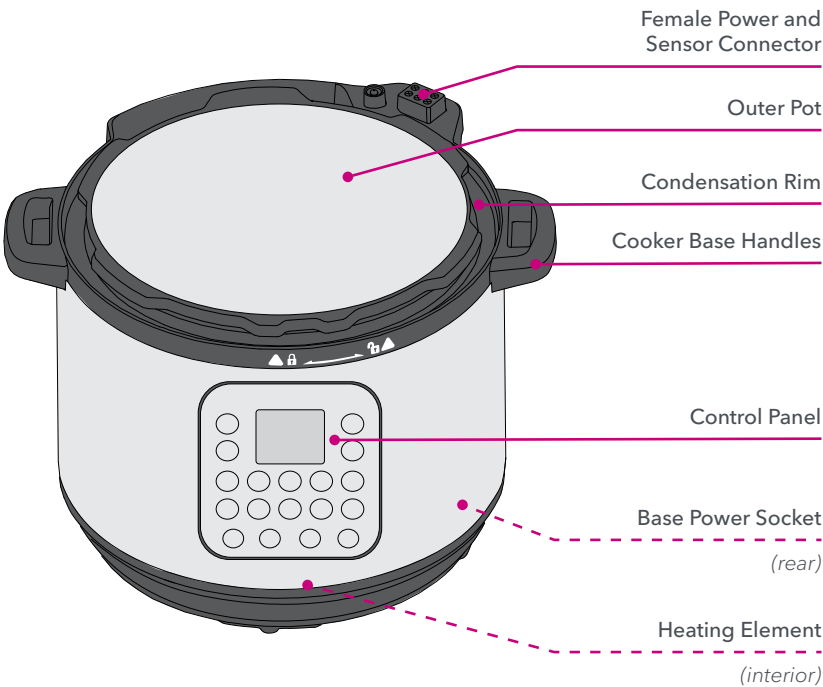
Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product. Always refer to the actual product.

Product, Parts and Accessories

Inner Pot



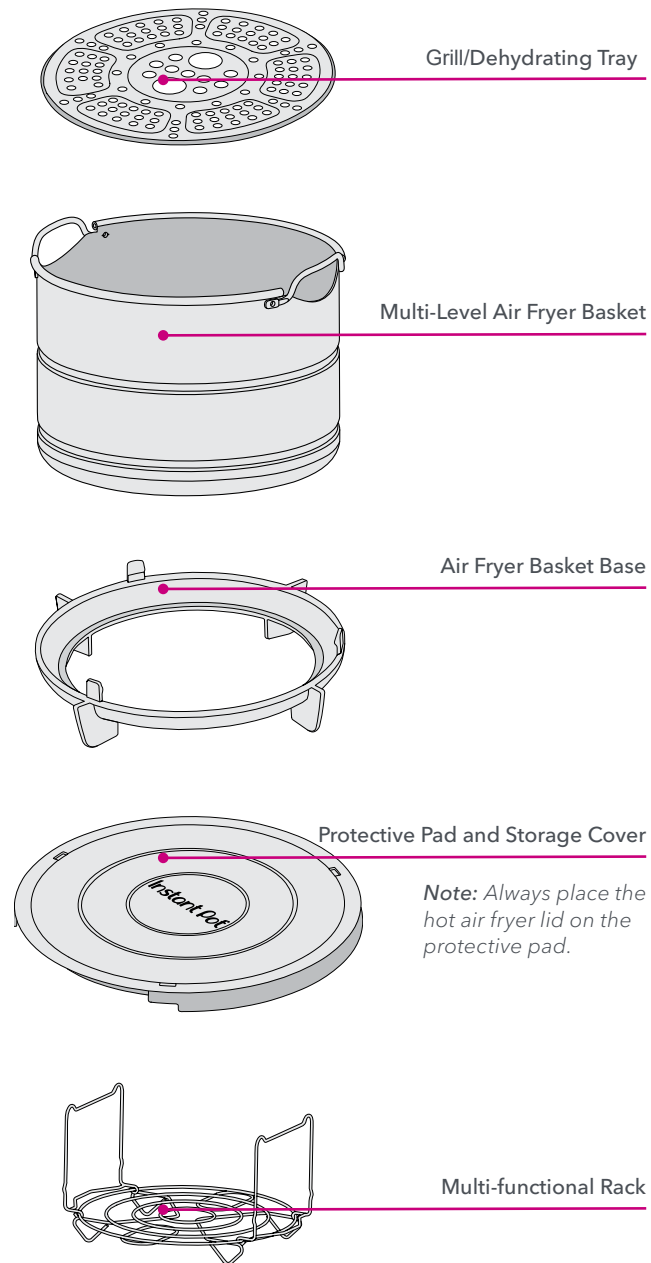
Cooker Base



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

Product, Parts and Accessories

Accessories



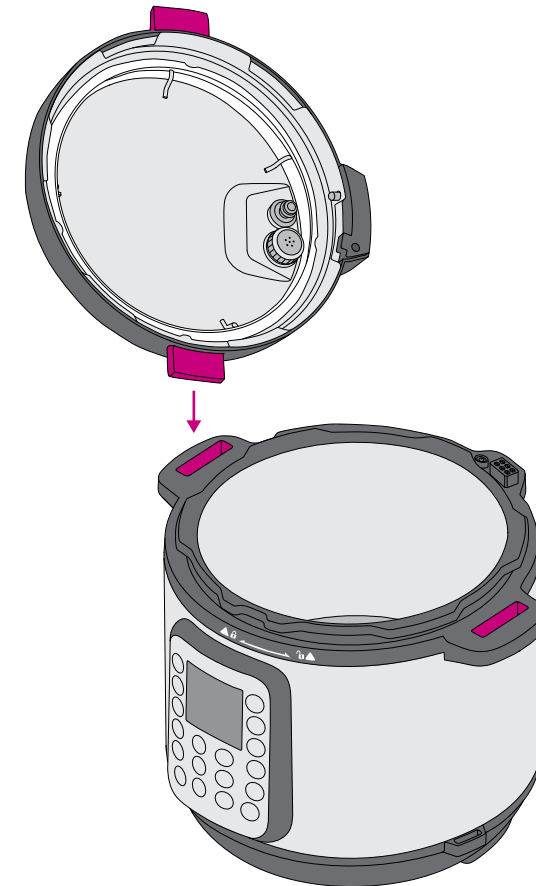
Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product. Always refer to the actual product.

Product, Parts and Accessories

Lid Standing Position

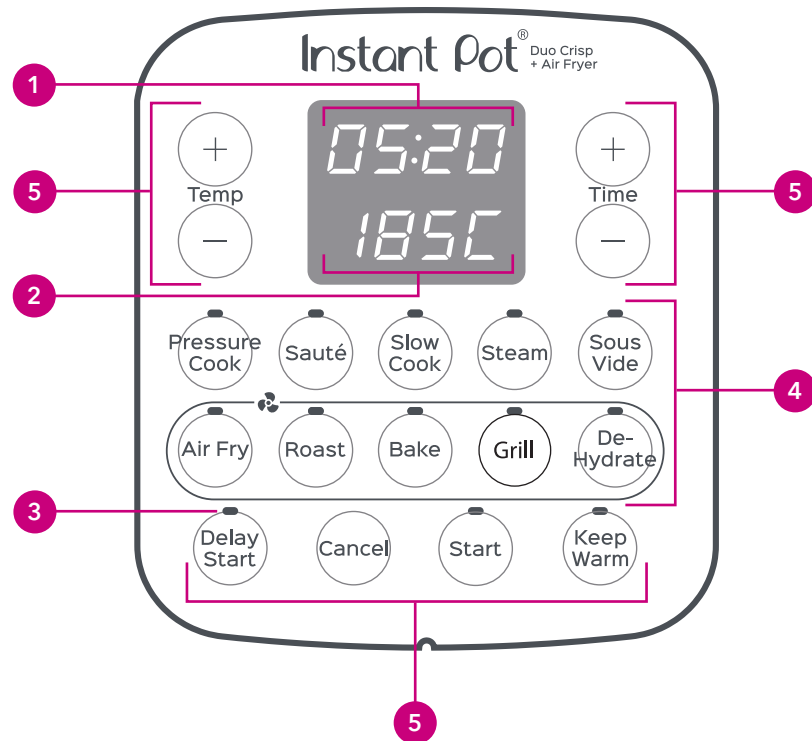
Did you notice that the cooker base handles have a rectangular slot in them? Keep your counters dry after lifting the pressure cooking lid by inserting the left or right lid fin into the corresponding slot on the cooker base.

Once the lid is safely in the standing position, it's easy to remove the inner pot.



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

Control Panel



1 Time Display

The countdown timer indicates cooking and Delay Start time in hour format (05:20 is 5 hours, 20 minutes).

The timer counts up while in Keep Warm.

2 Temperature / Pressure Display

Pressure Cooking Lid: Display indicates Lo (Low) or Hi (High) pressure or temperature level.

Note: When using the Sous Vide Smart Programme, the display indicates temperature in °C (Celsius) or °F (Fahrenheit).

Air Fryer Lid: Display indicates temperature in °C (Celsius) or °F (Fahrenheit).

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

Control Panel

3 LED Indicators

Illuminate to indicate the active Smart Programme and settings selected.

4 Smart Programmes

Pressure Cooking:

- Pressure Cook
- Sauté
- Slow Cook
- Steam
- Sous Vide

Air Frying:

- Air Fry
- Roast
- Bake
- Broil
- Dehydrate

5 Smart Programme Settings

- + / - Temp
- + / - Time
- Delay Start
- Keep Warm
- Cancel
- Start

Smart Programme Settings

Cancel and Standby mode	Press Cancel to stop a Smart Programme at any time. The display returns to Standby mode and indicates OFF .
Turn sound On/Off	When in Standby mode, press and hold + over Time until the display indicates S On (sound on) or SOFF (sound off). <i>Note: Error alerts cannot be silenced.</i>
Adjust temperature scale: °C or °F	When in Standby mode, press and hold + above Temp until the display indicates °F (Fahrenheit) or °C (Celsius). The temperature is displayed in the unit indicated.
Set a Delay Start timer	Delay Start may be applied to the Pressure Cook, Slow Cook and Steam Smart Programmes. Set Delay Start for a minimum of 10 minutes to a maximum of 24 hours. 1. Select a Smart Programme and adjust the settings as you desire, then press Delay Start. <i>Note: Once Delay Start has been selected, there is no way to return to the cooking settings. To adjust Smart Programme settings, press Cancel and enter new selections.</i> 2. When the timer flashes, use the + / - Time buttons to adjust the delay time. E.g., 02:00 indicates that cooking will start after 2 hours. 3. Press Delay Start again to toggle to the minutes field and follow the same process as the previous step. 4. Press Start to begin. The timer begins counting down. 5. When Delay Start reaches 00:00 the Smart Programme begins. The display indicates On and the cooker starts to Pre-heat.
Automatically keep food warm after cooking	Keep Warm is on by default on the Pressure Cook, Slow Cook and Steam Smart Programmes. To turn automatic warming off, select an applicable Smart Programme then press Keep Warm. The LED indicator dims to indicate that the setting is off.

Smart Programme Settings

Reheat food or keep warm for long periods	Keep Warm may be set from a minimum of 10 minutes to a maximum of 24 hours. 1. When in Standby, select Keep Warm. 2. Press Keep Warm again to cycle through Lo (Low) and Hi (High) temperature levels. 3. Use the - / + Time buttons to set a warming timer. 4. Press Start to begin. 5. When Keep Warm completes, the display indicates End.
Adjust and save custom temperatures	Applicable to Sous Vide, Air Fry, Roast, Bake, Grill and Dehydrate Smart Programmes. 1. Select an applicable Smart Programme. 2. Use the - / + Temp buttons to adjust the temperature in °F or °C. 3. Press Start to start the Programme and save the temperature. The next time the Smart Programme is selected, the new temperature is displayed. When air frying, the cooking temperature may be adjusted at any time with the - / + Temp buttons. Adjustments made after cooking begins are not saved.
Reset individual Smart Programme	With the cooker in Standby mode, press and hold one Smart Programme button until the cooker returns to Standby, it will beep and display OFF. The Smart Programme's pressure level, cooking time and temperature are restored to the factory default setting.
Reset all Smart Programmes	With the cooker in Standby mode, press and hold Cancel until the cooker beeps. All Smart Programme pressure levels, cooking times and temperatures are restored to the factory default setting.

Status Messages

OFF

Indicates that the cooker is in **Standby** mode.

On

Indicates that the cooker is in **Pre-heat** mode.

Lid

May indicate that the lid is missing, not properly secured, or that the wrong lid is being used for the Smart Programme selected.

Display timer indicates one of the following:

05:20

- When a Smart Programme is running, the display timer counts down to indicate the cooking time remaining in the Smart Programme.
- When **Delay Start is running**, the display timer counts down until the Smart Programme begins.
- When **Keep Warm is running**, the display timer counts up to indicate how long food has been warming.

Hot

Indicates that the Sauté Smart Programme has reached cooking temperature and food may be added to the inner pot.

End

Indicates that a Smart Programme has ended and Keep Warm is off.

Food
burn

Indicates overheating in the cooking chamber. Refer to **Troubleshooting**.

E

Indicates that an error has occurred. Refer to **Troubleshooting**.

Cleaning Before First Use

Remove the inner pot from the cooker base and wash it with hot water and washing up liquid. Rinse with warm, clear water and use a soft cloth to dry the outside of the inner pot.

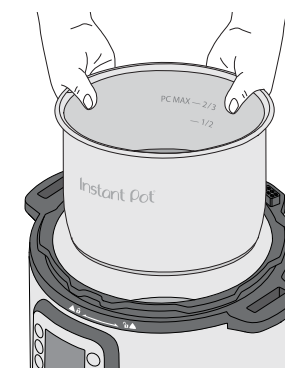
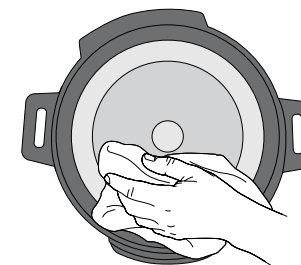
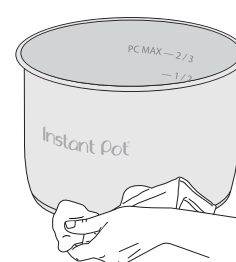
Note: The inner pot is dishwasher safe.

Wipe the heating element with a soft cloth to ensure there are no stray packaging particles present before returning the inner pot to the cooker base.

Note: Before cooking, always ensure the heating element is clean and dry before inserting the inner pot into the cooker base. Failure to do so may damage the cooker.

The inner pot is an integral part of product safety. **Food must be placed in the inner pot, and never directly in the cooker base.**

To avoid personal injury or damage to the appliance, replace a deformed or damaged inner pot. Use only authorised Instant Pot inner pots made for this model when cooking.



⚠ CAUTION To avoid risk of personal injury and/or property damage, as well as damage to the cooker, do not pour food or liquid into cooker base.

⚠ WARNING Do not fill the inner pot higher than the **PC MAX – 2/3** (Pressure Cooking Maximum), as indicated on the inner pot.

Exercise extreme caution when cooking and venting food such as stewed apples, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles, etc., as these foods may foam, froth or spatter, and may clog the steam release pipe and/or steam release valve. Do not fill the inner pot higher than the **– 1/2** line when cooking these foods.

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

Cleaning Before First Use

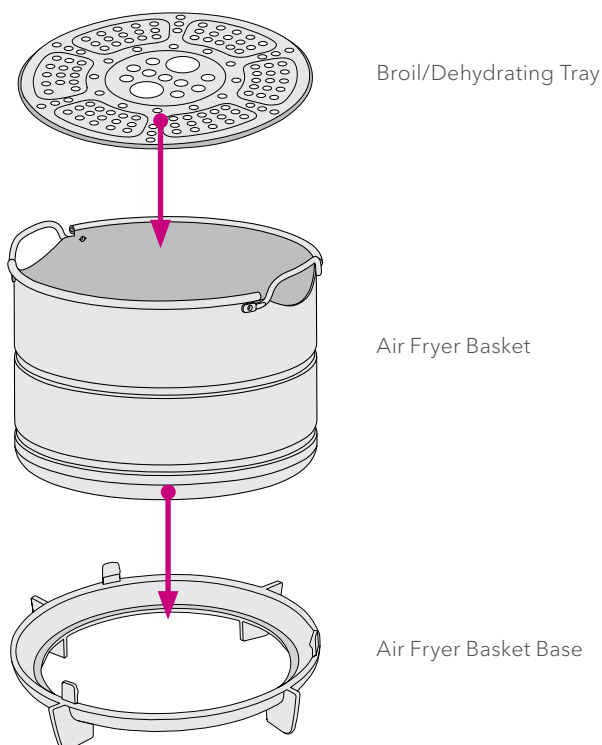
Accessories

Wash the accessories with hot water and washing up liquid before using them for the first time, and then after each use. Rinse with warm, clear water and use a soft cloth to dry the accessories.

To assemble the multi-level air fryer basket:

1. Place the multi-level air fryer basket base on a stable surface.
2. Position the air fryer basket over the base and press down firmly. The teeth on the base should pop into the groove on the outside of the basket.
3. To easily lift and position the broil/dehydrating tray, hold the large holes in the middle of the tray with 2 fingers.
4. Insert the broil/dehydrating tray into the multi-level air fryer basket, ensuring that the raised rim is facing down.

Note: The air fryer basket must be used with the stainless steel inner pot.



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

Overview of Pressure Control Features

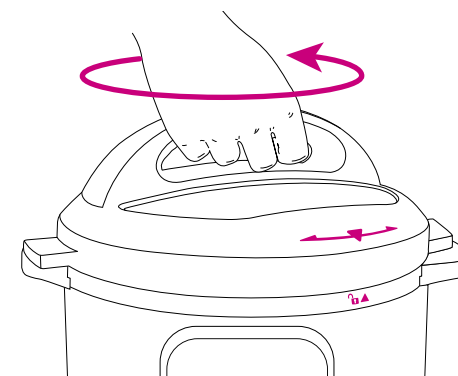
Pressure Cooking Lid

The stainless steel lid included is necessary for most cooking processes, and is essential for pressure cooking. Always ensure you only use the Duo Crisp pressure cooking lid with the Duo Crisp cooker base.

When plugged in, the cooker plays a jingle when the lid is opened and closed.

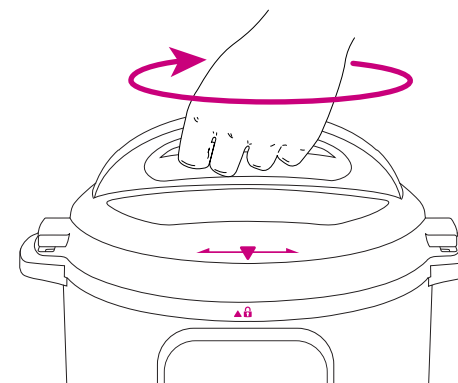
Open and Remove the Lid

Grip the lid handle and turn it anti-clockwise to align the ▼ symbol on the lid with the 🔒▲ symbol on the rim of the cooker base, then lift the lid up and off the cooker base.



Close the Lid

Align the ▼ symbol on the lid with the 🔒▲ symbol on the cooker base, and lower the lid onto the track. Turn the lid clockwise until the ▼ symbol on the lid aligns with the ▲🔒 symbol on the cooker base.



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

Overview of Pressure Control Features

The pressure cooking lid **automatically seals** for easy pressure cooking, **but does not lock into place when closed**. The lid can be removed during Pre-heating but **locks into place once the cooker has pressurized**

Refer to **Overview of Pressure Control Features – Float Valve** for information on pressurization and depressurisation.

⚠ DANGER Do not attempt to remove the lid while the float valve is up.

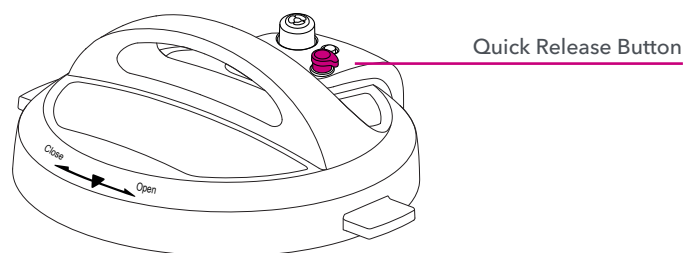
⚠ CAUTION Always check the lid for damage and excessive wear prior to cooking.

⚠ WARNING Use only the Instant Pot Duo Crisp lid with the Instant Pot Duo Crisp pressure cooker base. Using any other pressure cooker lids may cause injury and/or damage.

Quick Release Button

The quick release button controls the steam release valve, sealing and venting the cooker as you desire.

Refer to **Depressurising the Cooker (Venting Methods)** for details on safe depressurisation.



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

Overview of Pressure Control Features

Steam Release Valve

The steam release valve sits loosely on the steam release pipe. When the cooker releases pressure, steam is ejected from the top of the steam release valve.

The steam release valve is integral to product safety and necessary for pressure cooking. It must be installed before use and cleaned regularly.

Remove the Steam Release Valve

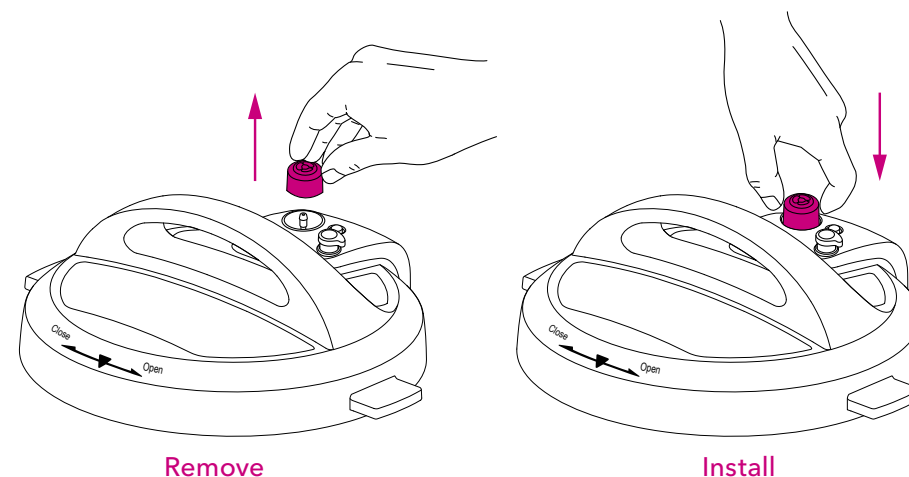
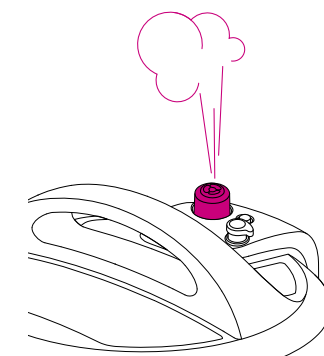
Pull steam release valve up and off steam release pipe.

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

Install the Steam Release Valve

Place the steam release valve on the steam release pipe and press down firmly.

The steam release valve sits loosely on the steam release pipe when installed properly but should remain in place when the lid is turned over.



⚠ WARNING Do not cover or block the steam release valve.

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

Overview of Pressure Control Features

Anti-Block Shield

The anti-block shield prevents food particles from coming up through the steam release pipe, assisting with pressure regulation.

As an integral part of product safety, the anti-block shield must be installed before use and cleaned frequently.

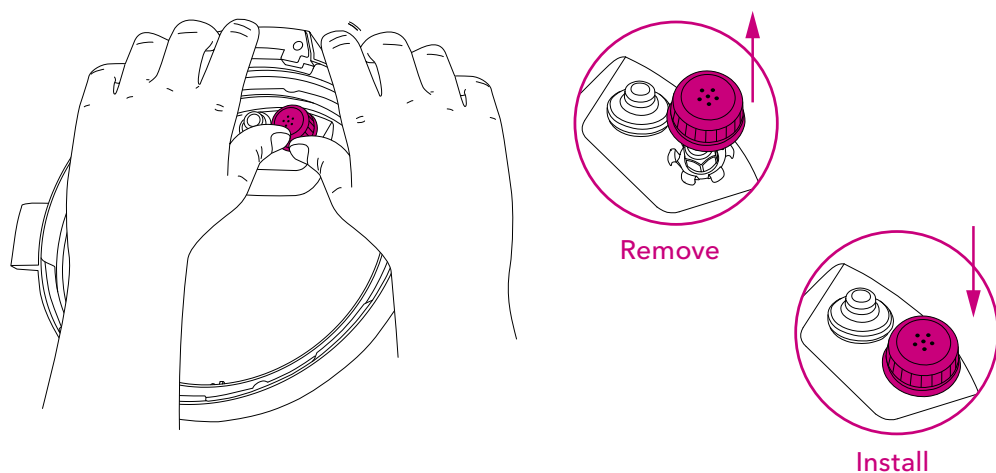
Remove the Anti-Block Shield

Grip the lid like a steering wheel and use your thumbs to press firmly against the side of the anti-block shield (pressing towards the side of the lid and up) until it pops off the prongs underneath.

Install the Anti-Block Shield

Place anti-block shield over prongs and press down until it snaps into position.

Do not attempt to operate the pressure cooker without the anti-block shield installed.



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

Overview of Pressure Control Features

Sealing Ring

When the pressure cooking lid is closed, the sealing ring installed on the underside of the lid creates an airtight seal between the lid and the cooker base.

The sealing ring must be installed before using the cooker and should be cleaned after each use.

Only **1** sealing ring should be installed in the lid when using the cooker. Use one for sweet dishes and one for savoury.

Sealing rings stretch over time with normal use.

As an integral part of product safety, the sealing ring should be replaced every 12-18 months or sooner if stretching, deformation or damage is noticed.

Remove the Sealing Ring

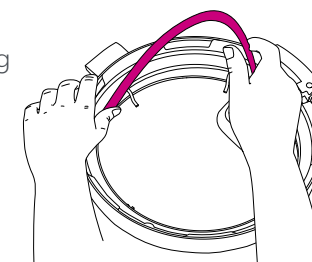
Grip the edge of the silicone and pull the sealing ring out from behind the circular stainless steel sealing ring rack.

With the sealing ring removed, inspect the rack to ensure it is secured, centred and at an even height all the way around the lid. Do not attempt to repair a deformed sealing ring rack.

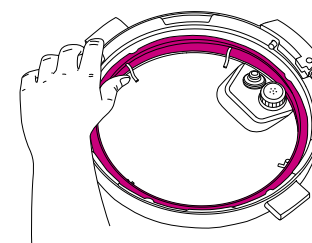
Install the Sealing Ring

Place the sealing ring over the sealing ring rack and press it into place. Press down firmly to ensure there is no puckering.

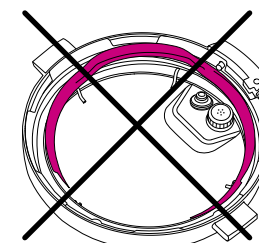
When installed properly, the sealing ring is snug behind the sealing ring rack and should not fall out when the lid is turned over.



Remove



Install



Incorrect

Instant Tip: Silicone is porous, so it may absorb strong aromas and certain flavours. Keep extra sealing rings on hand to limit the transfer of those aromas and flavours between dishes. Visit **our store** to color code your cooking.

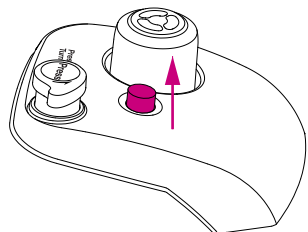
⚠ CAUTION Always check for cuts, deformation and correct installation of the sealing ring prior to cooking. Do not use a stretched or damaged sealing ring. Only use authorised Instant Pot sealing rings. Failure to follow these instructions may cause food to discharge, which may lead to personal injury or property damage.

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

Overview of Pressure Control Features

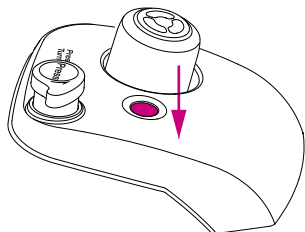
Float Valve

The float valve provides a visual indication of pressure within the cooker and appears in 2 positions.



Pressurised

The float valve has visibly popped up above the surface of the lid.



Depressurised

The float valve has descended and the top is flush with the lid.

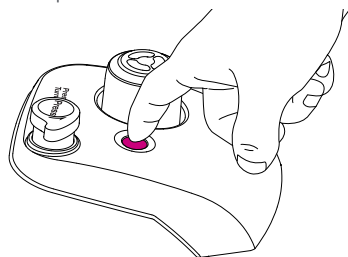
The float valve and silicone cap work together to seal in pressurised steam. These parts must be installed before use and should be cleaned after each use.

⚠ DANGER 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.

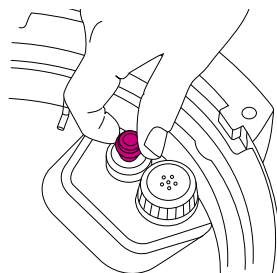
Remove the Float Valve from the Lid

Place one finger on the flat top of the float valve, then turn the lid over. Detach the silicone cap from the bottom side of the float valve.

Remove the float valve from the top of the lid. Do not discard the float valve or silicone cap.



Top



Bottom

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

Overview of Pressure Control Features

Install the Float Valve

Drop the narrow end of the float valve into the float valve hole on the top of the lid. Place one finger on the flat top of the float valve, then turn the lid over. Firmly attach the silicone cap to the bottom of the float valve.

Do not attempt to operate the pressure cooker without the float valve and/or silicone cap properly installed in the pressure cooking lid.

Condensation Collector

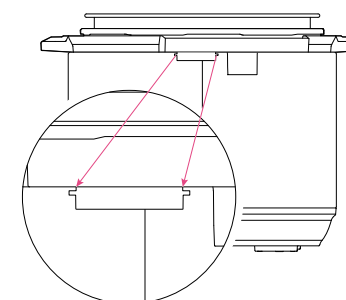
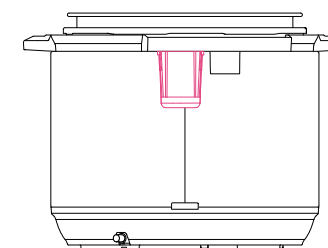
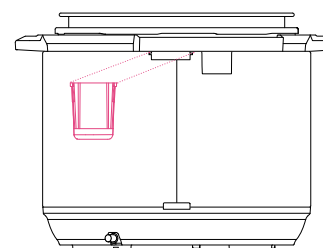
The condensation collector sits at the back of the cooker base and accumulates overflow moisture from the condensation rim. It should be installed before cooking, then emptied and rinsed out after each use.

Remove the Condensation Collector

Pull the condensation collector away from the cooker base; do not pull down. Note the tabs on the cooker base and the grooves on the condensation collector.

Install the Condensation Collector

Align the grooves on the condensation collector over the tabs on the back of the cooker base and slide the condensation collector into place.



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

Introduction to Pressure Cooking

Pressure cooking uses steam pressure to raise the boiling point of water above 100°C / 212°F. This energy-efficient cooking method is the fastest way to thoroughly cook a variety of your favourite meals.

Pressure cookers go through 3 stages when pressure cooking:

1. Pre-Heating and Pressurization

After you have finished inputting your selections press **Start** to begin. The display reads **On** to indicate it has begun pre-heating. While the cooker pre-heats, it vaporises liquid in the inner pot to create steam. Once enough steam has built up inside the inner pot, the float valve pops up and locks the lid of the cooker in place for safe pressure cooking.

When the float valve pops up, the silicone cap attached to the bottom of the float valve (on the underside of the lid) seals the steam inside the cooking chamber (the inner pot) and allows the pressure to rise even higher. A higher pressure means a higher cooking temperature.

While it is normal to see some steam escaping through the float valve during Pre-Heating, if you see steam escaping from around the sides of the lid, press **Cancel** and refer to **Troubleshooting**.

***Note:** The time it takes your cooker to pressurise is determined by a variety of factors, including food and liquid volume.*

2. Cooking

After the float valve pops up, the cooker needs a few minutes to finish building pressure. When the required pressure level is reached, cooking begins. The display switches from **On** to the cooking countdown timer, displayed in **HH:MM** (hours : minutes) format.

Smart Programme settings (e.g., cooking time, temperature and/or pressure level, and whether **Keep Warm** will come on automatically or not) can be adjusted at any time during cooking. Refer to **Smart Programme Settings** for details.

▲ WARNING The inner pot must always be used when pressure cooking or air frying. NEVER place food or liquid in the cooker base. Failure to follow these instructions will result in damage to the cooker.

Introduction to Pressure Cooking

3. Depressurisation

After pressure cooking is complete, follow your recipe instructions for depressurising the cooker.

If automatic Keep Warm is on after cooking is complete, the timer counts up from **00:00** to indicate the elapsed time up to **10** hours. If not, the cooker returns to Standby and displays **End**.

***Note:** The cooker cools and depressurises faster if automatic Keep Warm is off.*

See **Depressurising the Cooker (Venting Methods)** for information on releasing pressure after cooking.

▲ 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.

Depressurising the Cooker (Venting Methods)

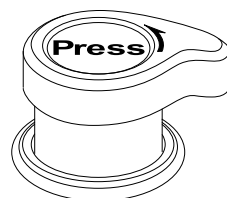
Always follow recipe instructions for depressurising the cooker.

When the cooker has completely depressurised, the float valve drops into the lid as indicated in **Overview of Pressure Control Features – Float Valve**.

Natural Release (NR)

Leave the quick release button in the popped-up **Seal** position. As the temperature within the cooker drops, the cooker depressurises naturally over time.

Depressurisation time varies based upon the volume and type of food and liquid. When the cooker has completely depressurised, the float valve drops into the lid.



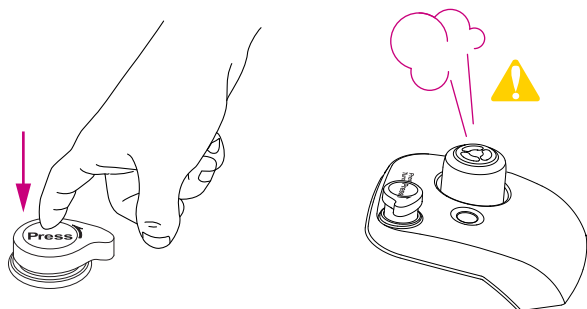
Seal Position

Quick Release (QR)

NOTICE Use NR to depressurise the cooker after cooking high-starch foods (e.g., soups, stews, chilis, pasta, oatmeal and congee) or after cooking foods that expand when cooked (e.g., beans and grains).

Press the quick release button down until it clicks and locks into the Vent position. When depressed, a stream of steam is released through the top of the steam release valve.

Note: Steam may range in opacity but is always loud!

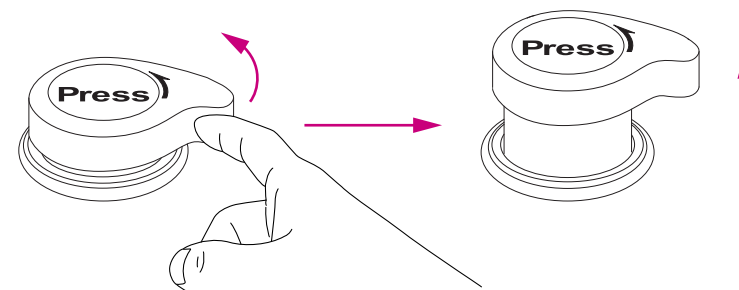


CAUTION Steam ejected from the steam release valve is hot. Do not place hands, face, or any exposed skin over the steam release valve when releasing pressure.

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

Depressurising the Cooker (Venting Methods)

If continuous spatter occurs while venting, set the cooker back to **Seal** by flicking the quick release button. The button pops back up to indicate that it is sealed and stops the depressurisation process. Wait a few minutes before trying to QR again. If spatter continues, use NR to safely release remaining pressure.



NOTICE Do not use QR when cooking high-starch foods (e.g., stews, chilis, pasta and congee) or when cooking foods that expand when cooked (e.g., beans and grains).

10-Minute NR

Leave the quick release button in the popped-up **Seal** position for 10 minutes after cooking has completed, then press the quick release button down until it clicks and locks into the Vent position. When depressed, a stream of steam is released through the top of the steam release valve.

If continuous spatter occurs while venting, set the cooker back to **Seal** by flicking the quick release button. Wait an additional 5 minutes before trying to QR again. If spatter continues, use NR to safely release remaining pressure.

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.

WARNING

Do not lean over or touch the steam release valve.

Do not place unprotected skin over the steam release valve.

Do not cover or obstruct the steam release valve.

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

Initial Test Run (Water Test)

Follow these steps to start familiarising yourself with your Instant Pot Duo Crisp + Air Fryer.

Note: Always ensure you are using the stainless steel inner pot when air frying. NEVER place food or liquid into the cooker base.

Total test time: Approximately 20 minutes.

1. Remove the inner pot from the cooker base.
2. Add 750 mL of water to the inner pot.
3. Insert the inner pot into the cooker base.
4. Connect the appropriate power lead for your outlet type to the cooker base, then insert the plug into an accessible outlet. Display indicates **OFF**.
5. Place and close the lid as described in **Pressure Control Features – Pressure Cooking Lid**.

Note: The lid automatically seals for pressure cooking.

6. Press **Pressure Cook** to select the Pressure Cook Smart Programme.
7. Use the **+ / – Time** buttons to adjust the cooking time to **5 minutes (00:05)**.

Note: Cooking time adjustments are saved to the Smart Programme when cooking begins.

8. Press **Keep Warm** to deactivate the automatic Keep Warm setting.
9. Press **Start** to begin. The display reads **On** to indicate that the cooker has begun **Pre-heating**.

Note: To understand how pressure cooking works, read **Introduction to Pressure Cooking** while the cooker heats.

10. The float valve rises when the cooker has pressurized. After a few minutes the cooker reaches the target pressure level and **Cooking** begins. The display changes from **On** to the cook time countdown.
11. When the Smart Programme is complete, the display indicates **End**.
12. Press the quick release button down until it clicks into the **Vent** position. Pressurized steam releases through the top of the steam release valve.
13. The float valve drops when the pressure has been fully released.
14. Open and remove the lid as described in **Pressure Control Features–Pressure Cooking Lid**.
15. Carefully remove the inner pot from the cooker base, discard the water and thoroughly dry the inner pot.

You’re ready to start cooking!

CAUTION The inner pot will be hot after cooking. Always use appropriate heat protection when handling a hot inner pot.

Smart Programmes: Non Air Frying

Whether you are a novice cook or a culinary expert, the Duo Crisp + Air Fryer provides Smart Programmes to get you cooking –fast!

All oven-safe cookware is safe for use in the inner pot, and the included air frying accessories feature multiple levels to suit your cooking needs.

Always inspect your Instant Pot pressure cooking lid, inner pot and cooker base carefully to ensure they are clean and in good working condition before use.

Pressure Cook and Steam

The Pressure Cook and Steam Smart Programmes are pressure cooking Programmes. Using pressurised steam ensures your dish is cooked evenly and deeply, for predictably delicious results every time.

The Duo Crisp features 2 pressure levels to choose from:

Pressure Level	Suggested Use	Default Cooking Time	Cooking Time Range
Lo (Low) 5.8-7.2 psi (35-55 kPa)	Fish and seafood, soft vegetables, rice	Pressure Cook: 00:35	00:00-04:00
Hi (High) 10.2-11.6 psi (65-85 kPa)	Eggs, meat, poultry, roots and other hard vegetables, oats, beans, grains, bone broth, chili	Steam: 00:30	

Because the pressure level controls the temperature, a higher pressure results in a higher cooking temperature.

Pressure cooking liquids should be water-based, such as broth, stock, soup or juice. If using tinned, condensed or cream-based soup, add water as directed below.

Instant Tip: Using the multi-functional rack will ensure your food items are steamed and not boiled. This ensures even heat distribution, prevents nutrients from leeching into the cooking liquid, and stops food items from scorching on the bottom of the inner pot.

Pressure level	Minimum liquid required*
5.7 Litres	1 ½ cups (~12 oz / 375 mL)
8 Litres	2 cups (~16 oz / 500 mL)

*Unless otherwise specified by your recipe

CAUTION To avoid scorching or scalding injuries, be cautious when cooking with more than 60 mL of oil, oil-based sauces, condensed cream-based soups and thick sauces. Add suitable liquid to thin sauces. Avoid recipes that call for more than 60 mL of oil or fat content.

Smart Programmes: Non Air Frying

1. Place the steam rack on the bottom of the inner pot.
2. According to your recipe, add liquid to the inner pot, then place food ingredients on the steam rack.
Note: Cold or frozen food items take longer to generate steam and slow down pressurisation. For the fastest results, thaw frozen ingredients before cooking.
*Note: When cooking beans or grains, refer to the **Grain-to-Water Ratios** for best results.*
3. Insert the inner pot into the cooker base.
4. Connect the appropriate power lead for your outlet type to the cooker base, then insert the plug into an accessible outlet. Display indicates **OFF**.
5. Place and close the lid as described in **Pressure Control Features – Pressure Cooking Lid**.
Note: The quick release button will automatically pop up to the Seal position for pressure cooking.
6. To select the Smart Programme, press either **Pressure Cook** or **Steam**.
7. You may select the default cooking time, or, use the **+ / – Time** buttons to create a customized cooking time.
Note: Adjustments to the cooking time and pressure level are saved when you press Start.
8. Press the same Smart Programme button again to toggle between **Lo** (Low) and **Hi** (High) pressure levels.
9. Press **Keep Warm** to toggle the automatic Keep Warm setting off or on, as you desire. Refer to **Automatically Keep Food Warm After Cooking** for details.
10. Press **Start** to begin. The display reads **On** to indicate that the cooker has begun **Pre-heating**.
11. If Keep Warm mode is on when the Smart Programme is complete, the cooker counts up to indicate the elapsed time. If not, the cooker goes to Standby mode and the display indicates **End**.

Follow the recipe directions to select the appropriate venting method. Refer to **Depressurising the Cooker (Venting Methods)**.

Smart Programmes: Non Air Frying

⚠ 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.

⚠ WARNING	
Do not fill inner pot higher than the PC MAX — 2/3 line as indicated on the inner pot.	Always cook with the inner pot in place. Do not pour food or liquid into the cooker base.
When cooking foods that expand (e.g.; rice, beans, pasta) do not fill the inner pot higher than the — 1/2 line as indicated on the inner pot.	To avoid risk of personal injury and/or property damage, place food and liquid ingredients in the inner pot, then insert the inner pot into the cooker base.

Smart Programmes: Non Air Frying

Sauté

The Sauté Smart Programme is similar to using a frying pan, griddle or flat-top grill. Use Sauté to simmer, reduce and thicken liquids, stir-fry meals, and to caramelize vegetables and sear meat before or after cooking.

Sautéing meat and vegetables before pressure cooking is the perfect way to boost flavours, and deglazing can help give your recipes extra depth. Refer to **Deglazing the Inner Pot** for details.

Temperature Level	Suggested Use	Default Cooking Time	Cooking Time Range
Lo (Low)	Simmer, reduce, thicken and caramelize	00:30	00:01-00:30
Hi (High)	Pan sear, stir-fry, sauté and brown		

Delay Start and Keep Warm settings are not available on the Sauté Smart Programme.

1. Ensure the inner pot is in position in the cooker base. **Do not use a lid.**
2. Connect the appropriate power lead for your outlet type to the cooker base, then insert the plug into an accessible outlet. Display indicates **OFF**.
3. Press **Sauté** to select the Sauté Smart Programme.
4. You may select the default cooking time, or use the **+ / - Time** buttons to select a customized cooking time.
5. Press **Sauté** again to toggle between **Lo** (Low) and **Hi** (High) temperature levels.

***Note:** Adjustments to the cooking time and temperature level are saved when you press Start.*

6. Press **Start** to begin. The display reads **On** to indicate that the cooker has begun **Pre-heating**.
7. When the display switches from **On** to **Hot**, it has reached the target temperature.

***Note:** Add ingredients to the inner pot according to your recipe. If recipe ingredients are added before the Hot message appears, it may not appear at all. This is normal.*

8. When the Smart Programme completes, the display indicates **End**.
***Note:** If the ingredients have been sautéed to the desired "doneness" before the time expires, press **Cancel** to end the Smart Programme*

Smart Programmes: Non Air Frying

Deglazing the Inner Pot (Pressure Cooking After Sauté)

When the Sauté Smart Programme is complete, carefully remove food items from the inner pot and add cold liquid (e.g., juice, vinegar, broth, wine, etc.) to the hot surface.

Use a wooden or silicone scraper to loosen anything that may be stuck to the bottom of the inner pot, adding liquid as necessary.

This liquid is packed with flavour and can be used as a base for gravies and sauces. If desired, you may use the Sauté Smart Programme to further reduce the deglazing liquid.

**CAUTION**

The Sauté Smart Programme reaches high temperatures. If unmonitored, food may burn on this setting. Do not use the lid and do not leave your cooker unattended while using Sauté.

Smart Programmes: Non Air Frying

Slow Cook

The Slow Cook Smart Programme is comparable to the cooking process of traditional slow cookers, and is compatible for use with any standard slow cooker recipe. Follow recipe directions for slow cooking.

Temperature Level	Suggested Use	Default Cooking Time	Cooking Time Range
Lo (Low)	All-day cooking. Set for a minimum of 06:00 hours for best results	06:00	00:30-24:00
Hi (High)	Faster slow cooking		

1. Add food and liquid ingredients to the inner pot.
2. Insert the inner pot into the cooker base.
3. Connect the appropriate power lead for your outlet type to the cooker base, then insert the plug into an accessible outlet. Display indicates **OFF**.
4. Place and close the lid as described in **Pressure Control Features – Pressure Cooking Lid** or use a glass lid with a venting hole.
5. Press the quick release button down until it clicks and locks into the **Vent** position.
6. Press **Slow Cook** to select the Slow Cook Smart Programme.
7. You may select the default cooking time, or use the **+ / – Time** buttons to select a customized cooking time.
8. Press **Slow Cook** again to toggle between **Lo** (Low) and **Hi** (High) temperature levels.
Note: Adjustments to the cooking time and temperature level are saved when you press Start.
9. If desired, press **Keep Warm** to toggle the automatic Keep Warm setting off or on.
10. Press **Start** to begin. The cooking timer begins counting down immediately.
11. If Keep Warm mode is on when the Smart Programme is complete, the cooker counts up to indicate the elapsed time. If not, the cooker goes to Standby mode and the display indicates **End**.

Note: The float valve should not rise during Slow Cook. The lid is removable throughout the cooking process for easy access. If the float valve rises, ensure the quick release button is set to the **Vent** position. Refer to **Depressurising the Cooker (Venting Methods)**.

Smart Programmes: Non Air Frying

Sous Vide

Sous Vide cooking brings vacuum-sealed food to a very accurate temperature and maintains that temperature for a long period of time to achieve high quality, consistently delicious results.

Default Temperature	Temperature Range	Suggested Use	Default Cooking Time	Cooking Time Range
56°C	21°C-93°C	Refer to Sous Vide Cooking Guidelines for details	03:00	00:30-99:30

What You'll Need:

- Tongs
 - Thermometer
 - Airtight or Vacuum Sealed Food Pouches
 - Optional: Vacuum sealer
1. Fill the inner pot with warm water up to **–1/2** line, as indicated on the inner pot.
 2. Insert the inner pot into the cooker base.
 3. Connect the appropriate power lead for your outlet type to the cooker base, then insert the plug into an accessible outlet. Display indicates **OFF**.
 4. Place and close the lid as described in **Pressure Control Features–Pressure Cooking Lid**.
Note: The quick release switch will automatically set to Seal when the lid is closed. For Sous Vide it does not matter if the quick release switch is set to Seal or Vent.
Note: The pressure cooking lid is not necessary when cooking sous vide, however it is recommended for optimal temperature control.
 5. Press **Sous Vide** to select the Sous Vide Smart Programme.
 6. Use the **+ / – Temp** buttons to adjust the temperature in increments of 1°C / 1°F.
 7. Use the **+ / – Time** buttons to adjust the cook time in increments of 15 minutes.
Note: Adjustments to the cooking time and temperature are saved when you press Start.
 8. Press **Start** to begin. The display reads **On** to indicate that the cooker has begun **Pre-heating**.
 9. While the cooker heats, season food as desired. Refer to **Ingredients and Seasonings**.
Separate single servings of food within individual pouches; remove as much air as possible, then seal them tightly.

Smart Programmes: Non Air Frying

10. The cooker beeps once the water temperature is reached. Remove the lid and immerse the sealed pouches in the warm water. The pouches contents should be submerged, but the seal should remain above the water line.

⚠ CAUTION Do not overfill the inner pot. Ensure that total contents (water and food pouches) leave at least 5 cm of space between the brim of the inner pot and the water line.

11. Place and close the lid as described in **Pressure Control Features – Pressure Cooking Lid**.

Note: For cooking times over **04:00** hours, check the water level periodically to ensure pouch contents remain submerged. If required, add heated water to the inner pot.

12. Once complete, the display indicates **End**. Open cooker and carefully remove the pouches from water.
13. Remove contents from pouches and use a thermometer to check for doneness. Follow a recipe or refer to the **Sous Vide Cooking Guidelines**.

Reverse Searing

Searing your meat after cooking, rather than before, is a great way to boost flavors.

After sous vide cooking, remove the meat from the cooking pouch and gently pat it dry. Then, sear it lightly in the inner pot with the Sauté Smart Programme, or use a pan, blow torch or grill.

Ingredients and Seasonings

- Use high quality, fresh ingredients when cooking sous vide to ensure the best possible flavour.
- When seasoning with salt, it is better to use less than you might add normally, especially with meats, poultry and fish. Instead, add salt to taste after cooking.
- Use garlic powder rather than raw garlic. Raw garlic can become bitter and overpowering when cooked sous vide. Pure and high-quality garlic powder provides the best results.

Note: Do not use garlic salt in place of garlic powder!

Storing Cooked Food

If your dish is not going to be consumed immediately, plunge pouches into ice water to reduce temperature quickly, then keep refrigerated until ready to consume.

Smart Programmes: Non Air Frying

Sous Vide Cooking Guidelines

Food	Recommended Thickness	Expected Doneness	Cooking Temperature	Minimum Cooking Time	Maximum Cooking Time
Beef and Lamb					
Tender Cuts: Tenderloin, cutlets, sirloin, rib-eye, rump, T-bone, chops	2-5 cm	Rare	50°C	1 hour	4 hours
		Medium-rare	54°C	1.5 hours	4 hours
Tougher Cuts: Blade, chuck, shoulder, shanks, game meats	4-6 cm	Medium	60°C	1.5 hours	4 hours
		Medium-well	63°C	1.5 hours	4 hours
Poultry					
Chicken Breast	3-5 cm	Soft and Juicy	63°C	1.5 hours	4 hours
		Traditionally firm	69°C	1 hour	4 hours
Chicken Thigh	3-5 cm	Juicy and tender	74°C	1 hour	4 hours
		Off-the-bone tender	74°C	4 hours	8 hours
Chicken Leg	5-7 cm	Juicy and Tender	74°C	2 hours	7 hours
Duck Breast	3-5 cm	Soft and Juicy	64°C	2 hours	4 hours
Pork					
Belly	3-6 cm	Traditionally firm	82°C	10 hours	22 hours
Ribs	2-3 cm	Off-the-bone tender	59°C	10 hours	22 hours

Cooking time and temperatures are recommendations only. Always refer to a trusted recipe.

Smart Programmes: Non Air Frying

Food	Recommended Thickness	Expected Doneness	Cooking Temperature	Minimum Cooking Time	Maximum Cooking Time
Chops	2-4 cm	Pink and juicy	57°C	1 hour	4 hours
		White throughout and juicy	64°C	1 hour	4 hours
Fish and Seafood					
Fish	2-3 cm	Soft and buttery	43°C	10 minutes	30 minutes
		Translucent / starts to flake	46°C	20 minutes	45 minutes
		Medium-rare	52°C	20 minutes	45 minutes
		Medium, dry	54°C	20 minutes	45 minutes
		Well-done, crumbly	57°C	20 minutes	45 minutes
Shrimp	-	Traditionally firm	60°C	30 minutes	45 minutes
Lobster Tail	-	Soft and buttery	60°C	1 hour	1 hour
Scallops	-	Soft and buttery	60°C	30 minutes	30 minutes
Eggs					
Eggs	Large/ Extra Large	Runny	60°C	-	45 minutes
		Soft boiled	62°C	-	45 minutes
		Medium boiled	65°C	-	1 hour
		Hard boiled	73.9°C	-	1 hour
Fruits and Vegetables					
Fruits	-	-	83.9°C	15 minutes	2 hours
Vegetables	-	-	83.9°C	45 minutes	2.5 hours

Cooking time and temperatures are recommendations only. Always refer to a trusted recipe.

Smart Programmes: Air Frying

The Duo Crisp + Air Fryer uses rapid air circulation to crisp or cook food, giving your meals all the rich, crispy flavor of deep frying, with little to no oil.

There are a few ways to use the air fryer lid for air frying:

1. Give your dish a crispy golden finish after cooking with the Pressure Cook, Slow Cook, Steam or Sous Vide Smart Programmes.
2. Cook your dish entirely with the air fryer lid, with the Air Fry, Roast, Bake or Grill Smart Programmes.

The inner pot must always be used when air frying. For best results use the provided air fryer basket, which features multiple levels to suit your cooking needs. All oven-safe cookware is safe to use or air fry directly in your inner pot.

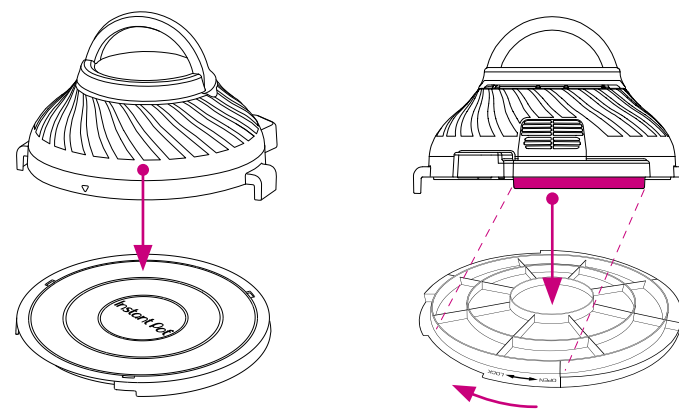
Delay Start and Keep Warm are not available for use with air frying Smart Programmes.

NOTICE Do not crowd the multi-level air fryer basket or the broil/dehydrating tray. Air must be able to circulate freely around food items.

The Air Fryer Lid

After lifting the air fryer lid off the Instant Pot cooker base, always place it on the protective pad provided. Do not rest the air fryer lid on countertops or on its power lead.

To store your air fryer lid, flip the protective pad over so the grooved side faces up. Align the back of the air fryer lid with **OPEN** on the protective pad, then turn the air fryer lid clockwise to the **LOCK** position.



Protect

Store

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

Smart Programmes: Air Frying

Air Fry

Air frying is an amazing way to bring out a lot of flavor using only a little oil.

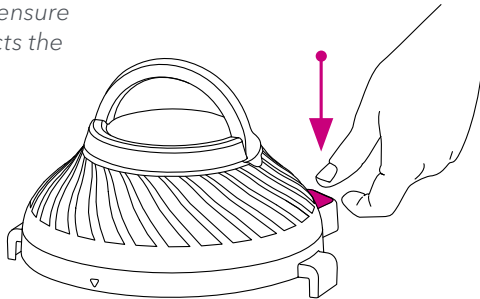
Default Temperature	Temperature Range	Suggested Use	Default Cooking Time	Cooking Time Range
204°C	82°C-204°C	Fresh or frozen chips, chicken wings, shrimp,	00:18	00:01-01:00

1. Place food in the multi-level air fryer basket, oven-safe cookware, or directly in the inner pot, according to your recipe.

Note: Refer to **Cleaning Before First Use – Accessories** for details on assembly.

2. If using an accessory, insert the accessory into the inner pot.
3. Insert the inner pot into the cooker base.
4. Connect the appropriate power lead for your outlet type to the cooker base, then insert the plug into an accessible outlet. Display indicates **OFF**.
5. Align the lid fins with the slots in the cooker base handles and lower the lid until a jingle sounds.

Note: Press the lid down slightly to ensure that the lid sensor connector contacts the base sensor connector.



6. Press **Air Fry** to select the Air Fry Smart Programme.
7. Use the **+ / – Temp** buttons to adjust the temperature in increments of 1°C / 5°F.
8. Use the **+ / – Time** buttons to adjust the cook time.

Note: Adjustments to the cooking time and temperature are saved when you press **Start**.

9. Press **Start** to begin. The display reads **On** to indicate that the cooker has begun Pre-heating.

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

Smart Programmes: Air Frying

10. When the cooker reaches the target temperature, **On** changes to the cooking countdown timer.
11. Part way through the cooking cycle the display indicates **turn Food**.
12. Lift the air fryer lid off the Instant Pot cooker base and place it on the protective pad provided.

Note: Lifting the lid automatically pauses cooking for 3 minutes. After 3 minutes the Programme will stop, and the air fryer lid will go into Standby mode.

13. Carefully turn, flip, or rotate your food.
14. Close the lid as described in step 5.

Note: Some food does not require turning. If the lid is not removed after the **turn Food** indicator appears, cooking will proceed after 10 seconds.

15. When there is 1 minute (**00:01**) left, the timer counts down the remaining cooking time in seconds.
16. When the Smart Programme is complete, the lid beeps and the display indicates **End**.

Note: The air fryer lid beep after 5 minutes, 20 minutes, and 60 minutes to remind you that cooking has completed.

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or damage to property, only place the lid on the protective pad provided.

⚠ WARNING

Do not overfill the inner pot or accessories. To prevent risk of fire, damage or personal injury, ensure that food contents do not make contact with the heating element or the element cover.

⚠ WARNING

If the sensor connectors on the air fryer lid and cooker base are not fully connected, the display will indicate **C9**. Failure to ensure a proper connection could result in damage to the cooker.

Smart Programmes: Air Frying

Roast

Default Temperature	Temperature Range	Suggested Use	Default Cooking Time	Cooking Time Range
193°C	82°C-204°C	Beef, lamb, pork, poultry, vegetables, scalloped potatoes and more	00:40	00:01-01:00

1. Insert food into the multi-level air fryer basket, oven-safe cookware, or directly in the inner pot, according to your recipe.
Note: Refer to **Cleaning Before First Use—Accessories** for details on assembly.
2. If using an accessory, insert the accessory into the inner pot.
3. Insert the inner pot into the cooker base.
4. Connect the appropriate power lead for your outlet type to the cooker base, then insert the plug into an accessible outlet. Display indicates **OFF**.
5. Align the lid fins with the slots in the cooker base handles and lower the lid until a jingle sounds.
Note: Press the lid down slightly to ensure that the lid sensor connector contacts the base sensor connector.
6. Press **Roast** to select the Roast Smart Programme.
7. Use the **+ / – Temp** buttons to adjust the temperature in increments of 1°C / 5°F.
8. Use the **+ / – Time** buttons to adjust the cook time.
Note: Adjustments to the cooking time and temperature are saved when you press Start.
9. Press **Start** to begin. The display reads **On** to indicate that the cooker has begun Pre-heating.
10. When the cooker reaches the target temperature, **On** changes to the cooking countdown timer.
11. Part way through the cooking cycle, the display indicates **turn Food**.
12. Lift the air fryer lid off the Instant Pot cooker base and place it on the protective pad provided.
Note: Lifting the lid automatically pauses cooking.
13. Carefully turn, flip, or rotate your food.
Note: Some food does not require turning. If the lid is not removed after the turn Food indicator appears, cooking will proceed after 10 seconds.
14. Close the lid as described in step 5.
15. When there is 1 minute (**00:01**) left, the timer counts down the remaining cooking time in seconds.
16. When the Smart Programme is complete, the lid beeps, and the display indicates **End**.

Smart Programmes: Air Frying

Bake

Like a tiny oven, the Bake Smart Programme can be used to create decadent brownies, puffy cakes, and much more.

You may bake with the multi-level air fryer basket or any oven-safe baking dish, such as a springform pan.

- If baking in the multi-level air fryer basket, refer to **Cleaning Before First Use – Accessories** for details on assembly. Line the interior with aluminium foil or greaseproof paper and pour in the mixture. Place the air fryer basket in the inner pot.
- If using a baking dish, place the multi-functional rack on the bottom of the inner pot, then place the baking dish on the rack in the inner pot.
Note: Leave approximately 2.5 cm of space around all sides of the baking tin to allow heat to circulate evenly.

Unless specified in your recipe, do not cover the baking dish.

Default Temperature	Temperature Range	Suggested Use	Default Cooking Time	Cooking Time Range
185°C	82°C-204°C	Light and fluffy cakes, pastries and buns	00:30	00:01-01:00

1. Insert the inner pot into the cooker base.
2. Connect the appropriate power lead for your outlet type to the cooker base, then insert the plug into an accessible outlet. Display indicates **OFF**.
3. Align the lid fins with the slots in the cooker base handles and lower the lid until a jingle sounds.
Note: Press the lid down slightly to ensure that the lid sensor connector contacts the base sensor connector.
4. Press **Bake** to select the Bake Smart Programme.
5. Use the **+ / – Temp** buttons to adjust the temperature in increments of 1°C.
6. Use the **+ / – Time** buttons to adjust the cooking time.
Note: Adjustments to the cooking time and temperature are saved when you press Start.
7. Press **Start** to begin. The display reads **On** to indicate that the cooker has begun Pre-heating.
8. When the cooker reaches the target temperature, **On** changes to the cooking countdown timer.
9. When there is 1 minute (**00:01**) left, the timer counts down the remaining cooking time in seconds.
10. When the Smart Programme is complete, the lid beeps, and the display indicates **End**.

Smart Programmes: Air Frying

Grill

Grilling involves direct top-down heating, and broiled foods benefit from being placed close to the element.

Default Temperature	Temperature Range	Suggested Use	Default Cooking Time	Cooking Time Range
204°C	Not Adjustable	Melt cheese on French onion soup or nachos	00:08	00:01-00:40

- Place food on the grill/dehydrating tray in the multi-level air fryer basket. Ensure you do not overfill the basket as it may come into contact with the air fryer lid and cause damage.
Note: Refer to *Cleaning Before First Use – Accessories* for details on assembly.
- Insert the air fryer basket into the inner pot.
- Insert the inner pot into the cooker base.
- Connect the appropriate power lead for your outlet type to the cooker base, then insert the plug into an accessible outlet. Display indicates **OFF**.
- Align the lid fins with the slots in the cooker base handles and lower the lid until a jingle sounds.
Note: Press the lid down slightly to ensure that the lid sensor connector contacts the base sensor connector.
- Press **Grill** to select the Grill Smart Programme.
- Use the **+ / – Time** buttons to adjust the cooking time.
Note: Adjustments to the cooking time are saved when you press Start. Temperature is not adjustable.
- Press **Start** to begin. The cooking timer begins counting down immediately.
- When there is **1** minute (**00:01**) left, the timer counts down the remaining cooking time in seconds.
- When the Smart Programme is complete, the lid beeps, and the display indicates **End**.

Smart Programmes: Air Frying

Dehydrate

The Dehydrate Smart Programmes applies a low heat over a long period of time to safely dry out food items.

Always follow a trusted recipe when dehydrating meat.

NOTICE

Do not crowd the multi-level air fryer basket or the grill/dehydrating tray. Air must be able to circulate freely around food items.

Default Temperature	Temperature Range	Suggested Use	Default Cooking Time	Cooking Time Range
52°C	41°C-74°C	Make fruit leather, jerky, dried vegetables	07:00	01:00-72:00

- Place food on the bottom of the multi-level air fryer basket, as well as on the grill/dehydrating tray if needed.
Note: Refer to *Cleaning Before First Use – Accessories* for details on assembly.
- Insert the air fryer basket into the inner pot.
- Insert the inner pot into the cooker base.
- Connect the power cord to a 220-240 V power source. The cooker goes to Standby mode and the display indicates **OFF**.
- Align the lid fins with the slots in the cooker base handles and lower the lid until a jingle sounds.
Note: Press the lid down slightly to ensure that the lid sensor connector contacts the base sensor connector.
- Press **Dehydrate** to select the Dehydrate Smart Programme.
- Use the **+ / – Temp** buttons to adjust the temperature in increments of 1°C / 5°F.
- Use the **+ / – Time** buttons to adjust the cook time in 5 minute increments.
Note: Adjustments to the cooking time and temperature are saved when you press Start.
- Press **Start** to begin. The cooking timer begins counting down immediately.
- When there is **1** minute left, the timer counts down the remaining cooking time in seconds.
- When the Smart Programme is complete, the lid beeps, and the display indicates **End**.

Smart Programme Overview

Smart Programme	Default Time	Time Range	Default Pressure / Temperature	Pressure / Temperature Range	Lid Required
Sauté	00:30	00:01-00:30	Hi (High)	Lo (Low) / Hi (High)	No Lid
Pressure Cook	00:35	00:00-04:00	Hi (High)	Lo (Low) / Hi (High)	Pressure Cooking Lid
Slow Cook	06:00	00:30-24:00	Lo (Low)	Lo (Low) / Hi (High)	
Steam	00:30	00:00-04:00	Hi (High)	Lo (Low) / Hi (High)	
Sous Vide	03:00	00:30-99:30	56°C	22-93°C	
Air Fry	00:18	00:01-01:00	204°C	82-204°C	Air Fryer Lid
Roast	00:40	00:01-01:00	193°C	82-205°C	
Grill	00:08	00:01-00:40	204°C	Not adjustable	
Bake	00:30	00:01-01:00	185°C	82-204°C	
Dehydrate	07:00	01:00-72:00	52°C	41-74°C	

Cooking Time Chart

Food	Quantity	Setting	Cooking Time*	Cooking Temperature*
Chips (frozen)	450 g	Air Fry	18-20 minutes	205°C
	680 g		22-24 minutes	
Chips (fresh)	450 g	Air Fry	20-22 minutes	205°C
	680 g		24-26 minutes	
Shrimp	300 to 400 g	Air Fry	7-10 minutes	205°C
Quarter Chicken	350 to 450 g	Roast	37-39 minutes	205°C
Chicken Wings	8 to 10 pieces	Air Fry / Roast	17-19 minutes	196°C
Steak	350 to 450 g	Roast	Medium-rare: 12 minutes	205°C
			Medium: 14 minutes	
			Medium-well: 16 minutes	
Pork Ribs	1000 to 1500 g	Step 1: Pressure Cook	15-20 minutes	Hi (High)
		Step 2: Grill	15-20 minutes	205°C
Cauliflower	250 to 300 g	Air Fry / Roast	11-13 minutes	205°C
Asparagus	18 to 22 pieces	Air Fry / Roast	3-5 minutes	205°C
Cake	250 g (half cake mix)	Bake	28-30 minutes	182°C
Cupcakes	250 g	Bake	15-18 minutes	177°C
Nachos	Any amount	Grill	5-7 minutes	205°C

*Cooking times and temperatures are recommendations only. Always follow a trusted recipe.

For a complete list of cooking times, visit [our website](#).

Grain-to-Water Ratios

Rice & Grain	Grain : Water Ratio
White or Brown Rice	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Oatmeal	1 : 3
Risotto	1 : 2 - add additional wine to taste
Porridge	1 : 10

Care, Cleaning and Storage

Clean your Instant Pot Duo Crisp + Air Fryer after each use.

Always unplug the Duo Crisp and let it cool to room temperature before cleaning.

Allow all surfaces to dry thoroughly before use and storage.

Part	Instruction	Cleaning Method
Accessories - Multi-functional Rack - Protective Pad and Storage Cover - Multi-Level Air Fryer Basket - Air Fryer Basket Base - Grill/Dehydrating Tray	- Wash after each use. - Never use harsh chemical detergents, powders or scouring pads on accessories. - Optionally, spray the cooking tray and/or air fryer basket with non-stick cooking spray before adding food for an easier clean-up. - For dishwasher, place on top rack. - Disassemble air fryer basket before cleaning.	Dishwasher Safe* and Hand Washable
Pressure Cooker Lid and Parts - Steam Release Handle - Anti-Block Shield - Condensation Collector - Sealing Ring - Float Valve - Silicone Cap	- Wash after each use with hot water and washing up liquid and allow to air dry, or place on top rack of dishwasher. - Remove all parts from lid before dishwashing. - Empty and rinse condensation collector after each use. - With steam release valve and anti-block shield removed, clean interior of steam release pipe to prevent clogging. - To drain water from the lid after dishwashing, take the lid handle and hold the lid vertically over a sink, then turn it 360°– like turning a steering wheel. - After cleaning, store the lid upside down on the cooker base. - Store sealing ring in a well-ventilated area to decrease residual odour from highly flavoured meals. To eliminate odours, add 1 cup (250 mL) of water and 1 cup (250 mL) of white vinegar to inner pot and run Pressure Cook for 5-10 minutes, then QR pressure.	
Inner Pot	- Heavy hard water staining may require a vinegar dampened sponge and some scrubbing to remove. If there is tough or burned food residue at the bottom, soak in hot water for a few hours for easy cleaning. - Wash after each use. - Ensure all exterior surfaces are dry before placing in cooker base.	

*Some discoloration may occur after machine washing, but this will not affect the cooker's safety or performance.

Care, Cleaning and Storage

Part	Instruction	Cleaning Method
Air Fryer Lid	- Allow the Air Fryer Lid to cool to room temperature, then clean the heating element and surrounding area with a soft, damp cloth or sponge. Ensure it is free of food debris and/or grease splatter. - Wipe the exterior clean with a soft damp cloth or sponge. - Do not remove the element cover. - Do not rinse or immerse cooker base in water.	Damp Cloth Only
Power Lead	- Use a barely damp cloth to wipe any particles off power lead. - Do not rinse or immerse power cord in water.	
Cooker Base	- Wipe the inside of the outer pot as well as the condensation rim with a barely damp cloth, and allow to air dry. - Clean cooker base and control panel with a soft, barely damp cloth or sponge. - Do not rinse or immerse cooker base in water.	

Note: To remove baked-on grease and food residue from accessories and the Air Fryer Lid, spray with a mixture of bicarbonate of soda and vinegar and wipe clean with a damp cloth. For stubborn stains, allow the mixture to sit on the affected area for several minutes before scrubbing clean.

⚠ WARNING				
Do not immerse the appliance in water or any other liquid. Do not rinse the appliance under a tap.	Ensure the heating element remains dry at all times.	Do not submerge the power lead at any time. Do not wet the pins of the power lead.	Without proper cleaning, food and grease splatter may build up around the heating element, leading to the risk of smoke, fire, and personal injury.	If you smell smoke, press Cancel and unplug the appliance. Once cool, remove food splatter or grease with a soft cloth and mild detergent .

Troubleshooting

Register your Duo Crisp today at instantpot.co.uk/support/register-your-product/.

Get in touch with a Customer Care Advisor by email at UKSupport@instantbrands.com or by phone on **+44 (0) 3331 230051**.

Problem	Possible Reason	Solution
Air fryer lid is in place but will not turn on	The connection between the air fryer lid and pressure cooker base is loose or broken.	Ensure the Air Fryer Lid is seated correctly on the pressure cooker base.
	Bad power connection or no power.	Inspect the power lead on the pressure cooker base to ensure a good connection. Ensure the power lead is plugged firmly into the cooker base.
	Electrical fuse has blown.	Contact Customer Care .
	Microswitch is dirty grease or damaged.	Contact Customer Care .
Black smoke is coming from the air fryer lid	Using an oil with a low smoke point.	Cancel the Smart Programme, unplug the cooker and allow it to cool to room temperature. Choose a neutral oil with a high smoke point, such as Rapeseed, Avocado, Soybean, Safflower or Rice Bran.
	Food residue on the bottom of the inner pot or around the element on the air fryer lid.	Cancel the Smart Programme, unplug the cooker and allow it to cool to room temperature. Remove all accessories from the inner pot and clean the inner pot, air fryer lid and all accessories thoroughly.
	Appliance malfunction.	Contact Customer Care .
White smoke is coming from the air fryer lid	Cooking foods with a high fat content, such as bacon, sausages, and hamburgers.	Avoid air frying foods with a high fat content. Check the inner pot for excess oil and/or fat and carefully remove as needed before air frying.
	Food is moist.	As water in the food is vaporized it turns to steam and escapes the cooker. Pat dry moist food ingredients before air frying.
	Seasoning on food has blown into element.	Be careful when seasoning food. Spray vegetables and meats before adding seasoning so it adheres to the ingredients.
Difficulty closing pressure cooking lid	Sealing ring not properly fitted.	Re-position sealing ring, ensuring it is snug behind sealing ring rack.
	Float valve in the popped-up position.	Gently press the float valve downward with a long utensil.
	Contents in cooker are still hot.	Press quick release button down until it clicks into Vent position, then lower lid onto cooker base slowly, allowing heat to dissipate.

Troubleshooting

Problem	Possible Reason	Solution
Difficulty opening the pressure cooking lid	Pressure inside the cooker.	Release pressure according to recipe; only open lid after float valve has dropped down.
	Float valve stuck in the popped-up position due to food debris or residue.	Ensure steam is completely released by quick-releasing pressure, then press float valve gently with a long utensil. Open lid carefully and thoroughly clean float valve, surrounding area and lid before next use.
	⚠ WARNING Contents may be under pressure; to avoid scalding injury, do not attempt to force lid open.	
Inner pot is stuck to pressure cooking lid when cooker is opened	Cooling of inner pot may create suction, causing inner pot to adhere to the lid.	To release the vacuum, press quick release button down until it clicks into Vent position.
Steam leaks from side of lid	No sealing ring in lid.	Fit sealing ring.
	Sealing ring damaged or not properly installed.	Replace sealing ring.
	Food debris attached to sealing ring.	Remove sealing ring and clean thoroughly.
	Lid not closed properly.	Open, then close lid.
	Sealing ring rack is warped or off-centre.	Remove sealing ring from lid, check sealing ring rack for bends or warps. Contact Customer Care .
	Inner pot rim may be misshapen.	Check for deformation and contact Customer Care .
Float valve does not rise	Food debris on float valve or float valve silicone cap.	Remove float valve from lid and clean thoroughly. Perform Initial Test Run to check for function. Record findings and contact Customer Care .
	Too little liquid in the inner pot.	Check for scorching on bottom of inner pot. Add 500 mL (2 cups) of a thin cooking liquid to the inner pot
	Float valve silicone cap damaged or missing.	Install silicone cap or replace float valve entirely.
	Float valve obstructed by lid-locking mechanism.	Tap float valve with a long utensil. If the float valve does not drop, press Cancel and contact Customer Care .
	No heat in the inner pot.	Check for scorching on bottom of inner pot. Add 500 mL of a thin cooking liquid to the inner pot.
	Inner pot base may be damaged.	Perform Initial Test Run to check operation and record findings. Contact Customer Care .

Troubleshooting

Problem	Possible Reason	Solution
Minor steam leaking/hissing from steam release valve during cook cycle	Quick release button not in Seal position.	Flick quick release button to ensure it is in the Seal position.
	Cooker is regulating excess pressure.	This is normal. No action required.
Steam gushes from steam release valve when quick release button is in Seal position	Not enough liquid in the inner pot.	Add 500 mL of a thin cooking liquid to the inner pot.
	Pressure sensor control failure.	Contact Customer Care .
	Steam release valve not seated properly.	Flick quick release button to ensure it is in the Seal position.
Display remains blank after connecting the power cord	Bad power connection or no power.	Inspect power lead for damage. If damage is noticed, contact Customer Care . Check outlet to ensure it is powered.
	Cooker's electrical fuse has blown.	Contact Customer Care .
Occasional clicking or light cracking sound	The sound of power switching and expanding pressure board when changing temperatures.	This is normal; no action needed.
	Bottom of the inner pot is wet.	Wipe exterior surfaces of inner pot. Ensure heating element is dry before inserting inner pot into cooker base.

Troubleshooting

Problem	Error Code	Meaning of Error Code	
Error code appears on display and cooker beeps continuously	C1 C2 C6 C6H C6L	Faulty sensor.	Contact Customer Care .
	C5	Temperature is too high because inner pot is not placed in the cooker base.	Press Cancel and wait for heating element to cool; ensure there are no foreign objects in cooker base; insert or re-position inner pot in cooker base and re-enter commands.
		Temperature is too high because there is no water in inner pot.	Add 500 mL of a thin cooking liquid to the inner pot
	C7 or NoPr	Not enough liquid.	Begin by adding 2 cups (500 mL) of a thin cooking liquid to inner pot. Add more liquid as required.
		Quick release button is in the Vent position.	Flick quick release button to ensure it is in the Seal position.
	C9	Sensor connectors on Air Fryer Lid and cooker base are not making full contact.	Press the lid down slightly to ensure that the female lid sensor connector contacts the male base sensor connector.
	Lid	Lid is not in the correct position for the selected programme.	Open and close the lid. Do not use a lid when using Sauté .
	Burn / Food burn	High temperature detected at bottom of inner pot; cooker automatically reduces temperature to avoid overheating.	Starch deposits at the bottom of the inner pot may have blocked heat dissipation. Turn the cooker off, release pressure according to the recipe, and inspect the bottom of the inner pot.
	PrSE	Pressure has accumulated during a non-pressure cooking programme.	Press quick release button down until it clicks into Vent position.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Warranty

Limited Warranty

Instant Brands (EMEA) limited and Instant Brands Inc. (collectively the “Company”) warrant this appliance to be free from defects in workmanship and material, under normal household use, for a period of one (1) year from the date of original purchase. This Limited Warranty extends only to the original purchaser and use of the appliance in the UK. This warranty does not cover appliance use outside of the UK.

Proof of original purchase date and, if requested, return of your appliance is required to obtain service under this Limited Warranty. Provided that this appliance is operated and maintained in accordance with the written instructions included with the appliance (which are also available at instantpot.co.uk), the Company will, at its sole discretion, either: (i) repair defects in materials and workmanship; or (ii) replace the appliance. In the event the appliance is replaced, the Limited Warranty on the replacement appliance will expire 12 months from the date of original consumer purchase.

The Company is not responsible for shipping costs for warranty service.

Limitation and Exclusions

Any modification or attempted modification to your appliance may interfere with the safe operation of the appliance and may result in serious injury and damage. Any modification or attempted modification to your appliance or any part thereof will void the warranty, unless such modification(s) or alteration(s) were expressly authorised by the Company.

This warranty does not cover (1) normal wear and tear; (2) damage resulting from negligent, unreasonable or misuse of the appliance, improper assembly or disassembly, use contrary to the operating instructions, failure to provide reasonable and necessary maintenance, Acts of God (such as fire, flood, hurricanes and tornadoes), or repair or alteration by anyone, unless expressly directed and authorised by the Company; and (3) repairs where your appliance is used for other than normal household use and in a manner contrary to published user or operator instructions.

To the extent permitted by applicable law, the liability of the Company, if any, for any allegedly defective appliance or part shall be limited to repair or replacement of the appliance or part thereof, and shall not exceed the purchase price of a comparable replacement appliance. Except as expressly provided herein and to the extent permitted by law, (1) the Company makes no warranties, conditions or representations, express or implied, usage, custom of trade or otherwise with respect to the appliance or parts covered by this warranty and (2) the Company shall not be responsible or liable for indirect, incidental or consequential damages arising out of or in connection with the use or performance of the appliance or damages with respect to any economic loss, loss of property, loss of revenues or profits, loss of enjoyment or use, costs of removal, installation or other consequential damages of any nature or kind.

You may have rights and remedies under applicable laws, which are in addition to any right or remedy which may be available under this limited warranty.

Warranty

Warranty Registration

Please visit instantpot.co.uk/support/register-your-product/ to register your appliance. You will be asked to provide your name, your email address, the store name, date of purchase, model number and serial number (both of which are found on the appliance). This registration will enable us to keep you up-to-date with product developments and recipes, and contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge that you have read and understood the instructions for use and warnings accompanying the appliance.

Warranty Service

- Your name, email address or phone number.
- A copy of the original purchase receipt with order number, model and serial number.
- A description of the product defect, including any photographs or video if possible.

Warranty Registration

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

Email: UKSupport@instantbrands.com

Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

Recycling

This appliance complies with the WEEE Directive 2012/19/EU on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance complies with the European directive for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU and its revisions.

This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the UK. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact Customer Care for further recycling and WEEE information.





Instant Brands (EMEA) Limited,

1 Christchurch Way,
Woking, Surrey,
GU21 6JG, UK.

Register your product today

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Subscribe to our newsletter

Contact us

+44 (0) 3331 230051
UKSupport@instantbrands.com
instantpot.co.uk

Download Free App



Tag us in your creations

@instantpotUK
 @InstantpotUK
 @instantpotUK
 @InstantpotUK
 @InstantBrandsUK

Made in China

Instant Pot®

DUO CRISP™ + AIR FRYER

Autocuiseur multifonction + Friteuse sans huile
8 litres



Manuel d'utilisation

Consignes de sécurité
importantes

Caractéristiques techniques
du produit

Étapes préliminaires

Produits, Pièces et accessoires

Réglages de programmes
intelligents

Nettoyage avant la première
utilisation

Fonctionnalités de régulation
de la pression

Test initial de fonctionnement
(Essai à l'eau)

Cuisiner avec le Duo Crisp

Temps de cuisson recommandés

Entretien, nettoyage et
rangement.

Dépannage

Garantie

Nous contacter

Bienvenue dans l'univers Instant.

Merci de nous accueillir dans votre cuisine.

Ayant nous-mêmes une famille, nous avons développé l'Instant Pot® Duo Crisp™ + Friteuse sans huile, un autocuiseur qui permet aux familles et aux professionnels de cuisiner des plats sains et délicieux rapidement et en toute facilité.

Nous avons collaboré avec des chefs, des auteurs et des blogueurs pour compiler une collection de recettes qui, nous l'espérons, fera votre bonheur !

Bon appétit !



Robert J. Wang
Fondateur et Directeur de l'innovation

Téléchargez l'appli Instant Pot



Sommaire

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....5

 Instructions spécifiques au cordon d'alimentation..... 11

 Caractéristiques techniques du produit..... 11

Étapes 12

Produit, pièces et accessoires..... 13

Panneau de commande 18

Réglages de programmes intelligents 20

Messages d'état 23

Nettoyage avant la première utilisation 24

Fonctionnalités de régulation de la pression 26

 Couvercle de cuisson sous pression 26

 Bouton d'évacuation rapide..... 27

 Soupape d'évacuation de la vapeur 28

 Dispositif antiblocage..... 29

 Joint d'étanchéité..... 30

 Soupape à flotteur.....31

 Collecteur de condensation 33

Introduction à la cuisson sous pression.....34

Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)36

 Évacuation naturelle..... 36

 Évacuation rapide (ER)..... 36

 Évacuation naturelle (EN) pendant 10 minutes 37

Test initial de fonctionnement (Essai à l'eau).....39

Sommaire

Programmes intelligents : Autocuiseur	41
Cuisson sous pression et à la vapeur	41
Sauté	44
Slow Cook (Cuisson lente)	46
Sous Vide	47
Recommandations pour la cuisson sous vide.....	49
Programmes intelligents : Friteuse sans huile.....	51
Rôtir (Roast)	54
Bake (Gâteaux)	55
Broil (Griller).....	56
Dehydrate	57
Tableau des programmes intelligents	59
Tableau des temps de cuisson	60
Proportion céréales/eau	60
Entretien, nettoyage et rangement.....	61
Dépannage.....	63
Garantie	68

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, certaines précautions de base doivent toujours être respectées :

1. LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS, DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE CES INSTRUCTIONS RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
2. Utilisez toujours un récipient interne en acier inoxydable Instant Pot® de taille appropriée lorsque vous employez le couvercle spécial friture sans huile. Le Duo Crisp™ est uniquement compatible avec le récipient interne en acier inoxydable. N'UTILISEZ PAS l'autocuiseur avec le récipient interne à revêtement en céramique antiadhésive. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des éclaboussures susceptibles de provoquer des brûlures ou d'autres blessures et/ou dommages matériels.
3. Utilisez le couvercle de cuisson sous pression Duo Crisp ou le couvercle spécial friture sans huile Duo Crisp avec la cuve de l'autocuiseur Duo Crisp. L'usage d'un autre couvercle risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
4. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
5. Ne placez pas l'appareil dans un four chaud ou sur une surface chaude.
6. Ne placez pas l'appareil dans, sur ou à proximité d'un four, d'une plaque électrique ou d'un brûleur à gaz chauds. Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.
7. Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité, cela risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.
8. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est sous pression.
9. N'utilisez pas l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.

AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

10. Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée de l'autocuiseur risque d'entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant d'entamer la cuisson. Consultez la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression**.
11. Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. Vérifiez toujours que la pression interne est entièrement évacuée avant de l'ouvrir. Consultez la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)** pour plus d'informations sur la décompression.
12. Utilisez la/les source(s) de chaleur appropriée(s) en vous reportant aux **Programmes intelligents : Autocuiseur** et **Programmes intelligents : Friteuse sans huile**.
13. N'utilisez jamais l'autocuiseur sans y ajouter d'eau, vous risqueriez de sérieusement l'endommager.
14. Ne remplissez pas le récipient interne à plus des $-\frac{2}{3}$ de sa capacité, tel qu'indiqué sur celui-ci. Pour la cuisson d'aliments qui prennent du volume à la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'appareil à plus de $-\frac{1}{2}$ de sa capacité, tel qu'indiqué sur le récipient interne.
15. Lorsque vous cuisinez une viande recouverte de peau (langue de bœuf, par exemple), celle-ci risque de gonfler sous l'effet de la pression. Ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé, vous risqueriez de vous brûler.
16. La surface de l'élément chauffant situé dans la cuve de l'Instant Pot restera chaude après l'usage. Ne la touchez pas.
17. Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes, le conduit d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage ne sont pas obstrués. Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement**.
18. Ne vous servez jamais de l'autocuiseur en mode de cuisson sous pression pour faire frire des aliments.
19. Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité autrement que pour les nettoyer conformément aux instructions.
20. Un entretien adéquat est recommandé avant et après chaque utilisation :

⚠️ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Vérifier que la soupape d'évacuation de la vapeur, le conduit d'évaluation de la vapeur, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur du couvercle de cuisson sous pression sont exempts de toute obstruction ;
- Vérifier que l'élément chauffant et la grille de protection du couvercle spécial friture sans huile ne comportent aucune trace de graisse ou d'aliments ;
- Avant d'insérer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur, vérifier que les deux composants sont secs et ne contiennent pas de résidus alimentaires ;
- Laisser refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.

Consulter la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour plus d'informations.

21. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e) ou après tout dysfonctionnement ou endommagement de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez contacter le **Service Client** à support@instantpot.co.uk ou appeler le **+44 (0) 3331 230051**, pour obtenir l'assistance requise.
22. Destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à des fins commerciales.
23. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales rendent l'utilisation sécurisée de l'appareil difficile, ou par des personnes ne possédant pas l'expérience nécessaire pour se servir d'un autocuiseur. Une surveillance de tous les instants est nécessaire en cas d'utilisation de cet appareil à proximité de ces catégories de personnes.
24. Lorsque vous cuisinez des aliments pâteux, soyez prudent quand vous ouvrez le couvercle afin d'éviter les éclaboussures.
25. N'utilisez pas cet appareil pour faire frire des aliments à l'huile.

⚠️ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

26. N'oubliez pas que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine et autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe et les spaghettis peuvent mousser, écumer et projeter des dépôts susceptibles d'obstruer l'évacuation de la vapeur. Évitez de faire cuire ces aliments sous pression, sauf indication contraire dans les recettes Instant Pot autorisées.
27. Les aliments qui débordent peuvent causer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher les enfants de s'en saisir.
 - Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
 - Ne laissez jamais le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
 - Ne le branchez jamais sur une prise située sous le plan de travail et n'utilisez jamais de rallonge.
28. Débranchez le cordon de la prise murale après utilisation, avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou accessoires et avant le nettoyage. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, car cela risquerait de l'endommager.
29. Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage. Évitez de l'utiliser et de le ranger tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches. Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement**.
30. L'appareil n'est pas destiné à être mis en route par un minuteur externe ou par un système de télécommande.
31. Assurez-vous toujours que le joint d'étanchéité est bien enfoncé dans l'encoche à l'intérieur de son logement. Consultez la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Joint d'étanchéité** avant de vérifier le joint d'étanchéité.
32. Évitez de verser des aliments sur le connecteur.
33. **⚠ ATTENTION** La cuve de l'autocuiseur et le couvercle spécial friture sans huile contiennent des composants électriques. Pour

⚠ AVERTISSEMENT Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche, la cuve de l'autocuiseur ou le couvercle spécial friture sans huile dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne rincez pas la cuve de l'autocuiseur ou le couvercle spécial friture sans huile sous le robinet.
34. Conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail. Posez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne posez pas l'appareil sur ou près d'une plaque de cuisson chaude.
 35. **⚠ ATTENTION** Ne couvrez pas les événements lorsque le couvercle spécial friture sans huile est en cours d'utilisation et ne posez pas l'appareil sur une surface qui risquerait d'obstruer les événements situés sous l'appareil. Laissez au moins 13 cm d'espace autour du couvercle spécial friture sans huile pendant l'utilisation. Le non-respect de ces instructions empêche une cuisson uniforme et risque d'endommager l'appareil.
 36. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures.
 37. Lorsque vous utilisez le couvercle spécial friture sans huile, évitez de trop remplir le panier à friture. Un remplissage excessif risque de mettre les aliments en contact avec l'élément chauffant, ce qui peut provoquer un incendie et/ou des blessures.
 38. **⚠ ATTENTION** Ne touchez pas aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. Pour éviter les blessures :
 - Utilisez toujours une protection appropriée pour les mains lors du retrait des accessoires et de la manipulation du récipient interne.
 - Placez toujours les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.
 - Placez le couvercle spécial friture sans huile sur le tapis de protection fourni, pas sur le plan de travail.
 - Soyez extrêmement prudent lors de la mise au rebut de la graisse chaude.

⚠ AVERTISSEMENT Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

39. Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés. Pour éviter les blessures, ne placez jamais les mains sans protection à l'intérieur de l'appareil tant qu'il n'est pas redescendu à la température ambiante.
40. **⚠ ATTENTION** Lorsque le couvercle spécial friture sans huile est en marche, de l'air chaud s'échappe des événements. Gardez les mains et le visage à une distance de sécurité des événements et soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez des accessoires chauds de l'appareil. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.
41. Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil pendant l'utilisation du couvercle spécial friture sans huile, appuyez sur **Cancel** (Annuler) et débranchez immédiatement l'appareil. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le couvercle, puis nettoyez avec soin. Pour plus d'informations, consultez la rubrique **Dépannage**.
42. Évitez de placer des aliments surdimensionnés et/ou des ustensiles en métal dans le récipient interne ou le panier à friture sans huile, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie et/ou de blessures.
43. Ne laissez rien dans la cuve ou le récipient interne de l'autocuiseur après utilisation.
44. Ne placez aucun matériau combustible dans la cuve ou le récipient interne de l'autocuiseur, tel que du papier, du carton, du plastique, de la mousse de polystyrène ou du bois.
45. N'utilisez pas les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à chaleur tournante ou un four conventionnel, ou sur une table de cuisson vitrocéramique, une poêle électrique, une cuisinière à gaz ou un barbecue.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution. Utiliser uniquement avec une prise électrique reliée à la terre. NE PAS retirer la borne de terre. NE PAS utiliser avec un adaptateur. NE PAS utiliser avec une rallonge. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner l'électrocution et/ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

Instructions spécifiques au cordon d'alimentation

Conformément aux exigences de sécurité, un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher les enfants de s'en saisir.

Cet appareil est livré avec deux cordons d'alimentation. Utilisez toujours le cordon d'alimentation qui correspond à votre prise électrique. Pour réduire le risque d'électrocution, branchez le cordon sur une prise électrique reliée à la terre et facilement accessible.

Caractéristiques techniques du produit



Model:
DUO CRISP AF 8



1500 W



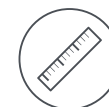
220-240 V ~ 50-60 Hz



8 litres



10,06 kg



Avec le couvercle de cuisson sous pression (en cm) :
37,5 L x 34,5 l x 35,99 H
Avec le couvercle spécial friture sans huile (en cm) :
37,5 L x 34,5 l x 38,8 H

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

Étapes

- Lisez toutes les **Consignes de sécurité importantes** de ce manuel d'utilisation avant de vous servir de l'appareil. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.
- Utilisez uniquement le couvercle de cuisson sous pression et le couvercle spécial friture sans huile Instant Pot Duo Crisp avec la cuve de l'autocuiseur Instant Pot Duo Crisp. L'usage du couvercle de cuisson sous pression ou du couvercle spécial friture sans huile d'un autre autocuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
- Retirez l'ensemble de l'emballage et des accessoires situés à l'intérieur et autour de l'autocuiseur.
- Placez l'autocuiseur sur une surface stable et plane, loin de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe.
- Laissez au moins 13 cm d'espace autour de l'appareil lorsque vous utilisez le couvercle spécial friture sans huile.
- Ne retirez pas les autocollants de sécurité des couvercles, ni le numéro de série et la plaque signalétique de la cuve.
- Suivez les instructions de la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour laver l'appareil avant la cuisson.

⚠ ATTENTION			
Ne pas placer l'appareil sur une plaque de cuisson.	Ne rien poser sur l'appareil.	Ne pas couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur située sur le couvercle de cuisson sous pression.	Ne pas couvrir les événements du couvercle spécial friture sans huile.

Produit, pièces et accessoires

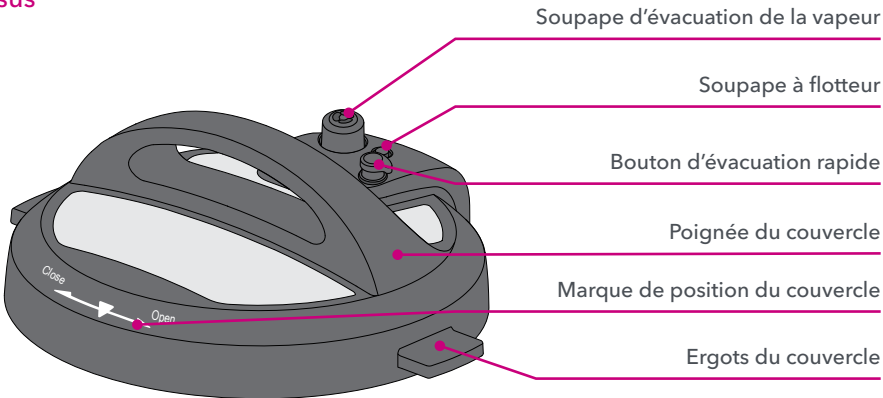
Duo Crisp + Friteuse sans huile

Avant d'utiliser l'Instant Pot Duo Crisp, vérifiez qu'il ne manque aucune pièce.

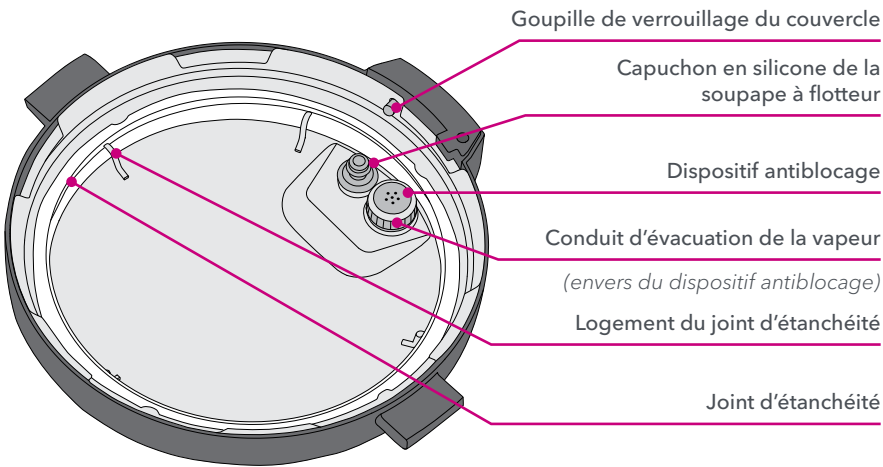
Couvercle de cuisson sous pression

Utilisez les programmes suivants avec le couvercle de cuisson sous pression : *Pressure Cook* (Cuisson sous pression), *Sauté* (Sauter), *Slow Cook* (Cuisson lente), *Steam* (Cuisson vapeur), *Sous vide* (Cuisson sous vide), *Delay Start* (Départ différé) et *Keep Warm* (Maintien au chaud). Ces programmes ne peuvent pas être utilisés pour la friture sans huile.

Dessus



Intérieur



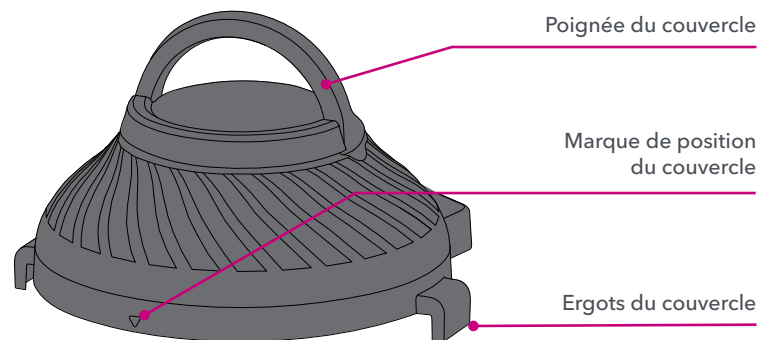
Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Produit, pièces et accessoires

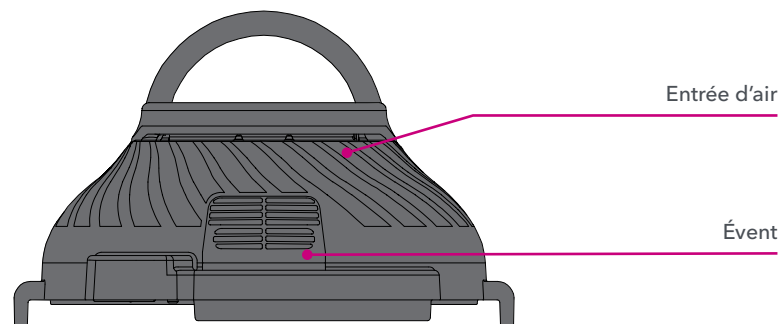
Couvercle spécial friture sans huile

Utilisez les programmes intelligents suivants avec le couvercle spécial friture sans huile : *Air Fry* (Friture sans huile), *Bake* (Gâteaux), *Broil* (Griller) et *Dehydrate* (Déshydrater).

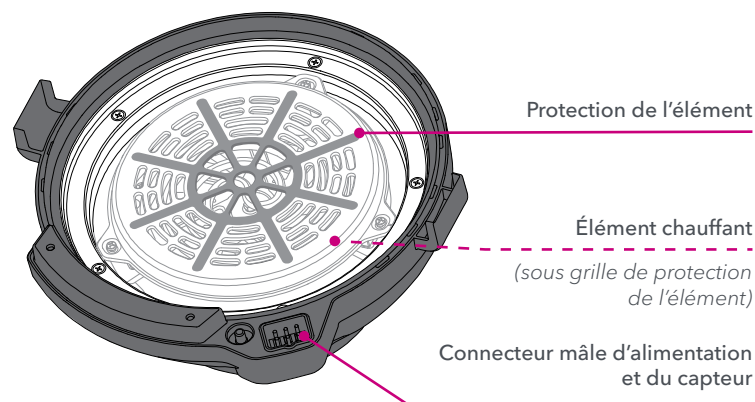
Avant



Arrière



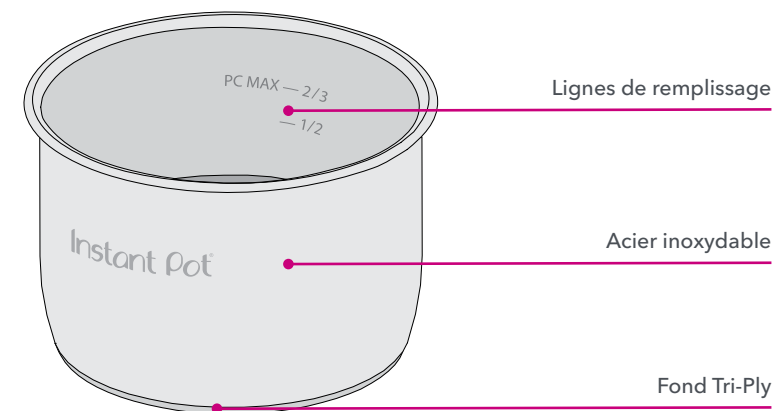
Intérieur



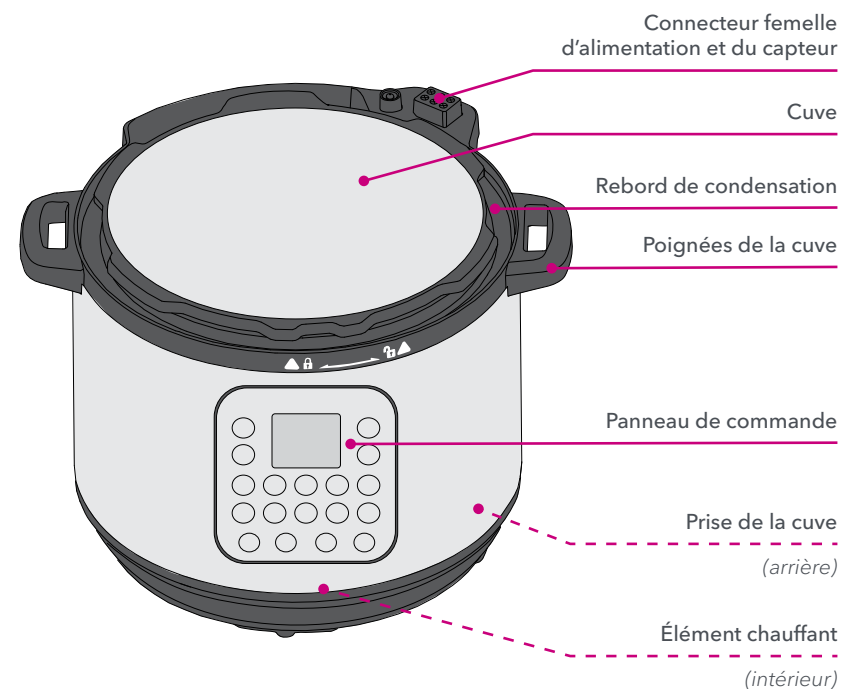
Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Produit, pièces et accessoires

Récipient interne



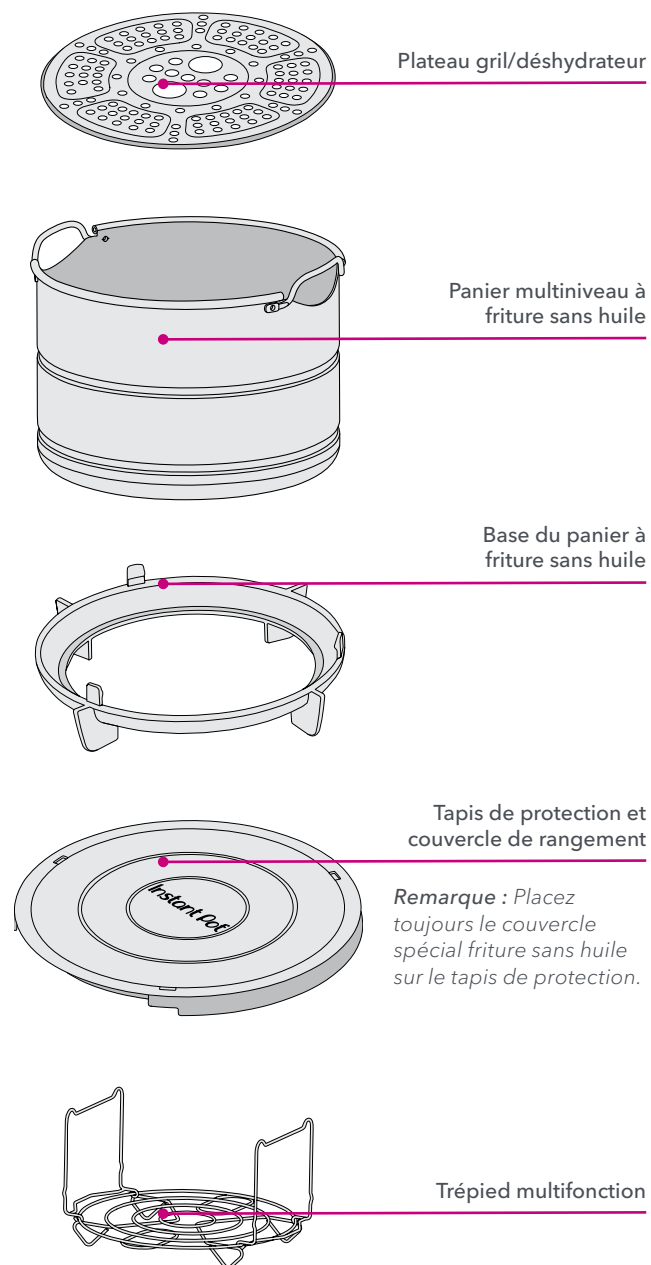
Cuve de l'autocuiseur



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Produit, pièces et accessoires

Accessoires



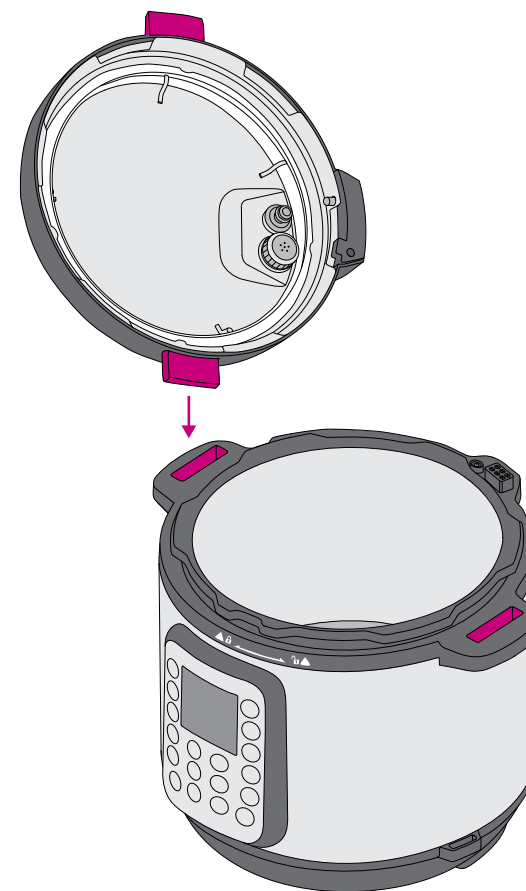
Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Produit, pièces et accessoires

Position verticale du couvercle

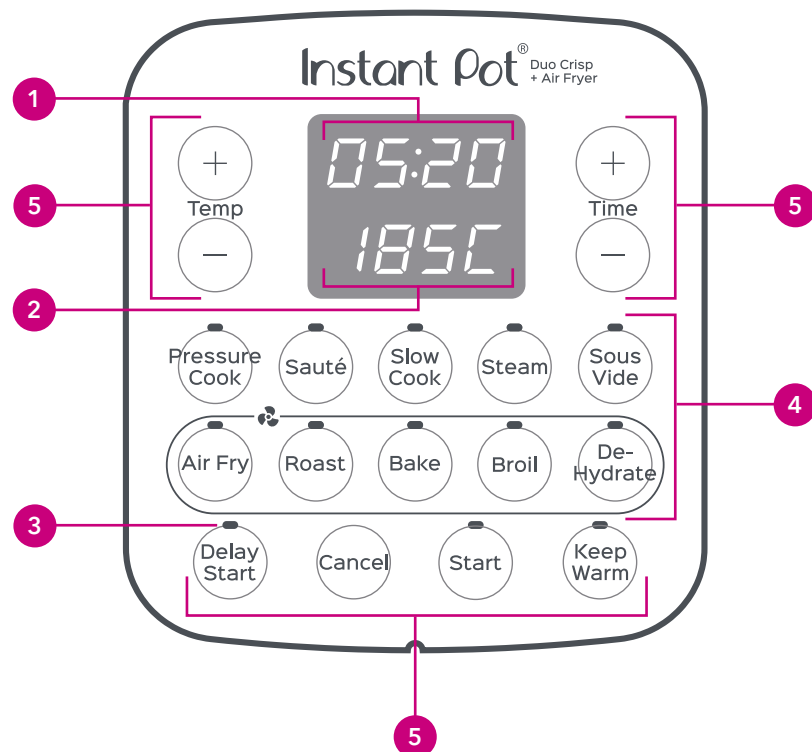
Avez-vous remarqué la fente rectangulaire dans les poignées de la cuve ? Pour maintenir votre plan de travail au sec, une fois que vous avez retiré le couvercle de cuisson sous pression, introduisez son ergot droit ou gauche dans la fente correspondante de la cuve.

Une fois que le couvercle est en position verticale, vous pouvez facilement sortir le récipient interne.



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Panneau de commande



1 Affichage du temps

Pour la cuisson et le départ différé, l'écran affiche le compte à rebours en format horaire (05:20 correspond à 5 heures, 20 minutes).

En mode *Keep-Warm* (Maintien au chaud), l'écran affiche le temps écoulé.

2 Affichage de la température/pression

Couvercle de cuisson sous pression : Le niveau de pression ou de température s'affiche avec le message **Lo** (Bas) ou **Hi** (Haut).

Remarque : Avec le programme intelligent *Sous Vide*, l'écran affiche la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit).

Air Fryer Lid: L'écran affiche la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit).

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Panneau de commande

3 Voyants LED

S'allument pour indiquer le programme intelligent en cours et les réglages sélectionnés

4 Programmes intelligents

Couvercle de cuisson sous pression :

- *Pressure Cook* (Cuisson sous pression)
- *Sauté* (Sauter)
- *Slow Cook* (Cuisson lente)
- *Sous Vide* (Cuisson sous vide)

Couvercle :

- *Air Fry* (Friture sans huile)
- *Roast* (Rôtir) *Bake* (Gâteaux)
- *Broil* (Griller)
- *Dehydrate* (Déshydrater)

5 Réglages de programmes intelligents

- +/- *Temp* (Température)
- +/- *Time Delay* (Départ différé)
- *Keep Warm* (Maintien au chaud)
- *Cancel* (Annuler)
- *Start* (Démarrer)

Réglages de programmes intelligents

Annulation et mode veille	Appuyez sur Cancel (Annuler) pour interrompre un programme intelligent à tout moment. L'appareil se met en mode veille et le message OFF (Arrêt) s'affiche.
Activation/désactivation du bip sonore	Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche + au-dessus de Time (Temps) jusqu'à ce que le message S On (Son activé) ou SOFF (Son désactivé) s'affiche sur l'écran. <i>Remarque : Les alertes d'erreur ne peuvent pas être désactivées.</i>
Modification de l'unité de température : °C or °F	Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche + au-dessus de Temp (Température) jusqu'à ce que le message °F (Fahrenheit) ou °C (Celsius) s'affiche sur l'écran. Le température s'affiche dans l'unité indiquée.
Programmation d'un départ différé	Le départ différé est applicable aux programmes intelligents <i>Pressure Cook</i> (Cuisson sous pression), <i>Slow Cook</i> (Cuisson lente) et <i>Steam</i> (Cuisson vapeur). Le départ différé peut être programmé entre 10 minutes minimum et 24 heures maximum. 1. Sélectionnez un programme intelligent, modifiez les réglages selon vos besoins, puis appuyez sur Delay Start (Départ différé). <i>Remarque : Une fois que la fonction Delay Start (Départ différé) a été sélectionnée, il est impossible de retourner aux réglages de cuisson. Pour modifier les réglages de programmes intelligents, appuyez sur Cancel (Annuler), puis reprogrammez.</i> 2. Lorsque l'affichage des heures se met à clignoter, servez-vous des touches +/- de la fonction Time (Temps) pour programmer le départ différé. Par ex. 02:00 indique que la cuisson démarrera dans 2 heures. 3. Appuyez à nouveau sur Delay Start (Départ différé) pour passer à l'affichage des minutes et suivez le même processus qu'à l'étape précédente. 4. Appuyez à nouveau sur Start (Départ) pour démarrer. Le compte à rebours commence. 5. Dès que le compte à rebours atteint 00:00, le programme intelligent démarre. Le message On (Marche) s'affiche et l'autocuiseur entame la phase de préchauffage.

Réglages de programmes intelligents

Maintien au chaud automatique après la cuisson	La fonction <i>Keep-Warm</i> (Maintien au chaud) est activée par défaut pour les programmes intelligents <i>Pressure Cook</i> (Cuisson sous pression), <i>Slow Cook</i> (Cuisson lente) et <i>Steam</i> (Cuisson vapeur). Pour désactiver la fonction de maintien au chaud automatique, sélectionnez un programme intelligent approprié et appuyez sur Keep Warm (Maintien au chaud). Le voyant LED s'éteint pour indiquer que le maintien au chaud est désactivé.
Réchauffage ou maintien au chaud des aliments pendant de longues périodes	La fonction <i>Keep-Warm</i> (Maintien au chaud) peut être programmée entre 10 minutes minimum et 24 heures maximum. 1. Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur Keep Warm (Maintien au chaud). 2. Appuyez de nouveau sur Keep Warm (Maintien au chaud) pour parcourir les niveaux de température, de Lo (Bas) à Hi (Haut). 3. Servez-vous des touches -/+ de la fonction Time (Temps) pour programmer le minuteur de réchauffage. 4. Appuyez à nouveau sur Start (Départ) pour démarrer. 5. Une fois la fonction Keep-Warm (Maintien au chaud) terminée, le message End (Fin) s'affiche.

Réglages de programmes intelligents

Modification et enregistrement de la température	Disponible pour les programmes intelligents <i>Sous Vide</i> (Sous vide), <i>Air Fry</i> (Friture sans huile) <i>Roast</i> (Rôtir), <i>Bake</i> (Gâteaux), <i>Broil</i> (Griller) et <i>Dehydrate</i> (Déshydrater). 1. Sélectionnez un programme intelligent approprié. 2. Servez-vous des touches -/+ de la fonction Temp (Température) pour sélectionner l'affichage de la température en °F ou °C. 3. Appuyez sur Start (Départ) pour démarrer le programme et mémoriser la température. La nouvelle température s'affichera la prochaine fois que le programme intelligent sera sélectionné. Pour la friture sans huile, la température de cuisson peut être modifiée à tout moment grâce aux touches -/+ de la fonction Temp (Température). Les modifications apportées après le démarrage de la cuisson ne sont pas enregistrées.
Réinitialisation d'un programme intelligent	Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur la touche du programme intelligent choisi jusqu'à ce que l'autocuiseur se remette en veille et que le message OFF (Arrêt) s'affiche sur l'écran. Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du programme intelligent sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.
Réinitialisation de tous les programmes intelligents	Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur la touche Cancel (Annuler) jusqu'au retentissement d'un bip. Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.

Messages d'état

OFF

Indique que l'autocuiseur est en mode **veille**.

On

Indique que l'autocuiseur est en mode **préchauffage**.

Lid

Peut indiquer que le couvercle est manquant ou mal installé, ou que le programme intelligent sélectionné est utilisé avec le mauvais couvercle.

05:20

Le minuteur a les fonctions suivantes :

- Lorsqu'un programme intelligent est en cours, le minuteur défile à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
- Lorsque la fonction **Delay Start** (Départ différé) **est en marche**, le minuteur défile à rebours jusqu'au démarrage du programme intelligent.
- Lorsque la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) **est en marche**, le minuteur affiche le temps écoulé pour indiquer depuis combien de temps la nourriture est maintenue au chaud.

Hot

Indique que le programme intelligent *Sauté* a atteint la température de cuisson requise et que des aliments peuvent être ajoutés au récipient interne.

End

Indique que le programme intelligent est terminé et que la fonction *Keep Warm* (Maintien au chaud) a été désactivée.

Food
burn

Indique que l'autocuiseur surchauffe.
Consultez la rubrique **Dépannage**.

E*

Indique qu'une erreur s'est produite.
Consultez la rubrique **Dépannage**.

Nettoyage avant la première utilisation

Retirez le récipient interne de la cuve et lavez-le à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincez-le à l'eau chaude et claire avant d'en essuyer l'extérieur avec un chiffon doux.

Remarque : Le récipient interne peut passer au lave-vaisselle.

Avant de replacer le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur, essuyez l'élément chauffant pour vous assurer qu'il est exempt de particules d'emballage.

Remarque : Vérifiez que l'élément chauffant est propre et sec avant d'introduire le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur. Le non-respect de ces consignes risque d'endommager l'appareil.

Le récipient interne fait partie intégrante de la sécurité du produit. **Les aliments doivent impérativement être placés dans le récipient interne. Ne les placez jamais directement dans la cuve de l'appareil.**

Pour éviter les blessures et l'endommagement de l'appareil, remplacez le récipient interne s'il est déformé ou endommagé. Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours un récipient interne Instant Pot adapté à votre modèle.



⚠ ATTENTION Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne jamais verser d'aliments ou de liquide dans la cuve de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **PC MAX – 2/3** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée.

Faire preuve de la plus grande prudence pour cuire certains aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine, les pois cassés, les nouilles, etc., qui peuvent mousser, écumer et projeter des dépôts susceptibles d'obstruer le conduit d'évacuation de la vapeur et/ou la soupape d'évacuation de la vapeur. Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **– 1/2** pour faire cuire ces aliments.

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Nettoyage avant la première utilisation

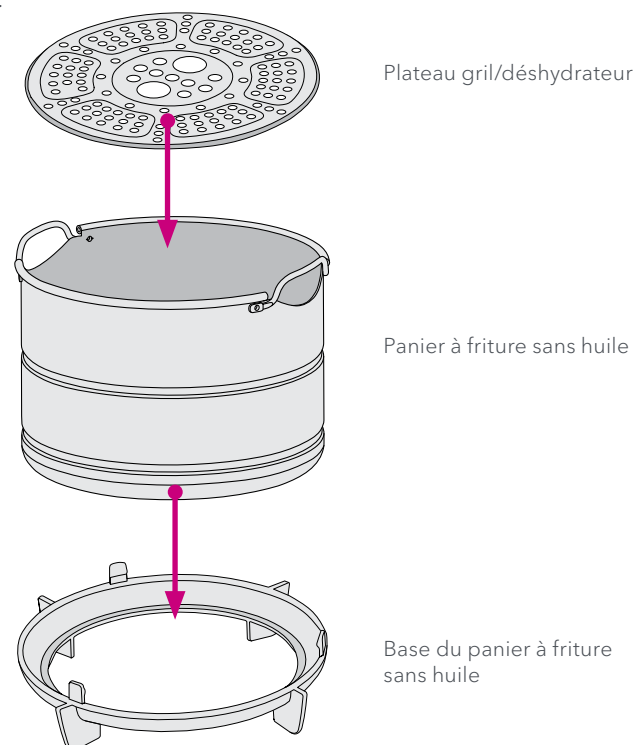
Accessoires

Lavez les accessoires à l'eau chaude et au liquide vaisselle avant de les utiliser pour la première fois, puis après chaque utilisation. Rincez les accessoires à l'eau chaude avant de les essuyer avec un chiffon doux.

Assemblage du panier multiniveau à friture sans huile :

1. Posez le panier multiniveau à friture sans huile sur une surface stable.
2. Placez le panier à friture sans huile sur la cuve et appuyez fermement. Les dents de la cuve devraient s'enclencher dans l'encoche située à l'extérieur du panier.
3. Pour soulever et positionner le plateau gril/déshydrateur, enfoncez 2 doigts dans les gros trous situés au milieu du plateau.
4. Insérez le plateau gril/déshydrateur dans le panier multiniveau à friture sans huile, en vérifiant que le bord surélevé est tourné vers le bas.

Remarque : Le panier à friture sans huile doit être utilisé avec le récipient interne en acier inoxydable.



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

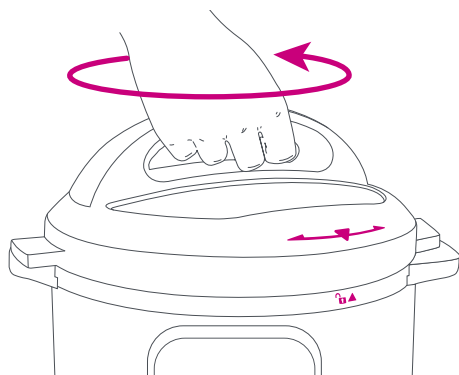
Couvercle de cuisson sous pression

Le couvercle en acier inoxydable fourni est nécessaire à la plupart des processus de cuisson et essentiel à la cuisson sous pression. Utilisez toujours le couvercle de cuisson sous pression Duo Crisp avec la cuve de l'autocuiseur Duo Crisp.

Lorsque l'appareil est branché, il émet un signal sonore à l'ouverture et à la fermeture du couvercle.

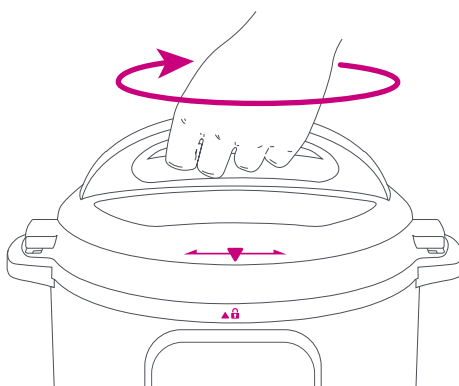
Ouverture et retrait du couvercle

Saisissez la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ▼ jusqu'à ce que le symbole du couvercle ♡ ▲ symbole du rebord de la cuve, puis soulevez le couvercle de la cuve.



Fermeture du couvercle

Alignez ▼ le symbole du couvercle sur le ♡ ▲ symbole de la cuve, puis abaissez le couvercle dans le rail. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le ▼ symbole du couvercle soit aligné sur le ▲ ♡ symbole de la cuve.



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Le couvercle de cuisson sous pression se ferme automatiquement pour la cuisson sous pression, mais ne se verrouille pas immédiatement. Le couvercle peut être retiré pendant le préchauffage, mais se verrouille une fois que l'autocuiseur est sous pression.

Consultez la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression-Soupape à flotteur** pour plus d'informations sur la compression et la décompression.

⚠ DANGER Ne pas tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée.

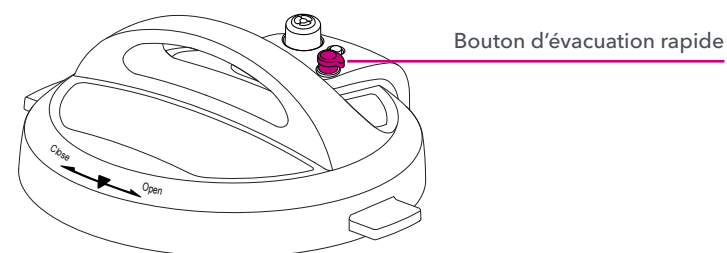
⚠ ATTENTION Toujours vérifier que le couvercle n'est pas usé ou endommagé avant de l'utiliser.

⚠ AVERTISSEMENT Utilisez uniquement le couvercle Instant Pot Duo Crisp avec la cuve de l'autocuiseur Instant Pot Duo Crisp. L'usage du couvercle d'un autre autocuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.

Bouton d'évacuation rapide

Le bouton d'évacuation rapide permet de contrôler la soupape d'évacuation de la vapeur, pour adapter la pression de l'autocuiseur à vos besoins.

Consultez la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)** pour plus d'informations sur la décompression.



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Soupape d'évacuation de la vapeur

La soupape d'évacuation de la vapeur doit reposer librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur. Lorsque l'autocuiseur évacue la pression, un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

La soupape d'évacuation de la vapeur fait partie intégrante de la sécurité du produit et est indispensable à la cuisson sous pression. Elle doit être installée avant l'utilisation et nettoyée régulièrement.

Retrait de la soupape d'évacuation de la vapeur

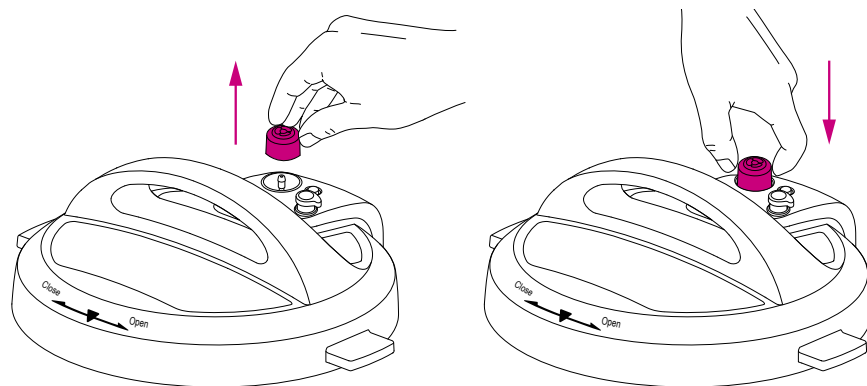
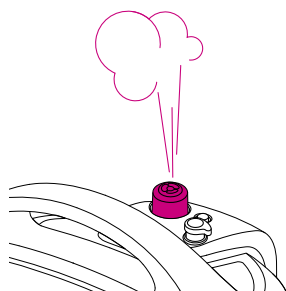
Tirez sur la soupape d'évacuation de la vapeur afin de la séparer du conduit d'évacuation de la vapeur.

La soupape d'évacuation de la vapeur doit être installée avant l'utilisation et nettoyée fréquemment.

Installation de la soupape d'évacuation de la vapeur

Placez la soupape d'évacuation de la vapeur sur le conduit d'évacuation de la vapeur et appuyez fermement.

Pour fonctionner correctement, la soupape d'évacuation de la vapeur doit reposer librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur, mais demeurer en place lorsque le couvercle est retourné.



Retrait

Installation

⚠ AVERTISSEMENT Ne pas couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Dispositif antiblocage

Le dispositif antiblocage empêche les particules de nourriture de remonter dans le conduit d'évacuation de la vapeur, facilitant ainsi la régulation de la pression.

Le dispositif antiblocage fait partie intégrante de la sécurité du produit. Il doit être installé avant l'utilisation et nettoyé régulièrement.

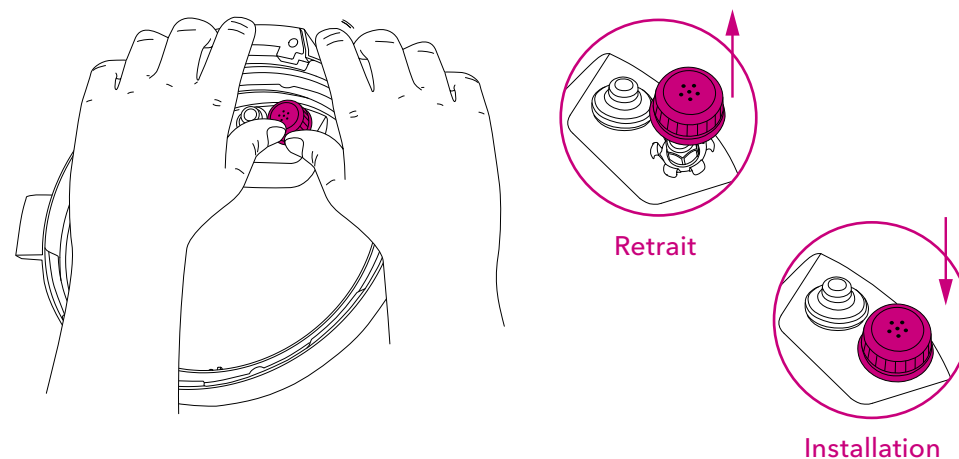
Retrait du dispositif antiblocage

Saisissez le couvercle comme un volant et appuyez fermement sur le côté du dispositif antiblocage avec les pouces (en poussant en direction du bord du couvercle et en soulevant) jusqu'à ce qu'il sorte de ses broches.

Installation du dispositif antiblocage

Placez le dispositif antiblocage sur les broches et enfoncez jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Ne tentez pas d'utiliser l'autocuiseur sans avoir préalablement installé le dispositif antiblocage.



Retrait

Installation

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité installé sur l'envers du couvercle crée une fermeture hermétique entre le couvercle et la cuve de l'autocuiseur.

Le joint d'étanchéité doit être installé avant d'employer l'autocuiseur et nettoyé après chaque utilisation.

N'installez qu'**1 seul** joint d'étanchéité dans le couvercle de votre autocuiseur. Utilisez-en un pour les plats sucrés et un pour les plats salés.

Les joints d'étanchéité ont tendance à se déformer avec le temps. Le joint d'étanchéité fait partie intégrante de la sécurité du produit. Il doit être remplacé tous les 12 à 18 mois, ou plus rapidement en cas de déformation ou d'endommagement.

Retrait du joint d'étanchéité

Saisissez le bord du joint d'étanchéité en silicone et sortez-le de son logement circulaire en acier inoxydable.

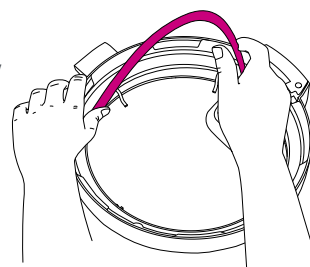
Une fois le joint d'étanchéité retiré, vérifiez que le logement est sécurisé, centré et de hauteur uniforme tout autour du couvercle. Ne tentez pas de réparer un logement de joint d'étanchéité déformé.

Installation du joint d'étanchéité

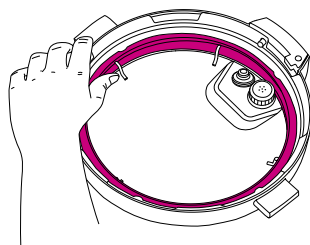
Placez le joint d'étanchéité dans son logement et appuyez pour le mettre en place. Appuyez fermement pour éviter toute déformation.

Vérifiez que le joint d'étanchéité tout entier est bien installé dans son logement et ne tombe pas lorsque le couvercle est retourné.

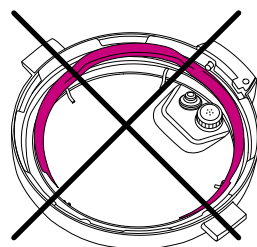
Conseil pratique : Le silicone est un matériau poreux qui a tendance à absorber les arômes forts et certaines saveurs. Prévoyez des joints d'étanchéité de rechange pour limiter le transfert de ces arômes et saveurs d'un plat à l'autre. Visitez notre [site web](#) pour classer vos repas par code de couleur.



Retrait



Installation



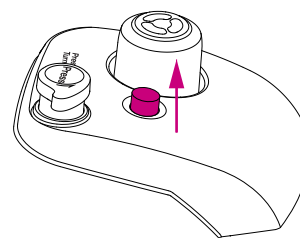
Incorrect

Fonctionnalités de régulation de la pression

⚠ ATTENTION Toujours vérifier que le joint d'étanchéité est bien installé et exempt de coupures ou de déformations avant d'utiliser l'autocuiseur. Ne pas utiliser un joint d'étanchéité déformé ou endommagé. Utiliser uniquement des joints d'étanchéité officiels Instant Pot. Le non-respect de ces consignes peut causer des fuites d'aliments, qui risquent d'entraîner des blessures ou des dommages matériels

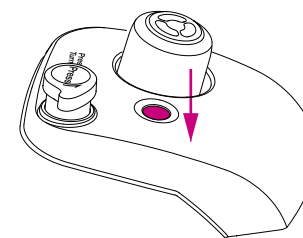
Soupape à flotteur

La soupape à flotteur fournit une indication visuelle de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur et possède 2 positions.



Sous pression

La soupape à flotteur s'est visiblement soulevée au-dessus de la surface du couvercle.



Sans pression

La soupape à flotteur s'est abaissée et le haut de la soupape est au même niveau que le couvercle.

Ensemble, la soupape à flotteur et le capuchon en silicone assurent l'étanchéité de la vapeur pressurisée.

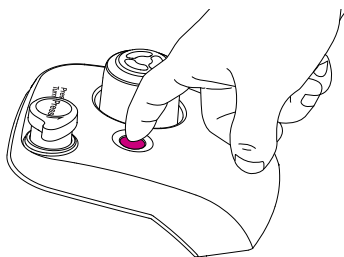
⚠ DANGER Tant que la soupape à flotteur est en position relevée, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne pas tenter de retirer le couvercle.** Attendre **impérativement** que toute la pression se soit évacuée et que la soupape à flotteur se soit abaissée. Consulter la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)** pour plus d'informations sur l'évacuation de la pression. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.

Fonctionnalités de régulation de la pression

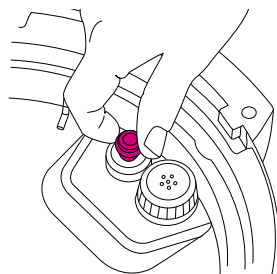
Retrait de la soupape à flotteur du couvercle

Placez un doigt sur la partie supérieure plate de la soupape à flotteur, puis retournez le couvercle. Détachez le capuchon en silicone de la partie inférieure de la soupape à flotteur.

Retirez la soupape à flotteur du couvercle. Conservez la soupape à flotteur et le capuchon en silicone.



Dessus



Envers

Installation de la soupape à flotteur

Placez le bout étroit de la soupape à flotteur dans le trou qui lui est réservé sur le dessus du couvercle. Placez un doigt sur la partie supérieure plate de la soupape à flotteur, puis retournez le couvercle. Fixez solidement le capuchon en silicone sur la partie inférieure de la soupape à flotteur.

Ne tentez pas d'utiliser l'autocuiseur sans avoir préalablement installé la soupape à flotteur et/ou le capuchon en silicone dans le couvercle de cuisson sous pression.

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Collecteur de condensation

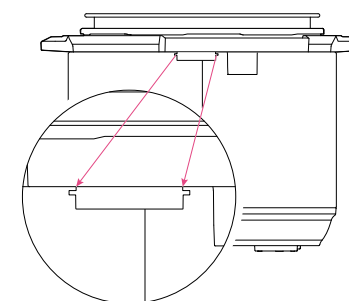
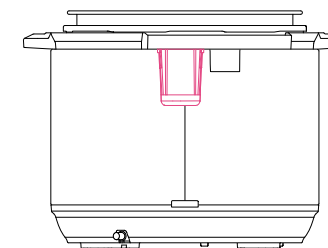
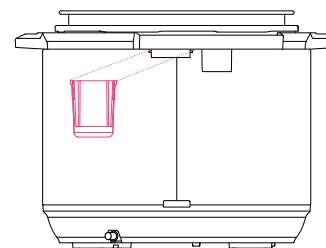
Le collecteur de condensation est situé à l'arrière de la cuve de l'autocuiseur. Son rôle consiste à recueillir l'excès d'humidité qui s'accumule sur le rebord de condensation. Il doit être installé avant l'utilisation, puis vidé et rincé après chaque utilisation.

Retrait du collecteur de condensation

Retirez le collecteur de condensation en le détachant de la cuve de l'autocuiseur ; n'appuyez pas dessus. Notez que la cuve de l'appareil est munie de languettes et le collecteur de condensation de rainures.

Installation du collecteur de condensation

Alignez les rainures du collecteur de condensation sur les languettes situées à l'arrière de la cuve de l'appareil et insérez le collecteur de condensation.



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Introduction à la cuisson sous pression

La cuisson sous pression fait appel à la pression de la vapeur pour élever le point d'ébullition de l'eau au-dessus de 100 °C. Cette méthode de cuisson très efficace constitue le moyen le plus rapide de cuire à la perfection une grande variété de plats.

Les autocuiseurs passent par trois étapes lors de la cuisson sous pression :

1. Préchauffage et mise sous pression

Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le préchauffage a démarré. Lorsque l'autocuiseur est en préchauffage, il vaporise du liquide dans le récipient interne afin de créer de la vapeur. Lorsqu'une quantité de vapeur suffisante s'est accumulée à l'intérieur du récipient interne, la soupape à flotteur se soulève et verrouille le couvercle pour assurer une cuisson sécurisée.

Lorsque la soupape à flotteur se soulève, le capuchon en silicone fixé sous la soupape à flotteur (sur l'envers du couvercle) emprisonne la vapeur à l'intérieur (dans le récipient interne) et augmente encore davantage la pression. Plus la pression monte, plus la température de cuisson est élevée.

Il est normal de voir un peu de vapeur s'échapper de la soupape à flotteur lors du cycle de préchauffage. Par contre, si de la vapeur s'échappe du bord du couvercle, appuyez sur **Cancel** (Annuler) et consultez la rubrique **Dépannage**.

Remarque : Le temps requis par l'autocuiseur pour effectuer la mise sous pression dépend d'une variété de facteurs, tels que les aliments et la quantité de liquide.

2. Cuisson

Une fois la soupape relevée, l'autocuiseur met quelques minutes pour terminer l'étape de mise sous pression. Une fois le niveau de pression requis atteint, la cuisson démarre. L'affichage **On** (Marche) est remplacé par le compte à rebours, qui s'affiche en format **HH:MM** (heures : minutes).

Les réglages de programmes intelligents (par ex. temps de cuisson, niveau de température et/ou de pression et activation automatique de la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud)) peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson. Consultez la rubrique **Réglages de programmes intelligents** pour plus d'informations.

⚠ AVERTISSEMENT Toujours utiliser le récipient interne pour la cuisson sous pression et la friture sans huile. NE JAMAIS placer d'aliments ou de liquide dans la cuve de l'autocuiseur. Le non-respect de ces instructions risque d'endommager l'appareil.

Introduction à la cuisson sous pression

3. Décompression

Une fois la cuisson sous pression terminée, suivez les instructions de votre recette pour évacuer la pression de l'autocuiseur.

Si la fonction automatique **Keep Warm** (Maintien au chaud) est activée après la cuisson, le minuteur se met à compter à partir de **00:00** pour indiquer le temps écoulé, et ce, jusqu'à un maximum de **10** heures. Sinon, l'autocuiseur se remet en mode veille et le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.

*Remarque : L'autocuiseur se refroidit et libère la pression plus rapidement lorsque la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) est désactivée.*

Consultez la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)** pour plus d'informations sur l'évacuation de la pression après la cuisson.

⚠ DANGER Tant que la soupape à flotteur est en position relevée, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée.** Attendre que toute la pression se soit évacuée et que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. **Ne jamais forcer pour ouvrir le couvercle.** Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.

Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)

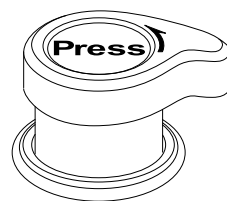
Suivez toujours les instructions de la recette pour évacuer la pression de l'autocuiseur.

Une fois que toute la pression a été évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle, comme indiqué dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Soupape à flotteur**.

Évacuation naturelle

Laissez le bouton d'évacuation en position relevée **Seal** (Étanchéité). Lorsque la température baisse à l'intérieur de l'autocuiseur, il se décompresse naturellement et progressivement.

La durée de décompression varie en fonction du type et du volume d'aliments et de liquide. Une fois que toute la pression a été évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.



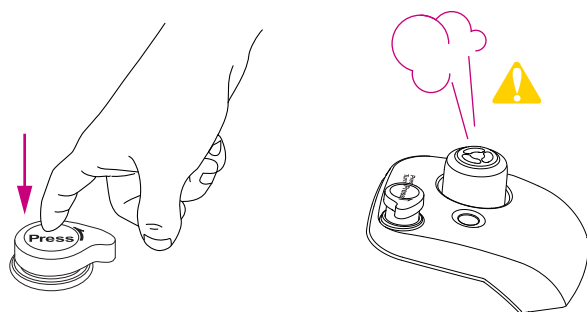
Position Seal
(Étanchéité)

Évacuation rapide (ER)

NOTIFICATION Utiliser l'évacuation naturelle pour décompresser l'autocuiseur après la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon (par ex. soupes, ragoûts, chilis, pâtes, avoine et congee) ou après la cuisson d'aliments qui prennent du volume en cuisant (par ex. haricots et céréales).

Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position **Vent** (Évacuation). Une fois le bouton enfoncé, un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

Remarque : La vapeur peut varier en opacité, mais fera toujours du bruit en s'échappant !

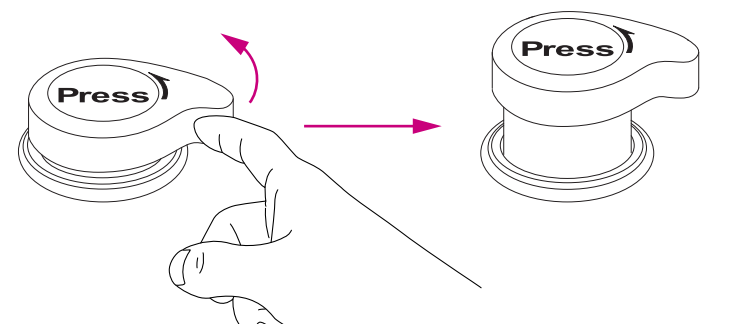


Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)

⚠ ATTENTION La vapeur qui s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur est très chaude. Ne placer aucune partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur.

Si des éclaboussures se produisent pendant la décompression, remettez le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité). Le bouton se soulève à nouveau pour indiquer que l'autocuiseur est étanche et interrompt le processus de décompression. Essayez à nouveau l'évacuation rapide quelques minutes plus tard. Si les éclaboussures persistent, servez-vous de l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.



NOTIFICATION Ne pas utiliser l'évacuation rapide après la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon (par ex. ragoûts, chilis, pâtes et congee) ou après la cuisson d'aliments qui prennent du volume en cuisant (par ex. haricots et céréales).

Évacuation naturelle (EN) pendant 10 minutes

Une fois la cuisson terminée, laissez le bouton d'évacuation en position relevée **Seal** (Étanchéité) pendant **10** minutes, puis appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position **Vent** (Évacuation). Une fois le bouton enfoncé, un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)

Si des éclaboussures se produisent pendant la décompression, remettez le bouton d'évacuation rapide en position **Seal** (Étanchéité). Essayez à nouveau l'évacuation rapide 5 minutes plus tard. Si les éclaboussures persistent, servez-vous de l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

⚠ **DANGER**

Tant que la soupape à flotteur est en position relevée, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une **pression extrême. Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée.** Attendre que toute la pression se soit évacuée et que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Ne jamais forcer pour ouvrir le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT		
Ne pas se pencher au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur et ne pas la toucher.	Ne placer aucune partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur.	Ne pas couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur et le couvercle.

Test initial de fonctionnement (Essai à l'eau)

Suivez les étapes suivantes pour vous familiariser avec votre Instant Pot Duo Crisp + Friteuse sans huile.

Remarque : Veillez toujours à utiliser le récipient interne en acier inoxydable pour la friture sans huile. NE JAMAIS verser d'aliments ou de liquide dans la cuve de l'autocuiseur.

Temps d'essai total : Environ 20 minutes.

- Sortez le récipient interne de la cuve de l'autocuiseur.
- Versez 750 ml d'eau dans le récipient interne.
- Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
- Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression.**
Remarque : Le couvercle se verrouille automatiquement pour la cuisson sous pression.
- Appuyez sur **Pressure Cook** (Cuisson sous pression) pour sélectionner ce programme intelligent.
- Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour programmer le temps de cuisson à 5 minutes (**00:05**).
Remarque : Le programme intelligent enregistre la modification apportée au temps de cuisson lorsque la cuisson démarre.
- Appuyez sur **Keep Warm** (Maintien au chaud) pour désactiver la fonction automatique de maintien au chaud.
- Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le **préchauffage** a démarré.
Remarque : Pour mieux comprendre le fonctionnement de la cuisson sous pression, consultez la rubrique **Introduction à la cuisson sous pression** pendant que l'autocuiseur chauffe.
- Une fois que l'appareil est sous pression, la soupape à flotteur se soulève. Au bout de quelques minutes, l'autocuiseur atteint le niveau de pression requis et la **cuisson** démarre. L'affichage **On** (Marche) est remplacé par le compte à rebours du temps de cuisson.
- Une fois le programme intelligent terminé, le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position **Vent** (Évacuation). Un jet de vapeur s'échappe du sommet de la poignée d'évacuation de la vapeur.

Test initial de fonctionnement (Essai à l'eau)

- 13. Une fois que toute la pression a été évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse.
- 14. Ouvrez et retirez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression.**
- 15. Sortez le récipient interne de la cuve de l'autocuiseur avec précaution, videz l'eau et séchez le récipient interne avec soin.

Vous êtes prêt(e) à cuisiner !

**ATTENTION**

Le récipient interne reste chaud après la cuisson. Toujours utiliser une protection thermique adéquate pour manipuler le récipient interne lorsqu'il est chaud.

Programmes intelligents : Autocuiseur

Que vous soyez débutant(e) ou expérimenté(e), l'autocuiseur Duo Crisp + Friteuse sans huile offre des programmes intelligents vous permettant de cuisiner en un tournemain !

Vous pouvez placer n'importe quel plat à four dans le récipient interne, et les accessoires à friture sans huile inclus comportent différents niveaux, pour répondre à tous vos besoins.

Inspectez toujours le couvercle de cuisson sous pression, le récipient interne et la cuve de votre autocuiseur Instant Pot pour vous assurer qu'ils sont propres et en bon état de marche avant de les utiliser.

Cuisson sous pression et à la vapeur

Les programmes intelligents *Pressure Cook* (Cuisson sous pression) et *Steam* (Cuisson vapeur) sont des programmes de cuisson sous pression. La vapeur pressurisée cuit vos aliments uniformément et à point, et produit invariablement de délicieux résultats.

Le Duo Crisp vous offre le choix entre 2 niveaux de pression :

Pressure Level (Niveau de pression)	Suggestions d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
Lo (Bas) 5,8-7,2 psi (35-55 kPa)	Poisson et fruits de mer, légumes tendres, riz	Pression : 00:35	00:00-04:00
Hi (Haut) 10,2-11,6 psi (65-85 kPa)	Œufs, viande, volaille, légumes-racines et autres légumes durs, avoine, haricots, céréales, bouillon d'os, chili	Vapeur : 00:30	

Comme le niveau de pression contrôle la température, une pression plus élevée entraîne une température de cuisson plus élevée.

Pour la cuisson sous pression, utilisez des liquides à base d'eau tels que bouillons, soupes ou jus. Si vous utilisez de la soupe en conserve, condensée ou à base de crème, ajoutez de l'eau dans les quantités indiquées ci-dessous.

Conseil pratique : Plutôt que de faire bouillir vos aliments, servez-vous du trépied multifonction pour les cuire à la vapeur. Cela favorise la diffusion uniforme de la chaleur, évite aux nutriments de s'infiltrer dans le liquide de cuisson, et empêche les aliments de coller au fond du récipient interne.

⚠ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faire preuve de prudence lors de la cuisson de plus de 60 ml d'huile, de sauce à base d'huile, de soupe condensée à base de crème ou de sauce épaisse. Ajouter une quantité adéquate de liquide pour délayer les sauces. Éviter les recettes nécessitant plus de 60 ml d'huile ou de matière grasse.

Capacité de l'autocuiseur Instant Pot	Quantité de liquide minimum pour la cuisson sous pression*
8 litres	2 tasses (500 ml)

*Sauf indication contraire dans la recette.

- Placez le trépied vapeur au fond du récipient interne.
- En fonction de votre recette, versez du liquide dans le récipient interne, puis placez les ingrédients sur le trépied vapeur.
Remarque: Les aliments froids ou congelés prennent plus de temps à produire de la vapeur et ralentissent la mise sous pression. Pour une cuisson plus rapide, décongelez les aliments avant la cuisson.
Remarque: Si vous cuisinez des céréales ou des haricots, consultez la rubrique **Proportions céréales-eau** pour de meilleurs résultats.
- Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur..
- Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression**.
Remarque : Le bouton d'évacuation rapide se soulève automatiquement en position Seal (Étanchéité) pour la cuisson sous pression.
- Appuyez sur **Pressure Cook** (Cuisson sous pression) ou **Steam** (Cuisson vapeur), pour sélectionner le programme intelligent désiré.
- Vous pouvez choisir le temps de cuisson par défaut ou utiliser les touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour le personnaliser.
Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées dans le programme intelligent lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).
- Appuyez à nouveau sur la touche du programme intelligent pour sélectionner le niveau de pression **Lo** (Bas) ou **Hi** (Haut).

- Appuyez sur **Keep Warm** (Maintien au chaud) pour activer ou désactiver la fonction automatique de maintien au chaud selon vos besoins. Consultez la rubrique **Maintien au chaud automatique après la cuisson** pour plus d'informations.
- Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le **préchauffage** a démarré.
- Si la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) est activée à l'issue du programme intelligent, le minuteur se met à compter le temps écoulé. Sinon, l'autocuiseur se met en mode veille et le message **End** (Fin) s'affiche.

Sélectionnez la méthode d'évacuation indiquée dans la recette. Consultez la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)**.

⚠DANGER

Tant que la soupape à flotteur est en position relevée, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée.** Attendre que toute la pression se soit évacuée et que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. **Ne jamais forcer pour ouvrir le couvercle.** Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.

⚠AVERTISSEMENT

Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **PC MAX — 2/3** maximum pour cuisson sous pression) indiquée.

Pour la cuisson d'aliments qui prennent du volume en cuisant (riz, haricots, pâtes, etc.), ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **— 1/2** indiquée.

Ne jamais cuisiner sans le récipient interne. Ne pas verser de nourriture ou de liquide dans la cuve de l'autocuiseur.

Pour éviter tout risque de blessure et/ou de dommage matériel, placer les ingrédients dans le récipient interne, puis déposer le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.

Programmes intelligents : Autocuiseur

Sauté

Le programme intelligent *Sauté* (Sauter) s'utilise comme une poêle ou un gril. Vous pouvez vous en servir pour mijoter, réduire et épaissir des liquides, préparer des stir-fry, caraméliser des légumes et saisir de la viande avant ou après la cuisson.

Faire sauter la viande et les légumes avant leur cuisson sous pression est le meilleur moyen de rehausser les saveurs, et le déglçage vous permettra de préparer des plats encore plus savoureux. Consultez la rubrique **Déglaçer le récipient interne** pour plus d'informations.

Niveau de température	Suggestions d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
Lo (Bas)	Mijoter, réduire, épaissir et caraméliser	00:30	00:01-00:30
Hi (Haut)	Saisir, stir-fry, sauter et dorer		

Les fonctions *Delay start* (Départ différé) et *Keep Warm* (Maintien au chaud) ne sont pas disponibles avec le programme intelligent .

1. Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur. **N'utilisez pas de couvercle.**
2. Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
3. Appuyez sur **Sauté** pour sélectionner le programme intelligent Sauté.
4. Vous pouvez choisir le temps de cuisson par défaut ou utiliser les touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour le personnaliser.
5. Appuyez à nouveau sur **Sauté** pour sélectionner le niveau de température Lo (Bas) ou Hi (Haut).

Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et au niveau de température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).

6. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le **préchauffage** a démarré.
7. Lorsque l'autocuiseur atteint la température cible, l'affichage passe de **On** (Marche) à **Hot** (Chaud).

Remarque : Placez tous les ingrédients de votre recette dans le récipient interne. Si les ingrédients sont ajoutés avant l'affichage du message **Hot** (Chaud), celui-ci risque de ne pas s'afficher du tout. C'est tout à fait normal.

Programmes intelligents : Autocuiseur

8. Une fois le programme intelligent terminé, le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.

Remarque : Si les ingrédients sautés atteignent le degré de cuisson désiré avant l'expiration du temps de cuisson programmé, appuyez sur **Cancel** (Annuler) pour mettre fin au programme intelligent.

Déglaçer le récipient interne (cuisson d'aliments sous pression après les avoir fait sauter)

Une fois le programme intelligent Sauté terminé, retirez avec soin les aliments du récipient interne et versez un liquide froid (par ex. jus, vinaigre, bouillon, vin, etc.) sur la surface chaude.

Avec une spatule en bois ou en silicone, détachez toutes les particules collées au fond du récipient interne, en rajoutant du liquide si nécessaire.

Ce liquide plein de saveurs est parfait pour la préparation des jus et des sauces. Si vous le souhaitez, vous pouvez ensuite vous servir du programme intelligent Sauté pour réduire le liquide de déglçage.

**ATTENTION**

Le programme intelligent Sauté atteint des températures très élevées. Si l'appareil est laissé sans surveillance avec un tel programme, les aliments risquent de brûler. Ne pas utiliser le couvercle et ne pas laisser l'autocuiseur sans surveillance lors de l'utilisation du programme Sauté.

Programmes intelligents : Autocuiseur

Slow Cook (Cuisson lente)

Le programme intelligent *Slow Cook* (Cuisson lente) est comparable à la cuisson en mijoteuse, et compatible avec n'importe quelle recette de mijoteuse ordinaire. Il vous suffit de suivre les instructions de la recette de cuisson lente.

Niveau de température	Suggestions d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
Lo (Bas)	Cuisson toute la journée. Programmer un minimum de 06:00 heures pour un résultat optimal	06:00	00:30-24:00
Hi (Haut)	Cuisson lente plus rapide		

- Placez tous les ingrédients (solides et liquides) dans le récipient interne.
- Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
- Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression**, ou utilisez un couvercle en verre doté d'un trou d'évacuation.
- Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position **Vent** (Évacuation).
- Appuyez sur **Slow Cook** (Cuisson lente) pour sélectionner ce programme intelligent.
- Vous pouvez choisir le temps de cuisson par défaut ou utiliser les touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour le personnaliser.
- Appuyez à nouveau sur **Slow Cook** (Cuisson lente) pour sélectionner le niveau de température **Lo** (Bas) ou **Hi** (Haut).
Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et au niveau de température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).
- Appuyez sur **Keep Warm** (Maintien au chaud) pour désactiver/réactiver la fonction automatique de maintien au chaud selon vos besoins.
- Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le compte à rebours de la cuisson commence immédiatement.
- Si la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) est activée à l'issue du programme intelligent, le minuteur se met à compter le temps écoulé. Sinon, l'autocuiseur se met en mode veille et le message **End** (Fin) s'affiche.

Remarque : La soupape à flotteur ne devrait pas se soulever pendant la cuisson lente. Pendant la cuisson lente, le couvercle peut être enlevé à n'importe quel moment pour accéder au contenu. Si la soupape à flotteur se soulève, vérifiez que le bouton d'évacuation rapide est en position **Vent** (Évacuation). Consultez la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)**.

Programmes intelligents : Autocuiseur

Sous Vide

Sous Vide cooking brings vacuum-sealed food to a very accurate temperature and maintains that temperature for a long period of time to achieve high quality, consistently delicious results.

Température par défaut	Plage de températures	Suggestions d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
56°C	21°C-93°C	Consulter la rubrique Recommandations pour la cuisson sous vide pour plus d'informations	03:00	00:30-99:30

Vous aurez besoin de :

- Pinces
 - Thermomètre
 - Sachets d'emballage sous vide
 - Facultatif : Machine sous vide
- Remplissez le récipient interne d'eau chaude jusqu'à la ligne – **1/2** indiquée.
 - Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
 - Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
 - Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique. **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression.**
Remarque : Le bouton d'évacuation rapide se remet automatiquement en position **Seal** (Étanchéité) lorsque le couvercle est fermé. Pour la cuisson sous vide, le bouton d'évacuation rapide peut être en position **Seal** (Étanchéité) ou **Vent** (Évacuation).
Remarque : Le couvercle de cuisson sous pression n'est pas nécessaire pour la cuisson sous vide ; il est néanmoins recommandé pour une régulation optimale de la température.
 - Appuyez sur **Sous Vide** pour sélectionner le programme de cuisson sous vide.
 - Servez-vous des touches **+ / -** de la fonction **Temp** (Température) pour modifier la température par paliers de 1 °C.
 - Servez-vous des touches **+ / -** de la fonction **Time** (Temps) pour modifier le temps de cuisson par paliers de 15 minutes.

Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).

Programmes intelligents : Autocuiseur

- 8. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le **préchauffage** a démarré.
- 9. Assaisonnez les aliments au goût pendant que l'autocuiseur chauffe. Consultez la rubrique **Ingrédients et assaisonnement**. Répartissez les aliments en portions dans des sachets individuels. Évacuez autant d'air que possible des sachets, puis fermez-les hermétiquement.
- 10. Une fois que l'eau est à la bonne température, l'appareil émet un bip. Retirez le couvercle et plongez les sachets hermétiques dans l'eau chaude. Le contenu

ATTENTION Éviter de trop remplir le récipient interne. Une fois que vous avez placé le contenu (eau et sachets d'aliments) dans le récipient, vérifiez qu'il reste un espace d'au moins 5 cm entre le niveau de l'eau et le haut du récipient interne.

- des sachets devrait être immergé, mais la soudure devrait rester au-dessus du niveau de l'eau.
- 11. Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression**.
- Remarque : Si le temps de cuisson est supérieur à 04:00 heures, vérifiez le niveau d'eau régulièrement afin de vous assurer que le contenu est bien immergé. Au besoin, rajoutez de l'eau chaude dans le récipient interne.*
- 12. Une fois la cuisson terminée, le message **End** (Fin) s'affiche. Ouvrez l'autocuiseur et sortez les sachets de l'eau avec précaution.
 - 13. Videz les sachets et servez-vous d'un thermomètre pour vérifier que le contenu est bien cuit. Suivez une recette ou consultez la rubrique. **Recommandations pour la cuisson sous vide.**

Reverse Searing

Pour faire ressortir les saveurs, essayez de saisir la viande après plutôt qu'avant la cuisson.

Après la cuisson sous vide, sortez la viande du sachet de cuisson et séchez-la doucement avec un papier absorbant. Faites-la ensuite légèrement sauter dans le récipient interne à l'aide du programme intelligent Sauté ou passez-la à la poêle, au gril ou au chalumeau de cuisine.

Saisir la viande après la cuisson

- Lors de la cuisson sous vide, utilisez des aliments frais de grande qualité afin de garantir un maximum de saveur.

Programmes intelligents : Autocuiseur

- Il est recommandé de moins saler les aliments qu'à l'habitude, particulièrement la viande, la volaille et le poisson. Salez plutôt après la cuisson, en fonction de vos goûts.
- Utilisez de la poudre d'ail plutôt que de l'ail frais. L'ail cru peut devenir amer lorsqu'il est cuit sous vide et son goût peut être trop prononcé. Une poudre d'ail pure et de bonne qualité donnera de meilleurs résultats.

Remarque : Ne remplacez pas la poudre d'ail par du sel d'ail !

Conservation des aliments cuits

Si les aliments cuisinés ne sont pas consommés immédiatement, plongez les sachets dans de l'eau glacée afin de faire baisser rapidement la température, puis réfrigérez-les.

Recommandations pour la cuisson sous vide

Aliment	Épaisseur recommandée	Cuisson/texture désirée	Température de cuisson	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum
Bœuf et agneau					
Coupes tendres : Filet, escalope, surlonge, faux-filet, rumsteak, entrecôte, côte	2 à 5 cm	Saignante	50 °C	1 heures	4 heures
		Rosée	54 °C	1.5 heures	4 heures
Coupes plus dures : Paleron, collier, épaule, jarret, gibier	4 à 6 cm	À point	60 °C	1.5 heures	4 heures
		Bien cuite	63 °C	1.5 heures	4 heures
Volaille					
Blanc de poulet	3 à 5 cm	Tendre et juteuse	63 °C	1.5 heures	4 heures
		Traditionnellement ferme	69 °C	1 heures	4 heures
Haut de cuisse de poulet	3 à 5 cm	Tendre et juteuse	74 °C	1 heures	4 heures
		Se détache de l'os	74 °C	4 heures	8 heures
Cuisse de poulet	5 à 7 cm	Tendre et juteuse	74 °C	2 heures	7 heures
Magret de canard	3 à 5 cm	Tendre et juteuse	64 °C	2 heures	4 heures

Les temps de cuisson et les températures ne sont fournis qu'à titre indicatif. Suivez toujours une recette fiable.

Programmes intelligents : Autocuiseur

Aliment	Épaisseur recommandée	Cuisson/texture désirée	Température de cuisson	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum
Porc					
Poitrine	3 à 6 cm	Traditionnelle- ment ferme	82 °C	10 heures	22 heures
Plat de côte	2 à 3 cm	Se détache de l'os	59 °C	10 heures	22 heures
Côtes	2 à 4 cm	Rose et juteuse	57 °C	1 heure	4 heures
		Parfaitement blanche et juteuse	64 °C	1 heure	4 heures
Poisson et fruits de mer					
Poisson	2 à 3 cm	Tendre et fondante	43 °C	10 minutes	30 minutes
		Nacrée/ commence à s'effriter	46 °C	20 minutes	45 minutes
		Rosée	52 °C	20 minutes	45 minutes
		Moyenne, texture sèche	54 °C	20 minutes	45 minutes
		Bien cuite, la chair s'émiette	57 °C	20 minutes	45 minutes
Crevettes	-	Traditionnelle- ment	60 °C	30 minutes	45 minutes
Queues de homard	-	Tendre et fondante	60 °C	1 heure	1 heure
Coquilles Saint-Jacques	-	Tendre et fondante	60 °C	30 minutes	30 minutes
Œufs					
Œufs	L/XL	À la coque	60 °C	-	45 minutes
		Coulant	62 °C	-	45 minutes
		Mollet	65 °C	-	1 heure
		Dur	73,9 °C	-	1 heure
Fruits et légumes					
Fruits	-	-	83,9 °C	15 minutes	2 heures
Légumes	-	-	83,9 °C	45 minutes	2,5 heures

Les temps de cuisson et les températures ne sont fournis qu'à titre indicatif. Suivez toujours une recette fiable.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

Le Duo Crisp + Friteuse sans huile fait appel à un flux d'air chaud pour frire ou cuire les aliments. Il vous permet de préparer des plats riches en saveurs et parfaitement croustillants avec peu ou pas d'huile.

Vous pouvez utiliser le couvercle spécial friture sans huile de différentes manières :

1. Pour donner à votre plat une apparence dorée et croustillante, après l'avoir cuisiné avec les programmes intelligents *Pressure Cook* (Cuisson sous pression), *Steam* (Cuisson vapeur) et *Sous Vide* (Cuisson sous vide).
2. Pour cuisiner entièrement votre plat avec les programmes intelligents *Air Fry* (Friture sans huile), *Roast* (Rôtir), *Bake* (Gâteaux) ou *Broil* (Griller), en vous servant du couvercle spécial friture sans huile.

Utilisez toujours le récipient interne pour faire frire vos aliments sans huile. Pour un résultat optimal, utilisez le panier à friture sans huile fourni, qui contient plusieurs niveaux pour répondre à tous vos besoins.

Vous pouvez placer n'importe quel plat à four directement dans le récipient interne.

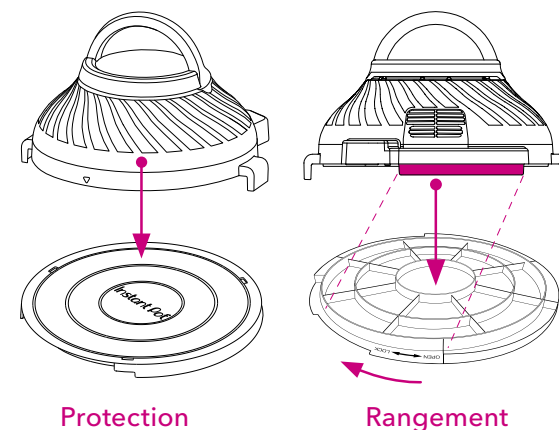
Les fonctions *Delay start* (Départ différé) et *Keep Warm* (Maintien au chaud) ne sont pas disponibles avec les programmes intelligents de friture sans huile.

NOTIFICATION Ne pas trop remplir le panier multiniveau à friture sans huile ou le plateau grill/déshydrateur. L'air doit pouvoir circuler librement autour des ingrédients.

Couvercle spécial friture sans huile

Quand vous soulevez le couvercle spécial friture sans huile de la cuve de l'autocuiseur Instant Pot, posez-le toujours sur le tapis de protection fourni. Ne posez jamais le couvercle spécial friture sans huile sur son cordon d'alimentation ou sur votre plan de travail.

Pour ranger votre couvercle spécial friture sans huile, retournez le tapis de protection sur son côté rainuré. Alignez l'arrière du couvercle spécial friture sans huile sur le symbole **OPEN** (Ouvvert) du tapis de protection, puis tournez le couvercle spécial friture sans huile dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position **LOCK** (Verrouillé).



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

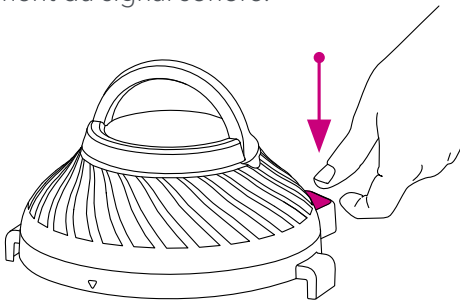
Friture sans huile

La friture sans huile est une méthode formidable pour réhausser les saveurs en utilisant une toute petite quantité d'huile.

Température par défaut	Plage de températures	Suggestions d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
204 °C	82 °C à 204 °C	Frites maison ou surgelées, ailes de poulet, crevettes	00:18	00:01-01:00

- Placez les aliments dans le panier multiniveau à friture sans huile, dans un plat à four, ou directement dans le récipient interne, suivant votre recette.
Remarque : Consultez la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation – Accessoires** pour plus d'informations sur l'assemblage.
- Si vous utilisez un accessoire, placez-le dans le récipient intérieur.
- Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
- Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- Alignez les ergots du couvercle sur les fentes des poignées de la cuve et abaissez le couvercle jusqu'au retentissement du signal sonore.

Remarque : Appuyez légèrement sur le couvercle pour vous assurer que le connecteur du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur du capteur de la cuve.



- Appuyez sur **Air Fry** (Friture sans huile) pour sélectionner ce programme intelligent.
- Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Temp** (Température) pour modifier la température par paliers de 1 °C.
- Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour modifier le temps de cuisson.

Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

- Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le préchauffage a démarré.
- Lorsque l'autocuiseur atteint la température cible, le message **On** (Marche) est remplacé par le compte à rebours de la cuisson.
- À environ la moitié du cycle de cuisson, le message **turn Food** (Retourner les aliments) s'affiche.
- Soulevez le couvercle spécial friture sans huile de la cuve de l'autocuiseur Instant Pot et posez-le sur le tapis de protection fourni.

Remarque : Lorsque vous soulevez le couvercle, la cuisson s'interrompt automatiquement pendant 3 minutes. Après 3 minutes, le programme s'arrête et le couvercle spécial friture sans huile se met en mode veille.

- Retournez vos aliments avec soin.
- Refermez le couvercle de la manière décrite à l'étape 5.

Remarque : Certains aliments n'ont pas besoin d'être retournés. Si le couvercle n'est pas retiré dans les 10 secondes qui suivent l'affichage du message **turn Food** (Retourner les aliments), la cuisson reprend.

- À 1 minute (**00:01**) de la fin du temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche en secondes.
- Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche.

Remarque : Le couvercle spécial friture sans huile émet un bip au bout de 5 minutes, 20 minutes, et 60 minutes, pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

⚠ATTENTION Pour éviter les blessures ou les dommages matériels, toujours placer le couvercle spécial friture sans huile sur le tapis de protection fourni.

⚠AVERTISSEMENT Ne pas trop remplir le récipient interne et les accessoires. Pour éviter tout risque d'incendie, de dommage matériel ou de blessure, vérifier que les ingrédients n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant ou la grille de protection de l'élément.

⚠AVERTISSEMENT Si un bon contact n'est pas assuré entre les connecteurs du capteur du couvercle spécial friture sans huile et les connecteurs du capteur de la cuve, le message C9 s'affichera. Une mauvaise connexion risque d'endommager l'appareil.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

Rôtir (Roast)

Température par défaut	Plage de températures	Suggestions d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
193 °C	82 °C à 204 °C	Beef, lamb, pork, poultry, vegetables, scalloped potatoes and more	00:40	00:01-01:00

- Placez les aliments dans le panier multiniveau à friture sans huile, dans un plat à four, ou directement dans le récipient interne, suivant votre recette.
Remarque : Consultez la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation – Accessoires** pour plus d'informations sur l'assemblage.
- Si vous utilisez un accessoire, placez-le dans le récipient intérieur.
- Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
- Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- Alignez les ergots du couvercle sur les fentes des poignées de la cuve et abaissez le couvercle jusqu'au retentissement du signal sonore.
Remarque : Appuyez légèrement sur le couvercle pour vous assurer que le connecteur du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur du capteur de la cuve.
- Appuyez sur **Roast** (Rôtir) pour sélectionner ce programme intelligent.
- Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Temp** (Température) pour modifier la température par paliers de 1 °C.
- Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour modifier le temps de cuisson.
Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).
- Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le préchauffage a démarré.
- Lorsque l'autocuiseur atteint la température cible, le message **On** (Marche) est remplacé par le compte à rebours de la cuisson.
- À environ la moitié du cycle de cuisson, le message **turn Food** (Retourner les aliments) s'affiche.
- Soulevez le couvercle spécial friture sans huile de la cuve de l'autocuiseur Instant Pot et posez-le sur le tapis de protection fourni.
Remarque : Lorsque vous soulevez le couvercle, la cuisson s'interrompt automatiquement.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

- Retournez vos aliments avec soin.
Remarque : Certains aliments n'ont pas besoin d'être retournés. Si le couvercle n'est pas retiré dans les 10 secondes qui suivent l'affichage du message **turn Food** (Retourner les aliments), la cuisson reprend.
- Refermez le couvercle de la manière décrite à l'étape 5.
- À 1 minute (**00:01**) de la fin du temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche en secondes.
- Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche.

Bake (Gâteaux)

Le programme intelligent Bake (Gâteaux) fonctionne comme un petit four. Vous pouvez l'utiliser pour préparer de délicieux brownies et brioches et toutes sortes de pâtisseries.

Vous pouvez faire cuire vos gâteaux dans le panier multiniveau à friture sans huile ou dans n'importe quel plat à four (moule à manqué, par ex.).

- Si vous faites cuire votre gâteau dans le panier multiniveau à friture sans huile, consultez la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation – Accessoires** pour plus d'informations sur l'assemblage. Tapissez l'intérieur de papier aluminium ou de papier sulfurisé et versez-y la pâte. Placez le panier à friture sans huile dans le récipient interne.
- Si vous utilisez un plat de cuisson, placez le trépied multifonction au fond du récipient interne, puis posez le plat de cuisson sur le trépied.
Remarque : Laissez un espace d'environ 2,5 cm tout autour du plat de cuisson pour permettre à la chaleur de circuler uniformément.

Ne couvrez pas le plat de cuisson, sauf si cela est indiqué dans votre recette.

Température par défaut	Plage de températures	Suggestions d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
185 °C	82 °C à 204 °C	Gâteaux, pâtisseries et brioches	00:30	00:01-01:00

- Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
- Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- Alignez les ergots du couvercle sur les fentes des poignées de la cuve et abaissez le couvercle jusqu'au retentissement du signal sonore.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

- Remarque :* Appuyez légèrement sur le couvercle pour vous assurer que le connecteur du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur du capteur de la cuve.
- Appuyez sur **Bake** (Gâteaux) pour sélectionner ce programme intelligent.
 - Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Temp** (Température) pour modifier la température par paliers de 1 °C.
 - Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour modifier le temps de cuisson.
- Remarque :* Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).
- Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le préchauffage a démarré.
 - Lorsque l'autocuiseur atteint la température cible, le message **On** (Marche) est remplacé par le compte à rebours de la cuisson.
 - À 1 minute (**00:01**) de la fin du temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche en secondes.
 - Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.

Broil (Griller)

Griller implique une circulation de la chaleur du haut vers le bas, les aliments à griller doivent donc être placés à proximité de l'élément chauffant.

Température par défaut	Plage de températures	Suggestions d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
204 °C	Non réglable	Fromage fondu sur soupe à l'oignon ou nachos	00:08	00:01-00:40

- Placez les aliments sur le plateau gril/déshydrateur dans le panier multiniveau à friture sans huile. Évitez de trop remplir le panier. Un panier trop plein risquerait d'entrer en contact avec le couvercle spécial friture sans huile et d'endommager l'appareil.
- Remarque :* Consultez la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation – Accessoires** pour plus d'informations sur l'assemblage.
- Placez le panier à friture sans huile dans le récipient interne.
 - Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
 - Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

- Alignez les ergots du couvercle sur les fentes des poignées de la cuve et abaissez le couvercle jusqu'au retentissement du signal sonore.
- Note:* Appuyez légèrement sur le couvercle pour vous assurer que le connecteur du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur du capteur de la cuve.
- Appuyez sur **Broil** (Griller) pour sélectionner ce programme intelligent.
 - Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour modifier le temps de cuisson.
- Remarque :* Les modifications apportées au temps de cuisson sont enregistrées dans le programme intelligent lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer). La température ne peut pas être modifiée.
- Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le compte à rebours de la cuisson commence immédiatement.
 - À 1 minute (**00:01**) de la fin du temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche en secondes.
 - Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.

Dehydrate

Les programmes intelligents *Dehydrate* (Déshydrater) chauffent à basse température pendant de longues périodes, pour déshydrater les aliments en toute sécurité.

Suivez toujours une recette fiable lorsque vous déshydratez de la viande.

NOTIFICATION

Ne pas trop remplir le panier multiniveau à friture sans huile et le plateau gril/déshydrateur. L'air doit pouvoir circuler librement autour des aliments.

Température par défaut	Plage de températures	Suggestions d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
52 °C	41 °C à 74 °C	Make fruit leather, jerky, dried vegetables	07:00	01:00-72:00

- Placez les aliments au fond du panier multiniveau à friture sans huile, et au besoin, sur le plateau gril/déshydrateur.
- Remarque :* Consultez la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation – Accessoires** pour plus d'informations sur l'assemblage.
- Placez le panier à friture sans huile dans le récipient interne.
 - Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

4. Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 120 V. L'autocuiseur se met en mode veille et le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
5. Alignez les ergots du couvercle sur les fentes des poignées de la cuve et abaissez le couvercle jusqu'au retentissement du signal sonore.
Remarque : Appuyez légèrement sur le couvercle pour vous assurer que le connecteur du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur du capteur de la cuve.
6. Appuyez sur **Dehydrate** (Déshydrater) pour sélectionner ce programme intelligent.
7. Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Temp** (Température) pour modifier la température par paliers de 1 °C.
8. Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour modifier le temps de cuisson par paliers de 5 minutes.
Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur Start (Démarrer).
9. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le compte à rebours de la cuisson commence immédiatement.
10. À 1 minute de la fin du temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche en secondes.
11. Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.

Tableau des programmes intelligents

Programme intelligent	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Pression/ température par défaut	Plage de pression/ température	Couvercle requis
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	00:35	00:00-04:00	Hi (Haut)	Lo (Bas) / Hi (Haut)	Couvercle de cuisson sous pression
Sauté	00:30	00:01-00:30	Hi (Haut)	Lo (Bas) / Hi (Haut)	
Slow Cook (Cuisson lente)	06:00	00:30-24:00	Lo (Bas)	Lo (Bas) / Hi (Haut)	
Steam (Cuisson vapeur)	00:30	00:00-04:00	Hi (Haut)	Lo (Bas) / Hi (Haut)	
Sous Vide	03:00	00:30-99:30	56 °C	22-93 °C	Couvercle spécial friture sans huile
Friture sans huile	00:18	00:01-01:00	204 °C	82-204 °C	
Rôtir	00:40	00:01-01:00	193 °C	82-205 °C	
Broil	00:08	00:01-00:40	204 °C	Non réglable	
Bake (Gâteaux)	00:30	00:01-01:00	185 °C	82-204 °C	
Dehydrate (Déshydrater)	07:00	01:00-72:00	52 °C	41-74 °C	

Tableau des temps de cuisson

Aliment	Quantité	Réglage	Temps de cuisson*	Température de cuisson*
Frites (surgelées)	450 g	Air Fry (Friture sans huile)	18 à 20 minutes	205 °C
	680 g		22 à 24 minutes	
Frites (maison)	450 g	Air Fry (Friture sans huile)	20 à 22 minutes	205 °C
	680 g		24 à 26 minutes	
Crevettes	300 à 400 g	Air Fry (Friture sans huile)	7 à 10 minutes	205 °C
Quart de poulet	350 à 450 g	Roast (Rôtir)	37 à 39 minutes	205 °C
Ailes de poulet	8 à 10 pièces	Air Fry (Friture sans huile)/Roast (Rôtir)	17 à 19 minutes	196 °C
Steak	350 à 450 g	Roast (Rôtir)	Rosé : 12 minutes	205 °C
			À point : 14 minutes	
			Bien cuit : 16 minutes	
Côtes de porc	1 000 à 1 500 g	1ère étape : Pressure Cook (Cuisson sous pression)	15 à 20 minutes	Hi (Haut)
		2ème étape : Broil(Griller)	15 à 20 minutes	205 °C
Chou-fleur	250 à 300 g	Air Fry (Friture sans huile)/Roast (Rôtir)	11 à 13 minutes	205 °C
Asperges	18 à 22 pieces	Air Fry (Friture sans huile)/Roast (Rôtir)	3 à 5 minutes	205 °C
Gâteau	250 g (petit gâteau)	Bake (Gâteaux)	28 à 30 minutes	182°C
Cupcakes	250 g	Bake (Gâteaux)	15 à 18 minutes	177 °C
Nachos	Toutes quantités	Broil (Griller)	5 à 7 minutes	205 °C

*Les temps et températures de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif. Suivez toujours les conseils d'une recette fiable.

La liste complète des temps de cuisson est disponible sur [notre site web](#).

Proportion céréales/eau

Riz et céréales	Proportion céréales/ eau
Riz blanc ou brun	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Avoine	1 : 3
Risotto	1 : 2 - ajouter du vin au goût
Porridge	1 : 10

Entretien, nettoyage et rangement

Nettoyez votre Instant Pot Duo Crisp + Friteuse sans huile après chaque utilisation.

N'oubliez jamais de débrancher votre Duo Crisp et de le laisser refroidir à la température ambiante avant de le nettoyer.

Évitez de l'utiliser et de le ranger tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches.

Pièce	Instruction	Nettoyage
Accessoires • Trépied multifonction • Tapis de protection et couvercle de rangement • Panier multiniveau à friture sans huile • Base du panier à friture sans huile • Plateau gril/déshydrateur	• À nettoyer après chaque utilisation. • Ne jamais utiliser de détergent chimique corrosif, de tampon à récurer ou de poudre abrasive sur les accessoires. • Pour faciliter le nettoyage, il peut être utile de pulvériser le plateau de cuisson et/ou le panier à friture sans huile avec un spray de cuisson antiadhésif avant d'ajouter les aliments. • Placer les articles à nettoyer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. • Désassemblez le panier à friture sans huile avant de le nettoyer.	Compatible lave-vaisselle* et lavable à la main
Couvercle de cuisson sous pression et ses pièces • Poignée d'évacuation de la vapeur • Dispositif antiblocage • Collecteur de condensation • Joint d'étanchéité • Soupape à flotteur • Capuchon en silicone	• Après chaque utilisation, les nettoyer à l'eau chaude et au liquide vaisselle et les laisser sécher à l'air libre, ou les placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. • Retirer toutes les pièces du couvercle avant un lavage au lave-vaisselle. • Vider et rincer le collecteur de condensation avant chaque utilisation. • Retirer la soupape d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage, puis nettoyer l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur pour éviter les obstructions. • Pour égoutter le couvercle après son passage au lave-vaisselle, le saisir par la poignée, le tenir en position verticale au-dessus d'un évier, puis le tourner à 360°, comme un volant. • Une fois le couvercle nettoyé, le poser à l'envers sur la cuve de l'autocuiseur. • Ranger le joint d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour réduire l'odeur résiduelle des plats cuisinés. Pour éliminer les odeurs, verser 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre blanc dans le récipient interne, faire fonctionner en mode Pressure Cook (Cuisson sous pression) pendant 5 à 10 minutes, puis faire échapper la vapeur en mode d'évacuation rapide (QR).	
Récipient interne	• Pour éliminer les traces de calcaire plus tenaces, il sera peut-être nécessaire de frotter avec une éponge humidifiée au vinaigre blanc. Pour faciliter le nettoyage des résidus alimentaires opiniâtres ou brûlés au fond du récipient interne, le faire tremper dans l'eau chaude pendant quelques heures • À nettoyer après chaque utilisation. • Vérifier que toutes les surfaces extérieures sont bien sèches avant de le placer dans la cuve de l'autocuiseur.	

Entretien, nettoyage et rangement

Pièce	Instruction	Nettoyage
Couvercle spécial friture sans huile	- Laisser le couvercle spécial friture sans huile refroidir à la température ambiante, puis nettoyer l'élément chauffant et la zone alentour avec un chiffon ou une éponge légèrement humide. Bien nettoyer les résidus alimentaires et/ou les éclaboussures de graisse. - Nettoyer l'extérieur en l'essuyant avec un chiffon ou une éponge légèrement humide. - Ne pas retirer la grille de protection de l'élément. - Ne pas rincer ou immerger la cuve de l'autocuiseur dans de l'eau.	Nettoyage avec un chiffon humide uniquement
Cordon d'alimentation	- Nettoyer le cordon d'alimentation avec un chiffon légèrement humide. - Ne pas rincer ou immerger le cordon d'alimentation dans de l'eau.	
Cuve de l'autocuiseur	- Essuyer l'intérieur de la cuve et le rebord de condensation avec un chiffon légèrement humide, puis laisser sécher à l'air libre. - Nettoyer la cuve et le panneau de commande avec un chiffon ou une éponge légèrement humide. - Ne pas rincer ou immerger la cuve de l'autocuiseur dans de l'eau.	

***Une certaine décoloration risque de survenir après le passage au lave-vaisselle, mais elle n'affectera en rien la sécurité et la performance de l'autocuiseur.*

Remarque : Pour éliminer les taches de graisse et les résidus alimentaires des accessoires et du couvercle spécial friture sans huile, pulvériser un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre et essuyer avec un chiffon humide. Pour éliminer les taches plus tenaces, laisser le mélange agir pendant quelques minutes avant de nettoyer en frottant.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne pas immerger la cuve de l'autocuiseur dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne pas rincer l'appareil sous le robinet.
S'assurer que l'élément chauffant reste sec en tout temps.
Ne jamais plonger le cordon d'alimentation dans de l'eau. Ne pas mouiller les broches de la fiche du cordon d'alimentation.
En l'absence d'un nettoyage régulier, les éclaboussures de graisse et les résidus d'aliments qui s'accumulent autour de l'élément chauffant posent un risque de fumée, d'incendie et de blessure.
Si une odeur de brûlé se répand, appuyer sur la touche Cancel (Annuler) et débrancher l'appareil. Une fois l'appareil refroidi, essuyer les éclaboussures de graisse et les résidus d'aliments avec un chiffon imbibé d'un détergent doux

Dépannage

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui.

Contactez le Service Client : **+44 (0) 3331 230051**
support@instantpot.co.uk

Problème	Raison possible	Solution
Le couvercle spécial friture sans huile est bien en place, mais il ne s'allume pas	Mauvais contact entre le couvercle spécial friture sans huile et la cuve de l'autocuiseur.	Vérifier que le couvercle spécial friture sans huile est correctement posé sur la cuve de l'autocuiseur.
	Problème ou absence d'alimentation.	Inspecter le cordon d'alimentation au niveau de la cuve de l'autocuiseur. Vérifier qu'il est bien enfoncé dans la cuve de l'autocuiseur.
	Le fusible de l'autocuiseur a sauté.	Contactez le Service Client .
	Le microinterrupteur est sale, graisseux ou endommagé.	Contactez le Service Client .
De la fumée noire s'échappe du couvercle spécial friture sans huile	L'huile utilisée a un point de fumée trop bas.	Appuyer sur Cancel (Annuler) pour annuler le programme intelligent, débrancher l'autocuiseur et le laisser refroidir à la température ambiante. Choisir une huile neutre au point de fumée élevé (par ex. canola, avocat, soja, carthame ou son de riz).
	Résidus alimentaires au fond du récipient interne ou autour de l'élément du couvercle spécial friture sans huile.	Appuyer sur Cancel (Annuler) pour annuler le programme intelligent, débrancher l'autocuiseur et le laisser refroidir à la température ambiante. Retirer tous les accessoires du récipient interne et nettoyer avec soin le récipient interne, le couvercle spécial friture sans huile et tous les accessoires.
	Défaillance de l'appareil.	Contactez le Service Client .
De la fumée blanche s'échappe du couvercle spécial friture sans huile	Les aliments cuisinés ont une forte teneur en graisses (poitrine fumée, saucisses, hamburgers).	Éviter d'employer la friture sans huile pour la cuisson d'aliments à forte teneur en graisses. Avant d'employer la friture sans huile, retirer l'huile et/ou la graisse excédentaire du récipient interne.
	Les aliments sont moites.	En chauffant, l'eau contenue dans les aliments se transforme en vapeur et s'échappe de l'autocuiseur. Sécher les ingrédients en les tamponnant avant de les faire frire sans huile.
	L'assaisonnement des aliments a pénétré dans l'élément.	Faire preuve de prudence lors de l'assaisonnement des aliments. Pulvériser les légumes et les viandes avant de les assaisonner ; cela permettra à l'assaisonnement de coller aux ingrédients.

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
Difficulté à fermer le couvercle de cuisson sous pression	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Repositionner le joint d'étanchéité, en vérifiant qu'il est bien installé dans son logement.
	Soupape à flotteur en position relevée.	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long
	Le contenu de l'autocuiseur est toujours chaud.	Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position Vent (Évacuation), puis abaisser lentement le couvercle sur la cuve de l'autocuiseur pour laisser la chaleur se dissiper.
Difficulté à ouvrir le couvercle de cuisson sous pression	Pression à l'intérieur de l'autocuiseur.	Évacuer la pression comme indiqué dans la recette ; n'ouvrir le couvercle qu'une fois que la soupape à flotteur s'est abaissée.
	La soupape à flotteur est coincée en position relevée en raison de débris ou de résidus alimentaires.	Se servir du mode d'évacuation rapide pour libérer la vapeur, puis appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Ouvrir le couvercle avec précaution et nettoyer avec soin la soupape à flotteur, la zone alentour et le couvercle avant la prochaine utilisation.
	⚠️ AVERTISSEMENT Il est possible que le contenu soit sous pression ; pour éviter les brûlures, ne jamais forcer pour ouvrir le couvercle..	
Le récipient interne est collé au couvercle à l'ouverture de l'appareil	Le refroidissement peut causer un effet de ventouse et coller le récipient interne au couvercle.	Pour évacuer le vide, appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position Vent (Évacuation).
De la vapeur s'échappe sur le côté du couvercle	Pas de joint d'étanchéité dans le couvercle.	Installer un joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement.	Remplacer le joint d'étanchéité.
	Des résidus alimentaires sont collés au joint d'étanchéité.	Retirer le joint d'étanchéité et le laver avec soin.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrir, puis refermer le couvercle.
	Le logement du joint d'étanchéité est déformé ou s'est déplacé.	Retirer le joint d'étanchéité du couvercle et vérifier que son logement n'est pas déformé. Contacter le Service Client .
	Le bord du récipient interne est peut-être déformé.	L'inspecter et en cas de déformation, contacter le Service Client .

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
La soupape à flotteur ne se soulève pas	Présence de résidus alimentaires sur la soupape à flotteur ou le capuchon en silicone de la soupape à flotteur.	Retirer la soupape à flotteur du couvercle et la nettoyer avec soin. Effectuer un test initial de fonctionnement afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil. Noter les résultats et contacter le Service Client .
	Pas assez de liquide dans le récipient interne.	Vérifier si le fond du récipient interne est brûlé. Verser 500 ml de liquide de cuisson dans le récipient interne
	Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est usé ou manquant.	Installer le capuchon en silicone ou remplacer la soupape à flotteur tout entière.
	La soupape à flotteur est obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle.	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Si la soupape à flotteur ne s'abaisse pas, appuyer sur Cancel (Annuler) et contacter le Service Client .
	Le récipient interne est froid.	Vérifier si le fond du récipient interne est brûlé. Verser 500 ml de liquide de cuisson dans le récipient interne.
	Le fond du récipient interne est peut-être endommagé.	Effectuer un Test initial de fonctionnement afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client .
Pendant la cuisson, un peu de vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur en émettant un léger sifflement	Le bouton d'évacuation rapide n'est pas en position Seal (Étanchéité).	Remettre le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité).
	L'autocuiseur régule la pression excédentaire.	C'est tout à fait normal. Aucune action n'est requise.
De la vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque le bouton d'évacuation rapide est en position Seal (Étanchéité)	Pas assez de liquide dans le récipient interne.	Verser 500 ml de liquide de cuisson dans le récipient interne.
	La commande du capteur de pression ne fonctionne plus.	Contacter le Service Client .
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas bien installée.	Remettre le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité).

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
L'écran reste vide une fois le cordon d'alimentation branché	Problème ou absence d'alimentation.	Inspecter le cordon d'alimentation. S'il est endommagé, contacter le Service Client . Vérifier que la prise est bien branchée.
	Le fusible de l'autocuiseur a sauté.	Contacter le Service Client .
Bruit de cliquetis ou légers craquements occasionnels	Il s'agit du son de la mise sous tension et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température.	C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient interne est mouillé.	Essuyer la surface extérieure du récipient interne. Vérifier que l'élément chauffant est bien sec avant d'introduire le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.

Dépannage

Problème	Code d'erreur	Signification du code d'erreur	
Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et l'autocuiseur bipe continuellement	C1 / C2 C6 / C6H C6L	Défaillance du capteur.	Contacter le Service Client .
	C5	La température est trop élevée car le récipient interne n'a pas été placé dans la cuve de l'autocuiseur.	Appuyer sur Cancel (Annuler) et attendre que l'élément chauffant refroidisse ; vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans la cuve de l'autocuiseur ; introduire ou repositionner le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur et reprogrammer.
		La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient interne.	Verser 500 ml de liquide de cuisson dans le récipient interne
	C7 ou NoPr (Pas de pression)	Pas assez de liquide.	Commencer par verser 2 tasses (500 ml) de liquide de cuisson dans le récipient interne. Au besoin, ajouter plus de liquide.
		Le bouton d'évacuation rapide est en position Vent (Évacuation).	Remettre le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité).
	C9	Mauvais contact entre les connecteurs du capteur du couvercle spécial friture sans huile et les connecteurs du capteur de la cuve.	Appuyer légèrement sur le couvercle pour vérifier que le connecteur femelle du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur mâle du capteur de la cuve.
	Couvercle	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné.	Ouvrir le couvercle, puis le refermer. Ne pas utiliser de couvercle en mode Sauté (Sauter).
	Burn/Food burn (Brûlé/ Les aliments brûlent)	Température élevée détectée au fond du récipient interne ; l'autocuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe.	Il est possible que des dépôts d'amidon au fond du récipient interne aient empêché la dissipation thermique. Arrêter l'autocuiseur, évacuer la pression de la manière indiquée dans la recette et inspecter le fond du récipient interne.
	PrSE	La pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson sans pression.	Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position Vent (Évacuation).

Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un agent du service après-vente agréé.

Garantie

Garantie limitée

Earlyview Ltd, distributeur officiel d'Instant Brands Inc., et Instant Brands Inc. (collectivement la « Société ») garantissent cet appareil contre tout défaut de main-d'œuvre et de matériau, dans le cadre d'un usage domestique normal, pour une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial. Cette garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et à l'utilisation de l'appareil au sein de l'UE. La présente garantie ne couvre pas l'utilisation des appareils en dehors de l'UE.

Pour faire jouer cette garantie limitée, il conviendra de fournir la preuve de la date de l'achat initial et, à la demande de la Société, de retourner votre appareil. À condition que cet appareil ait été opéré et entretenu conformément aux instructions écrites fournies (qui sont aussi disponibles sur instantpot.co.uk), la Société s'engage, à son entière discrétion : (i) à réparer les défauts matériels ou vices de fabrication ; ou (ii) à remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée du nouvel appareil expirera 12 mois après la date d'achat initiale. La Société n'est pas responsable des coûts d'envoi liés aux services sous garantie.

Limitation and Exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de compromettre la sécurité de son fonctionnement et d'entraîner des blessures graves et des dommages matériels. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil annulera la garantie, sauf si la ou lesdites modifications ou altérations ont été expressément autorisées par la Société.

Cette garantie ne couvre pas (1) l'usure normale des pièces ; (2) les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou d'un démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, de l'absence d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (par ex. incendies, inondations, ouragans et tornades) ou de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque, sans l'autorisation expresse de la Société ; et (3) les réparations résultant d'une utilisation de votre appareil autre que pour un usage domestique normal et d'une manière contraire aux instructions d'utilisation publiées.

Le cas échéant et dans la mesure autorisée par la loi applicable, la responsabilité de la Société vis-à-vis de tout appareil ou de toute pièce supposé(e) défectueux/euse sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable. Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la mesure autorisée par la loi, (1) la Société ne fournit aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite quant à l'usage ou à la pratique du commerce ou autre, relatifs à l'appareil ou aux pièces couvertes par la présente garantie et (2) la Société ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif, découlant de, ou en connexion avec, l'utilisation ou le fonctionnement de l'appareil ; de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, de profits, de jouissance ou d'usage ; de tous frais d'enlèvement ou d'installation ou autres dommages consécutifs de quelque nature qu'ils soient.

Aux termes de la législation applicable, vous disposez peut-être de droits et de voies de recours dépassant le cadre de cette garantie limitée.

Garantie

Enregistrement de la garantie

Rendez-vous sur instantpot.co.uk/support/register pour enregistrer votre appareil. Il vous sera demandé de fournir votre nom, votre adresse e-mail, le nom du magasin, la date de l'achat, le numéro du modèle et le numéro de série (tous les deux indiqués sur votre appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement des développements de nouveaux produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable de la publication d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements mentionnés dans les instructions jointes à l'appareil.

Services sous garantie

- Votre nom, votre adresse électronique ou votre numéro de téléphone.
- Une copie du reçu original avec le numéro de commande, le numéro de modèle et le numéro de série.
- La description du défaut du produit, en images ou vidéo si possible.

Nous contacter

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Royaume-Uni

Email: support@instantpot.co.uk

Téléphone : **+44 (0) 3331 230051**

Cette garantie a été mise à jour le 1er septembre 2019 pour tous les produits vendus à compter du [1er novembre 2019]. Si votre produit est assorti de la version plus ancienne de notre garantie, celle-ci continuera d'être honorée.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive n° 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la Directive n° 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (DCE) et ses révisions, ainsi qu'à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension (DBT) et ses révisions.

Ce marquage indique qu'au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matières premières. Veuillez utiliser les services de retour et de collecte pour retourner votre appareil usagé ou contacter le Service Client pour tout complément d'information sur le recyclage et la DEEE.



Instant Pot®

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

Earlyview Ltd (distributeur officiel d'Instant Pot)
5 Hershman Farm Business Park
Kitsmead Lane,
Chertsey
Surrey, KT16 0DN
Royaume-Uni.

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui sur :

www.instantpot.co.uk/support/register

Contacter le Service Client :

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Rejoignez la communauté officielle d'Instant Pot :

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabriqué en Chine

Tous droits réservés © 2020 Instant Brands™ Inc

Instant Pot®

DUO CRISP™ + AIR FRYER

Multifunktionaler Schnellkochtopf und Heißluftfritteuse
8 Liter



Bedienungsanleitung

Wichtige

Sicherheitshinweise Technische
Daten des Produkts

Inbetriebnahme

Produkt, Teile und Zubehör

Einstellungen der
Smart-Programme

Reinigung vor dem
ersten Gebrauch

Übersicht der
Druckregelfunktionen

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

Garen mit dem Duo Crisp

Empfohlene Garzeiten

Pflege, Reinigung und Lagerung

Beseitigen von Störungen

Gewährleistung

Kontaktinformationen

Willkommen in der Welt des Schnellgarens.

Danke, dass Sie uns in Ihrer Küche willkommen heißen.

Wir wissen, dass es oft schnell gehen muss. Deshalb haben wir Instant Pot® Duo Crisp™ + Heißluftfritteuse entwickelt, damit Familien und Berufstätige leichter und schneller gesunde, köstliche Gerichte zubereiten können.

Gemeinsam mit Köchen, Autoren und Bloggern haben wir eine Sammlung von Rezepten zusammengestellt, die Ihnen hoffentlich gefallen!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!



Robert J. Wang
Gründer und Chief Innovation Officer

Laden Sie die Instant Pot App herunter



Inhaltsverzeichnis

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5
Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels	12
Technische Daten des Produkts	12
Inbetriebnahme	13
Produkt, Teile und Zubehör	14
Bedienkonsole	19
Einstellungen der Smart-Programme	21
Statusmeldungen	24
Reinigung vor dem ersten Gebrauch	25
Übersicht der Druckregelfunktionen	27
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)	27
Schnellabdampfknopf	28
Dampfablassventil	29
Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)	30
Schwimmerventil	32
Auffangbehälter für Kondenswasser	34
Einführung in das Schnellkochen (Druckgaren)	35
Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)	37
Langsames Abdampfen	37
Schnellabdampfen	37
Langsames Abdampfen in 10 Minuten	39
Erster Testlauf (Test mit Wasser)	40

Inhaltsverzeichnis

- Smart-Programme: Garen ohne Frittieren.....42
 - „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)
und „Steam“ (Dampfgaren)..... 42
 - „Sauté“ (Sautieren) 45
 - „Slow Cook“ (Schongaren)..... 47
 - „Sous Vide“ (Vakuumgaren)..... 48
 - Anweisungen für das Vakuumgaren 50
- Smart-Programme: Frittieren.....55
 - „Roast“ (Braten)..... 55
 - „Bake (Backen)“ 56
 - „Broil“ (Grillen)..... 57
 - „Dehydrate“ (Trocknen) 58
- Smart-Programme - Übersicht.....60
- Garzeiten 61
- Körner-Wasser-Mischungsverhältnisse 61
- Pflege, Reinigung und Lagerung.....62
- Beseitigen von Störungen65
- Gewährleistung 70

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

1. LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE, WARNHINWEISE UND DIE ANWEISUNGEN FÜR DEN SICHEREN GEBRAUCH. DAS NICHTBEACHTEN DIESER SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN KANN VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.
2. Verwenden Sie mit dem Frittierdeckel immer einen Instant Pot® Innentopf aus Edelstahl in der richtigen Größe. Der Duo Crisp™ ist nur mit dem Innentopf aus Edelstahl kompatibel. VERWENDEN Sie das Gerät NICHT mit einem Innentopf mit keramischer Antihafbeschichtung. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu einem plötzlichen Freisetzen des Inhalts führen und Verbrennungen oder andere Verletzungen und/oder Sachschäden zur Folge haben.
3. Verwenden Sie mit dem Duo Crisp Gehäuse entweder den Duo Crisp Schnellkochdeckel oder den Duo Crisp Frittierdeckel. Die Verwendung eines anderen Deckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
4. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, während dieses in Gebrauch ist. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
5. Stellen Sie das Gerät nicht in einen heißen Backofen oder auf eine heiße Oberfläche.
6. Stellen Sie das Gerät weder auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in dessen Nähe noch in einen heißen Backofen. Durch die Hitze einer fremden Wärmequelle wird das Gerät beschädigt. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.



Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Ein Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

7. Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
8. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es unter Druck steht.
9. Nutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
10. Dieses Gerät kocht mithilfe von Druck. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Schnellkochtopfs kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn aufheizen. Beachten Sie den Abschnitt **Übersicht der Druckregelfunktionen**.
11. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sicher sind, dass sich der Druck im Inneren vollständig abgebaut hat. Weitere Informationen zum Ablassen von Druck finden Sie unter **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)**.
12. Verwenden Sie geeignete Wärmequellen entsprechend der Abschnitte **Smart-Programme: Garen ohne Frittieren** und **Smart-Programme: Frittieren**.
13. Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser, da andernfalls das Gerät ernsthaft beschädigt würde.
14. Füllen Sie den Innentopf nur bis $-\frac{2}{3}$ seines Fassungsvermögens (siehe Markierung im Innentopf). Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, wie Reis oder Trockengemüse, darf das Gerät maximal bis $-\frac{1}{2}$ seines Fassungsvermögens gefüllt werden (siehe Markierung im Innentopf).
15. Stechen Sie nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (wie Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut noch geschwollen ist. Sie können sich verbrühen.



Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Ein Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

16. Die Oberfläche des Heizelements im Gehäuse des Instant Pot weist nach Gebrauch noch Restwärme auf. Berühren Sie sie nicht.
17. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile, das Dampfablassröhrchen und die Ventilabdeckung nicht verstopft sind. Beachten Sie den Abschnitt **Pflege, Reinigung und Lagerung**.
18. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren oder Anbraten von Speisen, wenn er unter Druck steht.
19. Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe vor, die über die in der Bedienungsanleitung angegebenen Wartungsvorschriften hinausgehen.
20. Es wird empfohlen, das Gerät vor und nach jedem Gebrauch angemessen zu pflegen:
 - Überprüfen Sie das Dampfablassventil, das Dampfablassröhrchen, die Ventilabdeckung und das Schwimmerventil des Schnellkochdeckels auf Verstopfungen.
 - Prüfen Sie das Heizelement und dessen Abdeckung am Frittierdeckel auf Fett und Speisereste.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Innentopfs in das Multikochergehäuse, dass beide Teile trocken und frei von Speiseresten sind.
 - Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung auf Zimmertemperatur abkühlen.Weitere Informationen finden Sie unter **Pflege, Reinigung und Lagerung**.
21. Nehmen Sie Geräte nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät in irgendeiner Form beschädigt ist. Falls das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** unter support@instantpot.co.uk oder über die



Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Ein Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Nummer **+44 (0) 3331 230051**.

22. Ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für den gewerblichen Gebrauch oder die Nutzung im Freien gedacht.
23. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern, von Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten die sichere Verwendung des Geräts verhindern, oder von Personen mit begrenztem Wissen über die Handhabung eines Schnellkochtopfs benutzt werden. Wenn solche Personen in der Nähe sind, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzt werden.
24. Öffnen Sie den Deckel bei der Zubereitung von breiigen Lebensmitteln vorsichtig, damit die Speisen nicht herausspritzen.
25. Verwenden Sie Gerät nicht zum Anbraten, Frittieren oder Druckfrittieren mit Öl.
26. Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel, wie Apfelkompott, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken oder andere Getreidearten, Schälernbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti, unter Umständen schäumen oder spritzen und dadurch der Dampfablass verstopft werden kann. Diese Lebensmittel sollten nicht druckgegart werden, es sei denn, dies ist in offiziellen Instant Pot-Rezepten angegeben.
27. Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.
 - Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von
 - Tischen oder Arbeitsplatten hängen. Benutzen Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte bzw. ein



Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Ein Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Verlängerungskabel.

28. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile oder Zubehör entfernen bzw. einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen. Fassen Sie hierfür den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um Schäden am Stromkabel zu vermeiden.
29. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung immer abkühlen. Lassen Sie vor dem Gebrauch oder vor der Lagerung alle Oberflächen gut trocknen. Beachten Sie den Abschnitt **Pflege, Reinigung und Lagerung**.
30. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
31. Vergewissern Sie sich immer, dass der Dichtungsring vollständig in der Nut an der Innenseite der Dichtungsringaufnahme sitzt. Informationen zur **Überprüfung des Dichtungsringes** finden Sie im Abschnitt Druckregelfunktionen – Dichtungsring.
32. Schützen Sie den Stecker vor eventuell austretenden Flüssigkeiten.
33. **⚠ VORSICHT** Das Gehäuse und der Frittierdeckel enthalten elektrische Bauteile. Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker, das Gehäuse oder den Frittierdeckel nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Spülen Sie das Gehäuse oder den Frittierdeckel nicht unter fließendem Wasser ab.
34. Nur für den Gebrauch auf Arbeitsplatten bestimmt. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Herdplatte.
35. **⚠ VORSICHT** Halten Sie bei Verwendung des Frittierdeckels die

⚠ WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Ein Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lüftungsschlitze frei. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die die Schlitze an der Unterseite des Geräts blockieren könnten. Lassen Sie mindestens 13 cm Platz um den Frittierdeckel, wenn dieser in Verwendung ist. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen verhindert ein gleichmäßiges Kochen und kann zu Schäden am Gerät führen.

36. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.
37. Achten Sie darauf, bei Verwendung des Frittierdeckels den Frittierkorb nicht zu überfüllen. Ein Überfüllen kann dazu führen, dass Lebensmittel das Heizelement berühren, wodurch es zu Bränden und/oder Verletzungen kommen kann.
38. **⚠ VORSICHT** Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Kochen keine Zubehöerteile. Um Verletzungen zu vermeiden:
 - Tragen Sie beim Entfernen von Zubehöerteilen und bei der Handhabung des Innentopfs immer angemessenen Handschutz.
 - Legen Sie heiße Zubehöerteile immer auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.
 - Legen Sie den Frittierdeckel ausschließlich auf die mitgelieferte Schutzabdeckung; legen Sie ihn nicht auf Ihre Arbeitsplatte.
 - Gehen Sie beim Entsorgen von heißem Fett äußerst vorsichtig vor.Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.
39. Das Innere des Geräts heizt sich beim Kochen auf eine Temperatur von mehreren Hundert Grad auf. Um Verletzungen zu vermeiden, fassen Sie niemals mit ungeschützten Händen ins Innere des Geräts, bis es sich auf Zimmertemperatur abgekühlt hat.

⚠ WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Ein Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

40. **⚠ VORSICHT** Ist der Frittierdeckel in Gebrauch, entweicht durch die Lüftungsschlitze heiße Luft. Kommen Sie den Lüftungsschlitzen mit Händen und Gesicht nicht zu nahe und gehen Sie beim Entfernen heißer Zubehöerteile aus dem Gerät äußerst vorsichtig vor. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
41. Sollte während der Verwendung des Frittierdeckels schwarzer Rauch aus dem Gerät entweichen, drücken Sie „Cancel“ (Abbrechen) und ziehen Sie sofort den Stecker. Entfernen Sie den Deckel erst, wenn kein Rauch mehr entweicht, und reinigen Sie ihn anschließend gründlich. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt **Beseitigen von Störungen**.
42. Es dürfen keine zu großen Lebensmittel und/oder Metallutensilien in den Innentopf oder Frittierkorb gegeben werden, da dies zu Brandgefahr und/oder Verletzungen führen kann.
43. Bewahren Sie nichts im Gehäuse oder Innentopf auf, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
44. Geben Sie keine brennbaren Stoffe in das Gehäuse oder in den Innentopf, wie z. B. Papier, Karton, Plastik, Styropor oder Holz.
45. Das mitgelieferte Zubehör eignet sich nicht für Mikrowellen, Toaster, Umluftöfen, Backöfen, Keramik Kochfelder, elektrische Kochplatten, Gasherde oder Grills.

BEWAHREN SIE DIESE
ANWEISUNGEN AUF.



Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Ein Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUN

Machen Sie sich vor dem Gebrauch dieses Geräts mit der Bedienungsanleitung vertraut, um Verletzungen zu vermeiden.

⚠️ WARNUN

Stromschlaggefahr. Nutzen Sie ausschließlich geerdete Steckdosen mit dem Gerät. Die Erdung darf NICHT aufgehoben werden. Verwenden Sie KEINE Adapter mit dem Gerät. Verwenden Sie KEINE Verlängerungskabel mit dem Gerät. Ein Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu einem Stromschlag und/oder zum Tod führen.

⚠️ WARNUN

EIN NICHTBEACHTEN DER WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE ODER DER ANWEISUNGEN FÜR DEN SICHEREN GEBRAUCH STELLT EINE MISSBRÄUCLICHE HANDHABUNG IHRES GERÄTS DAR, DIE ZUM ERLÖSCHEN IHRER GEWÄHRLEISTUNG BZW. ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN KANN.

Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

Gemäß den Sicherheitsanforderungen ist im Lieferumfang ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.

Das Gerät wird mit zwei Netzkabeln geliefert. Verwenden Sie immer das passende Netzkabel für Ihr Land. Um das Risiko eines Stromschlags auszuschließen, stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete und gut erreichbare Steckdose.

Technische Daten des Produkts



Modell:
DUO CRISP AF 8



1500 W



220-240 V ~ 50-60 Hz



8 Liter



10,06 kg



Mit Schnellkochdeckel:
cm: L 37,5 × B 34,5 × H 35,99
Mit Frittierdeckel:
cm: L 37,5 × B 34,5 × H 38,8

⚠️ WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Ein Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

Inbetriebnahme

- Lesen Sie alle **Wichtigen Sicherheitshinweise** in dieser Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät verwenden. Andernfalls kann es zu Sachschäden und/oder Verletzungen kommen.
- Verwenden Sie das Gehäuse des Instant Pot Duo Crisp nur mit dem Schnellkoch- bzw. dem Frittierdeckel für den Instant Pot Duo Crisp. Die Verwendung eines anderen Schnellkoch- oder Frittierdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Zubehör aus dem Inneren und der Umgebung des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche, abseits von brennbaren Materialien und fremden Wärmequellen.
- Lassen Sie mindestens 13 cm Platz um das Gerät, wenn Sie den Frittierdeckel verwenden.
- Entfernen Sie die Warnhinweise nicht von den Deckeln und belassen Sie Seriennummer und Typenschild auf dem Gehäuse.
- Befolgen Sie beim Reinigen des Geräts vor der Verwendung die Anweisungen im Abschnitt **Pflege, Reinigung und Lagerung**.

⚠ VORSICHT			
Stellen Sie das Gerät niemals auf eine Herdplatte.	Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.	Decken Sie das Dampfablassventil am Schnellkochdeckel niemals ab und blockieren Sie es nicht.	Halten Sie die Lüftungsschlitze am Frittierdeckel frei.

Produkt, Teile und Zubehör

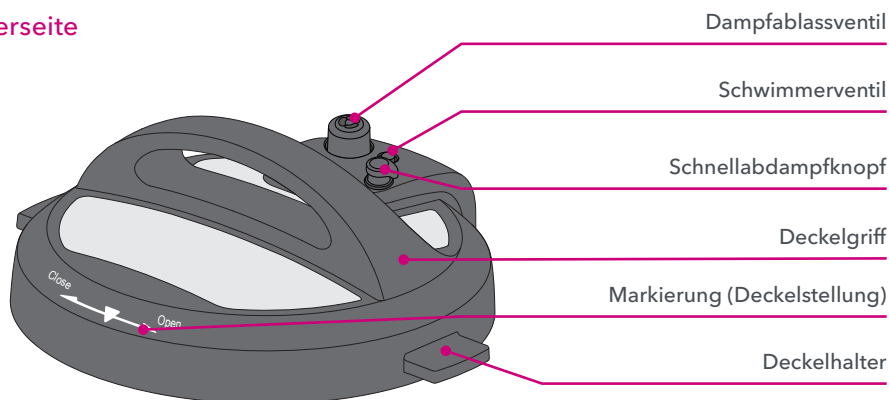
Duo Crisp + Heißluftfritteuse

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Instant Pot Duo Crisp, dass alle Teile vorhanden sind.

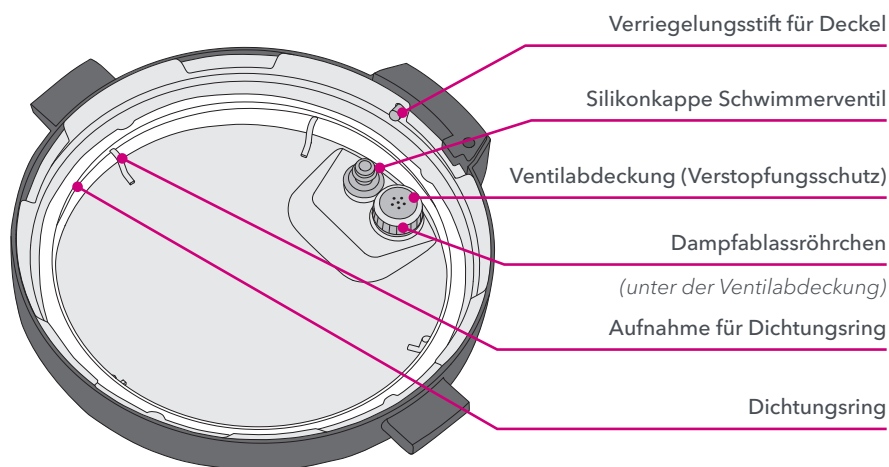
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)

Verwenden Sie bei den folgenden Programmen den Schnellkochdeckel: „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren), „Sauté“ (Sautieren), „Slow Cook“ (Schongaren), „Steam“ (Dampfgaren), „Sous Vide“ (Vakuumgaren), „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und „Keep Warm“ (Warmhalten). Mit diesen Programmen kann nicht frittiert werden.

Oberseite



Inneres



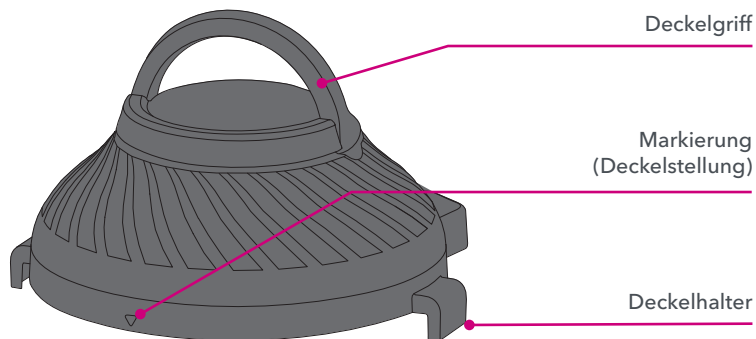
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

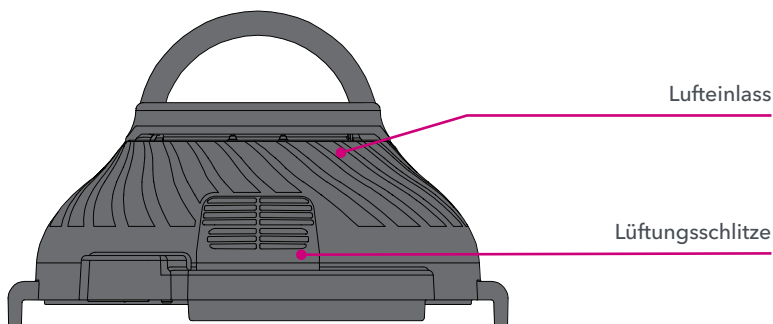
Frittierdeckel

Verwenden Sie bei den folgenden Smart-Programmen den Frittierdeckel: „Air Fry“ (Frittieren), „Roast“ (Braten), „Bake“ (Backen), „Broil“ (Grillen) und „Dehydrate“ (Trocknen).

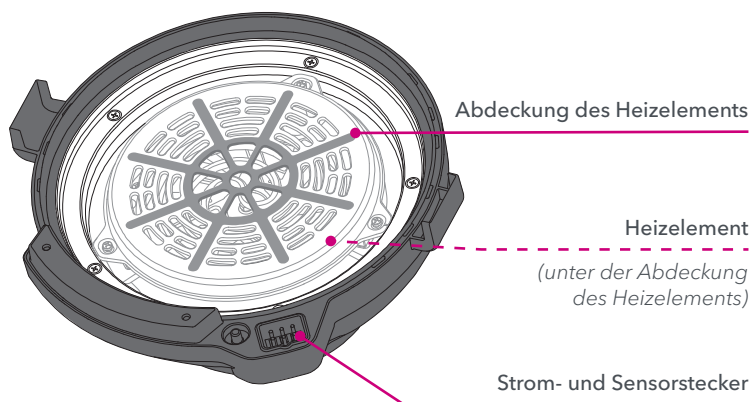
Vorderseite



Rückseite



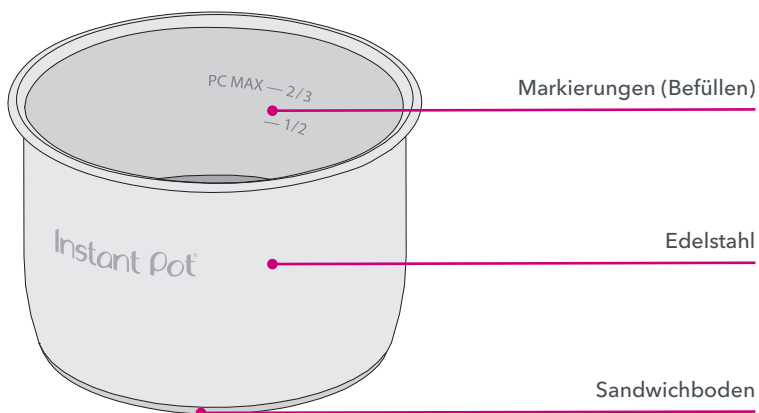
Inneres



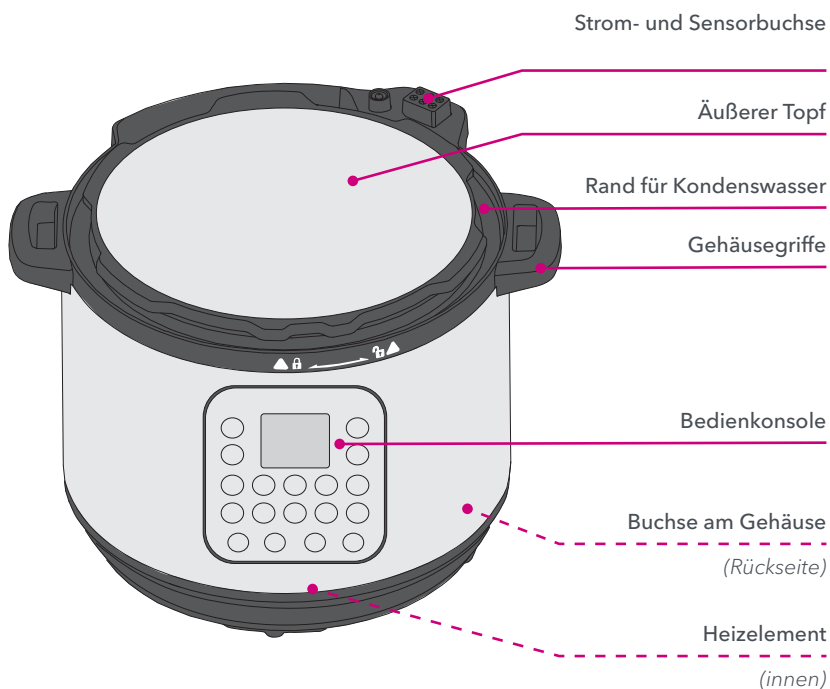
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

Innentopf



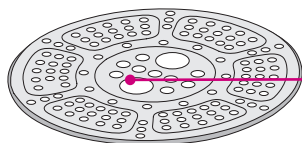
Gehäuse



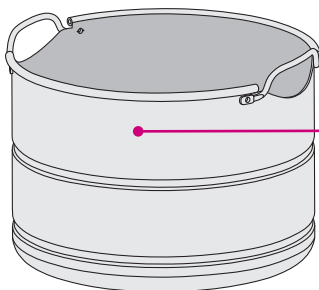
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

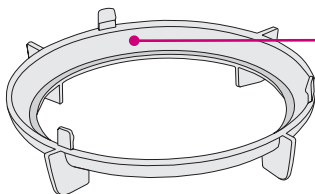
Zubehör



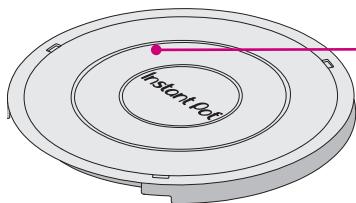
Grill-/Dehydrierschale



Höhenverstellbarer
Frittierkorb

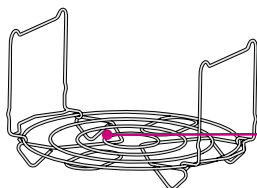


Base du panier à
friture sans huile



Frittierkorb-Unterlage

Hinweis: Legen Sie den heißen Frittierdeckel immer auf die Schutzabdeckung.



Mehrzweckesatz

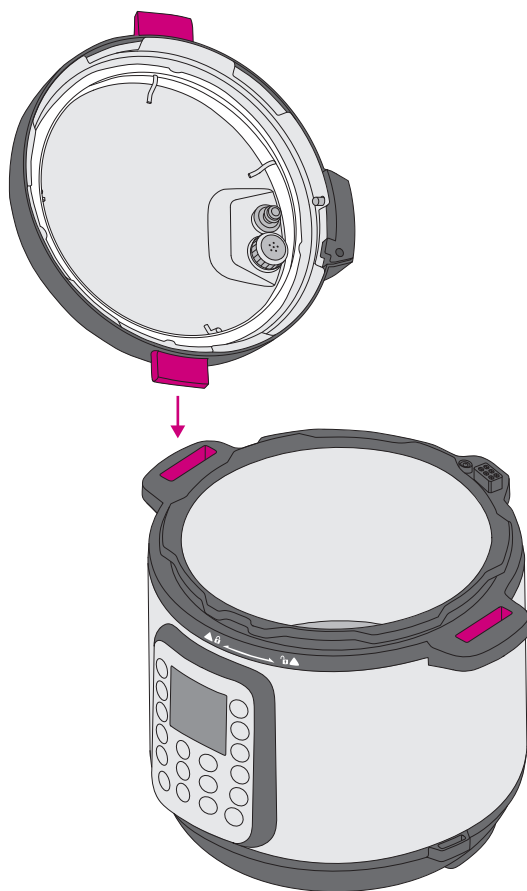
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Produkt, Teile und Zubehör

Position der Deckelhalterungen

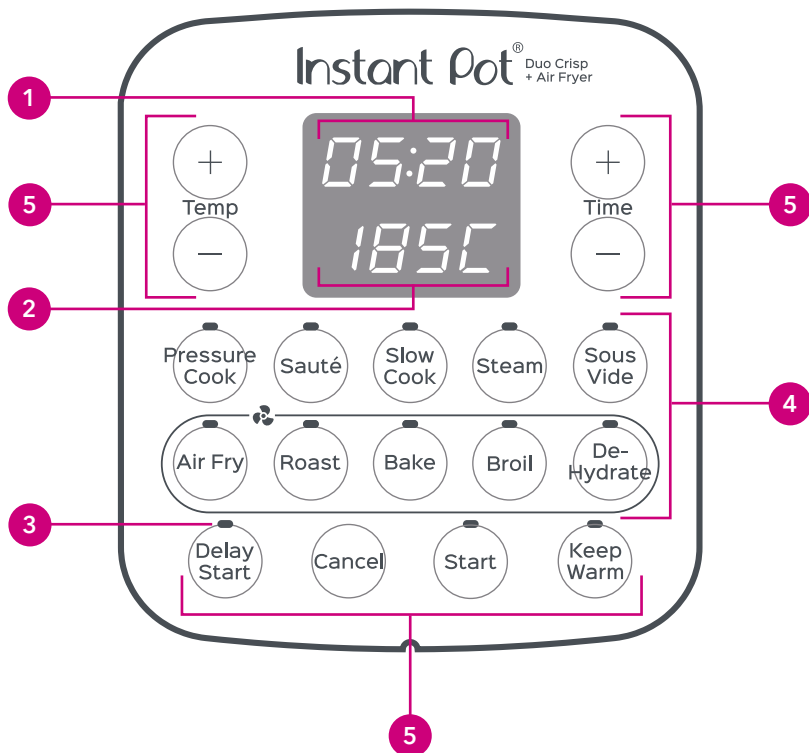
Haben Sie schon die rechteckigen Schlitzte in den Gehäusegriffen bemerkt? Halten Sie nach dem Abnehmen des Schnellkochdeckels die Arbeitsplatte trocken, indem Sie den linken oder rechten Deckelhalter in den entsprechenden Schlitz im Gehäuse stecken.

Sobald sich der Deckel sicher in einem dieser Schlitzte befindet, kann der Innentopf leicht entnommen werden.



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Bedienkonsole



1 Zeitanzeige

Der Countdown-Timer zeigt die Garzeit und verzögerte Startzeit im Stundenformat an (05:20 bedeutet 5 Stunden, 20 Minuten).

Im Modus „Keep Warm“ (Warmhalten) zählt der Timer aufwärts.

2 Zeit- / Druckanzeige

Schnellkochdeckel: Das Display zeigt „Lo“ (Niedrig) oder „Hi“ (Hoch) für den Druck bzw. die Temperatur an.

Hinweis : Bei Verwendung des Smart-Programms „Sous Vide“ (Vakuumgaren) zeigt das Display die Temperatur in °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) an.

Frittierdeckel: Das Display zeigt die Temperatur in °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) an.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

3 LED-Anzeigen

Leuchten auf, um das aktive Smart-Programm und die gewählten Einstellungen anzuzeigen.

4 Smart-Programme

Schnellkochdeckel:

- „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)
- „Sauté“ (Sautieren)
- „Slow Cook“ (Schongaren)
- „Steam“ (Dampfgaren)
- „Sous Vide“ (Vakuumgaren)

Frittierdeckel:

- „Air Fry“ (Frittieren)
- „Roast“ (Braten)
- „Bake“ (Backen) „Broil“ (Grillen)
- „Dehydrate“ (Trocknen)

5 Einstellungen der Smart-Programme

- + / - Temperatur
- + / - Zeit „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen)
- „Keep Warm“ (Warmhalten)
- „Cancel“ (Abbrechen)
- Start

Einstellungen der Smart-Programme

Abbrechen und Standby-Modus	Durch Betätigen der Taste „ Cancel “ (Abbrechen) können Sie ein Smart-Programm jederzeit abbrechen. Das Display kehrt in den Standby-Modus zurück und zeigt „ OFF “ (Aus) an.
Ton ein-/ ausschalten	Halten Sie im Standby-Modus die Taste + über „ Time “ (Zeit) gedrückt, bis im Display „ S ON “ (Ton Ein) bzw. „ S OFF “ (Ton Aus) angezeigt wird. <i>Hinweis: Fehlermeldungen lassen sich nicht ausschalten.</i>
Einstellen der Temperatureinheit: °C oder °F	Halten Sie im Standby-Modus die Taste + über „ Temp “ (Temperatur) gedrückt, bis im Display °F (Fahrenheit) bzw. °C (Celsius) angezeigt wird. Die Temperatur wird in der angezeigten Einheit angegeben.
Einstellen des Timers für zeitversetztes Garen	„Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) kann in den Smart-Programmen „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren), „Slow Cook“ (Schongaren) und „Steam“ (Dampfgaren) verwendet werden. Stellen Sie das zeitversetzte Garen auf mindestens 10 Minuten bis maximal 24 Stunden ein. 1. Wählen Sie ein Smart-Programm aus und ändern Sie die Einstellungen wie gewünscht. Drücken Sie anschließend „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen). <i>Hinweis: Nachdem „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) ausgewählt wurde, besteht keine Möglichkeit, zu den Gareinstellungen zurückzukehren. Drücken Sie zum Öffnen der Smart-Programm-Einstellungen „Cancel“ (Abbrechen) und geben Sie eine neue Auswahl ein.</i> 2. Wenn der Timer blinkt, verwenden Sie die Tasten + / - bei „Time“ (Zeit), um die Verzögerungszeit einzustellen. 02:00 zeigt beispielsweise an, dass der Garvorgang nach 2 Stunden startet. 3. Drücken Sie erneut „Delay Start“, um zum Minutenfeld zu wechseln, und gehen Sie dann wie beim vorherigen Schritt vor. 4. Drücken Sie Start, um zu beginnen. Der Timer zählt herunter. 5. Sobald die Zeit für das zeitversetzte Garen auf 00:00 steht, beginnt das Smart-Programm. Das Display zeigt „On“ (Ein) an und das Gerät beginnt mit dem Vorheizen.

Einstellungen der Smart-Programme

Automatisches Warmhalten von Speisen nach dem Garen Automatisches Warmhalten von Speisen nach dem Garen	„Keep Warm“ (Warmhalten) ist bei den Smart-Programmen „Pressure Cook“ (Druckgaren), „Slow Cook“ (Schongaren) und „Steam“ (Dampfgaren) voreingestellt. Um das automatische Warmhalten auszuschalten, wählen Sie ein entsprechendes Smart-Programm und drücken Sie „Keep Warm“ (Warmhalten). Die LED-Anzeige wird dunkel und zeigt damit an, dass die Funktion ausgeschaltet ist.
Aufwärmen oder längeres Warmhalten von Speisen	„Keep Warm“ (Warmhalten) kann auf mindestens 10 Minuten bis maximal 24 Stunden eingestellt werden. 1. Wählen Sie im Standby-Modus „Keep Warm“ (Warmhalten). 2. Drücken Sie erneut „Keep Warm“, um zwischen den Temperaturstufen „Lo“ (Niedrig) und „Hi“ (Hoch) zu wechseln. 3. Stellen Sie mit den Tasten – / + bei „Time“ (Zeit) die Warmhaltezeit ein. 4. Drücken Sie Start, um zu beginnen. 5. Wenn das Warmhalten abgeschlossen ist, zeigt das Display „End“ (Ende) an.

Einstellungen der Smart-Programme

Einstellen und Speichern benutzerdefinierter Temperaturen	Verwendbar bei den Smart-Programmen „Sous Vide“ (Vakuumgaren), „Air Fry“ (Frittieren), „Roast“ (Braten), „Bake“ (Backen), „Broil“ (Grillen) und „Dehydrate“ (Trocknen). 1. Wählen Sie ein entsprechendes Smart-Programm. 2. Verwenden Sie die Tasten - / + bei „Temp“ (Temperatur), um die Temperatur in °F oder °C einzustellen. 3. Drücken Sie Start, um das Programm zu starten und die Temperatur zu speichern Bei der nächsten Auswahl des Smart-Programms wird die neue Temperatur angezeigt. Beim Frittieren kann die Gartemperatur jederzeit mit den Tasten - / + bei „Temp“ (Temperatur) geändert werden. Nach Beginn des Garvorgangs vorgenommene Änderungen werden nicht gespeichert.
Zurücksetzen einzelner Smart-Programme	Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie eine Smart-Programm-Taste gedrückt, bis das Gerät in den Standby-Modus zurückkehrt, ein Piepton ertönt und das Gerät „OFF“ (Aus) anzeigt. Druckstufe, Garzeit und Temperatur des Smart-Programms werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.
Zurücksetzen aller Smart-Programme	Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie „Cancel“ (Abbrechen) gedrückt, bis ein Piepton ertönt. Druckstufen, Garzeiten und Temperaturen aller Smart-Programme werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Statusmeldungen

OFF

Zeigt an, dass sich das Gerät im **Standby**-Modus befindet. .

On

Zeigt an, dass sich das Gerät in der **Vorheizphase** befindet.

Lid

Zeigt an, dass der Deckel fehlt, nicht sicher sitzt oder dass der falsche Deckel für das gewählte Smart-Programm verwendet wird.

Der Display-Timer zeigt eine der folgenden Möglichkeiten an:

05:20

- Wenn ein Smart-Programm läuft, zeigt der Display-Timer die verbleibende Garzeit des Smart-Programms an und zählt rückwärts.
- Wenn „**Delay Start**“ (**Zeitversetztes Garen**) läuft, zählt der Display-Timer abwärts, bis das Smart-Programm beginnt.
- Wenn „**Keep Warm**“ (**Warmhalten**) läuft, zählt der Display-Timer aufwärts, um anzuzeigen, wie lange das Gargut bereits aufgewärmt wurde.

Hot

Zeigt an, dass das Smart-Programm „**Sauté**“ (Sautieren) die Gartemperatur erreicht hat und Lebensmittel in den Innentopf gegeben werden können.

End

Zeigt an, dass ein Smart-Programm beendet wurde und „**Keep Warm**“ (Warmhalten) ausgeschaltet ist.

Food
burn

Zeigt eine Überhitzung in der Garkammer an. Siehe **Beseitigen von Störungen**.

E*

Zeigt an, dass ein Fehler aufgetreten ist. Siehe **Beseitigen von Störungen**.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie den Innentopf aus dem Gehäuse und reinigen Sie ihn mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Spülen Sie mit warmem, klarem Wasser nach und trocknen Sie die Außenseite des Innentopfes mit einem weichen Tuch ab.

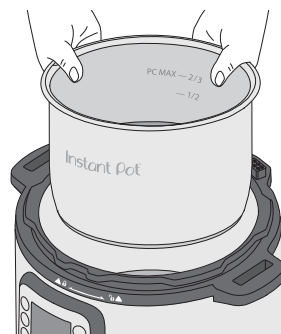
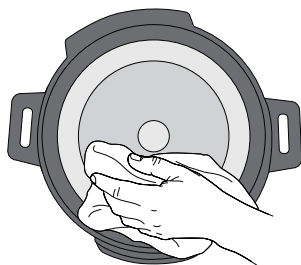
Hinweis: Der Innentopf ist spülmaschinenfest.

Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen Tuch ab, um etwaige Verpackungsreste zu entfernen, bevor Sie den Innentopf wieder in das Gehäuse einsetzen.

Hinweis: Achten Sie vor der Verwendung immer darauf, dass das Heizelement sauber und trocken ist, bevor Sie den Innentopf in das Gehäuse einsetzen. Andernfalls wird das Gerät möglicherweise beschädigt.

Der Innentopf ist unerlässlich für die Produktsicherheit. **Lebensmittel müssen in den Innentopf und dürfen nicht direkt in das Gehäuse gegeben werden.**

Um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ersetzen Sie einen verformten oder beschädigten Innentopf. Verwenden Sie ausschließlich einen für dieses Modell zugelassenen Instant Pot Innentopf.



⚠ VORSICHT

Um Verletzungen und/oder Sachschäden sowie Schäden am Gerät vorzubeugen, geben Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gehäuse.

⚠ WARNUN

Füllen Sie den Innentopf nur bis zur Markierung **PC MAX — 2/3** (Höchststand für Druckgaren) im Innentopf. Gehen Sie beim Garen und Abdampfen von Lebensmitteln wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken, Schälerbsen, Nudeln etc. extrem vorsichtig vor, da diese unter Umständen schäumen oder spritzen können und das Dampfablassröhrchen und/oder das Dampfablassventil dadurch verstopft. Füllen Sie den Innentopf beim Garen dieser Lebensmittel nur bis zur Markierung **— 1/2**.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

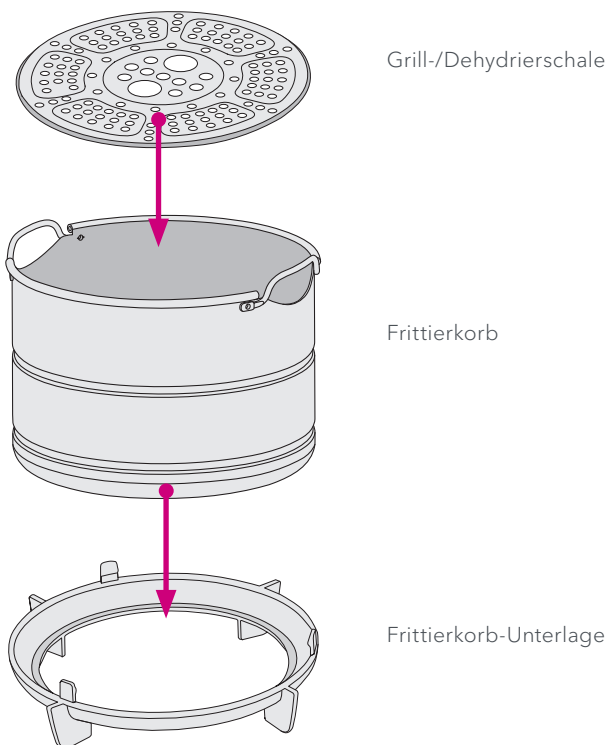
Zubehör

Spülen Sie die Zubehöerteile vor dem ersten Gebrauch und im Anschluss nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Spülen Sie das Zubehör mit warmem, klarem Wasser nach und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.

Zusammensetzen des höhenverstellbaren Frittierkorbs:

1. Legen Sie das Unterteil des höhenverstellbaren Frittierkorbs auf eine ebene Oberfläche.
2. Positionieren Sie den Frittierkorb über dem Unterteil und drücken Sie ihn fest nach unten. Die Halterungen am Unterteil sollten in die Löcher außen am Korb hörbar einrasten.
3. Halten Sie die großen Löcher in der Mitte der Grill-/Dehydrierschale mit zwei Fingern fest, sodass Sie die Schale leicht anheben und einsetzen können.
4. Setzen Sie die Grill-/Dehydrierschale in den höhenverstellbaren Frittierkorb ein. Stellen Sie dabei sicher, dass der vorstehende Rand nach unten zeigt.

Hinweis: Der Frittierkorb muss mit dem Innentopf aus Edelstahl verwendet werden.



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

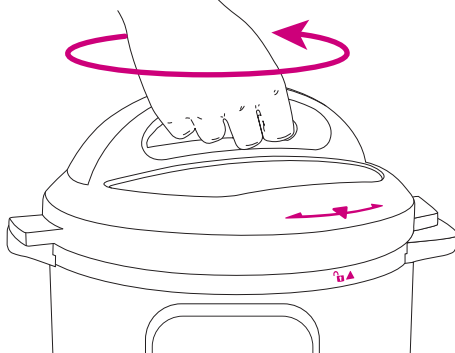
Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)

Der mitgelieferte Edelstahldeckel ist für die meisten Garvorgänge notwendig und für das Schnellkochen (Druckgaren) unerlässlich. Achten Sie immer darauf, ausschließlich den Schnellkochdeckel des Duo Crisp mit dem Gehäuse des Duo Crisp zu verwenden.

Ist das Gerät an den Netzstrom angeschlossen, spielt es eine kurze Melodie ab, wenn der Deckel geöffnet bzw. geschlossen wird.

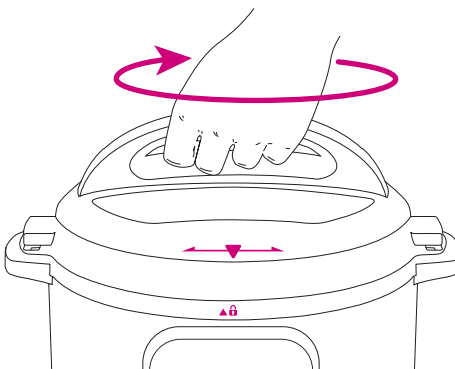
Öffnen und Entfernen des Deckels

Fassen Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn nach links, ▼ Symbol am Deckel auf das 🔒▲ Symbol am Rand des Gehäuses auszurichten. Nehmen Sie den Deckel anschließend nach oben vom Gehäuse ab.



Schließen des Deckels

Richten Sie das ▼ Symbol am Deckel auf das 🔒▲ Symbol am Gehäuse aus und setzen Sie den Deckel auf den Rand auf. Drehen Sie den Deckel nach rechts, bis das auf das ▼ Symbol am Deckel ▲🔒 Symbol am Gehäuse ausgerichtet ist.



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

Der Schnellkochdeckel wird für **bequemes Druckgaren** automatisch abgedichtet. **Allerdings ist er im geschlossenen Zustand nicht verriegelt.** Der Deckel kann während des Vorheizens entfernt werden, wird aber **verriegelt, sobald der Schnellkochtopf unter Druck steht.**

Informationen zum Druckaufbau und Druckabbau finden Sie unter **Übersicht der Druckregelfunktionen – Schwimmerventil.**



GEFAHR

Entfernen Sie **niemals** den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung befindet.



VORSICHT

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Geräts den Deckel auf Schäden und übermäßigen Verschleiß.



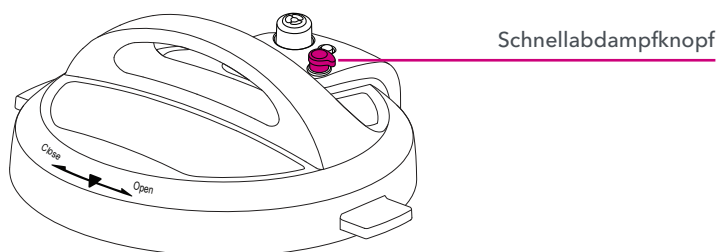
WARNUNG

Verwenden Sie das Gehäuse des Instant Pot Duo Crisp nur mit dem Deckel für den Instant Pot Duo Crisp. Die Verwendung eines anderen Schnellkochtopfdeckels kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Schnellabdampfknopf

Der Schnellabdampfknopf steuert das Dampfablassventil, damit Sie das Gerät nach Wunsch verriegeln und abdampfen können.

Genaue Angaben zum sicheren Abdampfen finden Sie unter **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden).**



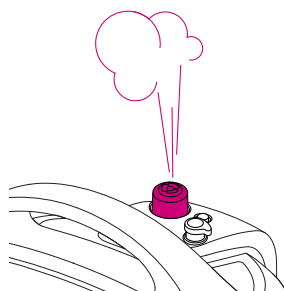
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

Dampfablassventil

Das Dampfablassventil sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen. Wenn das Gerät Druck ablässt, entweicht der Dampf oben aus dem Dampfablassventil.

Das Dampfablassventil ist ein wesentlicher Bestandteil der Produktsicherheit und notwendig für das Schnellkochen (Druckgaren). Es muss vor dem Gebrauch angebracht und regelmäßig gereinigt werden.



Entfernen des Dampfablassventils

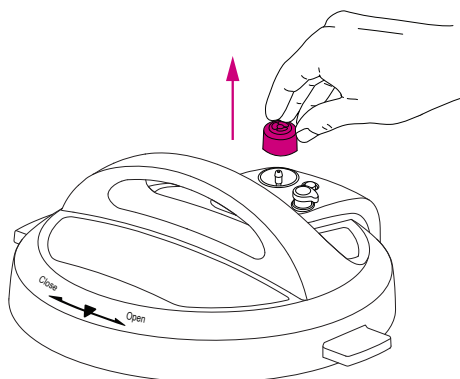
Ziehen Sie das Dampfablassventil vom Dampfablassröhrchen ab.

Das Dampfablassventil muss vor jedem Gebrauch angebracht und regelmäßig gereinigt werden.

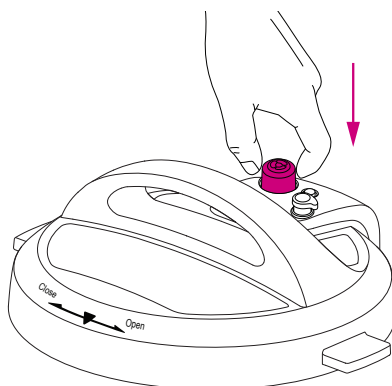
Anbringen des Dampfablassventils

Setzen Sie das Dampfablassventil auf das Dampfablassröhrchen auf und drücken Sie es fest nach unten.

Das Dampfablassventil sitzt locker auf dem Dampfablassröhrchen, wenn es korrekt angebracht wurde. Es sollte jedoch nicht abfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.



Entfernen



Einsetzen



WARNUN

Bedecken oder blockieren Sie niemals das Dampfablassventil.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz)

Die Ventilabdeckung verhindert ein Aufsteigen von Lebensmittelstücken durch das Dampfablassröhrchen und unterstützt somit die Druckregulierung.

Als integraler Bestandteil der Produktsicherheit muss die Ventilabdeckung vor dem Gebrauch angebracht und regelmäßig gereinigt werden.

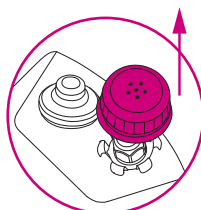
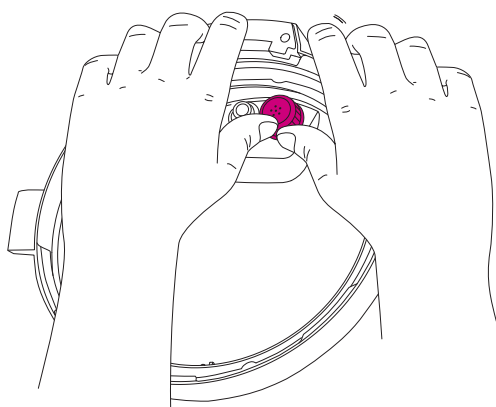
Entfernen der Ventilabdeckung

Halten Sie den Deckel wie ein Lenkrad fest und drücken Sie fest mit den Daumen gegen die Seite der Ventilabdeckung (in Richtung Deckelseite und nach oben), bis sie aus den Einsätzen darunter herauspringt.

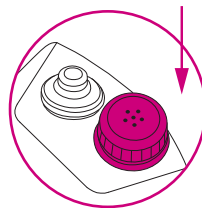
Aufsetzen der Ventilabdeckung

Setzen Sie die Ventilabdeckung auf die Einsätze auf und drücken Sie sie nach unten, bis sie einrastet.

Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopf ohne aufgesetzte Ventilabdeckung zu verwenden.



Entfernen



Einsetzen

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

Dichtungsring

Wenn der Schnellkochtopfdeckel geschlossen ist, erzeugt der an der Unterseite des Deckels angebrachte Dichtungsring eine luftdichte Abdichtung zwischen Deckel und Gehäuse.

Der Dichtungsring muss vor dem Gebrauch eingesetzt und sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Beim Gebrauch des Geräts darf nur ein Dichtungsring in den Deckel eingesetzt sein. Verwenden Sie einen der Dichtungsringe für süße und den anderen für herzhafte Gerichte.

Dichtungsringe können sich mit der Zeit dehnen. Als integraler Bestandteil der Produktsicherheit sollte der Dichtungsring alle 12 bis 18 Monate ausgetauscht werden, oder früher, wenn er gedehnt, verformt oder beschädigt ist.

Entfernen des Dichtungsringes

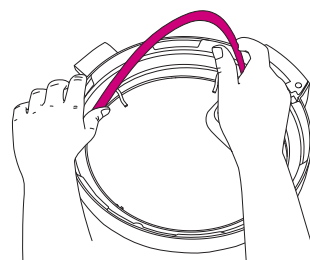
Fassen Sie den Rand des Silikons und ziehen Sie den Dichtungsring aus der runden Dichtungsringaufnahme aus Edelstahl heraus.

Wenn der Dichtungsring entfernt wurde, prüfen Sie die Aufnahme dahingehend, ob sie sicher, mittig im Deckel und ringsherum auf gleicher Höhe sitzt. Versuchen Sie niemals, eine verformte Dichtungsringaufnahme zu reparieren.

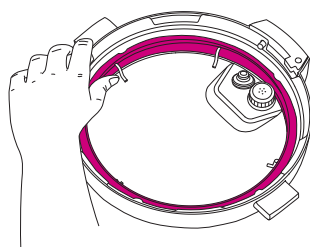
Einsetzen des Dichtungsringes

Legen Sie den Dichtungsring auf die Aufnahme und drücken Sie ihn hinein. Drücken Sie den Dichtungsring fest nach unten, um ein Verziehen zu vermeiden.

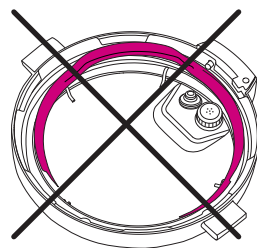
Wenn der Dichtungsring ordnungsgemäß eingesetzt wurde, sitzt der gesamte Dichtungsring fest hinter der Dichtungsringaufnahme. Beim Umdrehen des Deckels sollte er nicht herausfallen.



Entfernen



Einsetzen



Falsch

Unser Tipp : Silikon ist porös und kann starke Aromen oder bestimmte Geschmacksnoten annehmen. Halten Sie zusätzliche Dichtungsringe bereit, um die Übertragung dieser Aromen und Geschmacksnoten von einem Gericht auf ein anderes zu beschränken. Besuchen Sie **unseren Shop** und verwenden Sie beim Garen Farbcodes.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

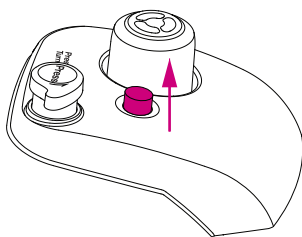
Übersicht der Druckregelfunktionen

⚠ATTENTION

Überprüfen Sie den Dichtungsring vor jedem Gebrauch auf Schnitte, Verformungen und den korrekten Sitz. Verwenden Sie keine gedehnten oder beschädigten Dichtungsringe. Verwenden Sie nur zugelassene Instant Pot Dichtungsringe. Ein Nichtbeachten dieser Anweisungen kann das Austreten von Lebensmitteln und somit Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

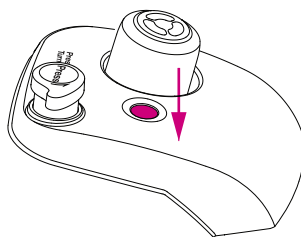
Schwimmerventil

Das Schwimmerventil zeigt an, ob das Gerät unter Druck steht. Es kann zwei Stellungen einnehmen.



Unter Druck

Das Schwimmerventil ragt deutlich über die Oberfläche des Deckels hinaus.



Nicht unter Druck

Das Schwimmerventil ist nach unten gesunken.

Schwimmerventil und Silikonkappe verhindern gemeinsam, dass der unter Druck stehende Wasserdampf austritt.

⚠GEFAHR

Befindet sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerst hohem Druck. **Entfernen Sie in diesem Zustand niemals den Deckel.** Der gesamte Druck **muss** abgebaut werden und das Schwimmerventil muss sich in der **unteren Stellung** befinden. Weitere Informationen zum Ablassen von Druck finden Sie unter **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)**. Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

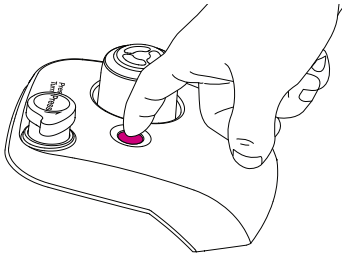
Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

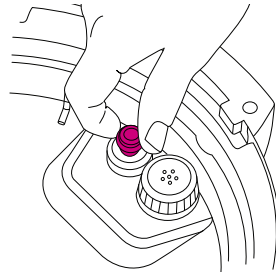
Entfernen des Schwimmerventils vom Deckel

Legen Sie einen Finger auf die flache Oberseite des Schwimmerventils und drehen Sie den Deckel um. Entfernen Sie die Silikonkappe vom unteren Ende des Schwimmerventils.

Entfernen Sie das Schwimmerventil von der Oberseite des Deckels. Bewahren Sie das Schwimmerventil und die Silikonkappe auf.



Oberseite



Unterseite

Einsetzen des Schwimmerventils

Stecken Sie das schmale Ende des Schwimmerventils in das dafür vorgesehene Loch an der Oberseite des Deckels. Legen Sie einen Finger auf die flache Oberseite des Schwimmerventils und drehen Sie den Deckel um. Stecken Sie die Silikonkappe fest auf das untere Ende des Schwimmerventils.

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, ohne zuvor Schwimmerventil und/oder Silikonkappe am Schnellkochtopfdeckel einzusetzen.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Übersicht der Druckregelfunktionen

Auffangbehälter für Kondenswasser

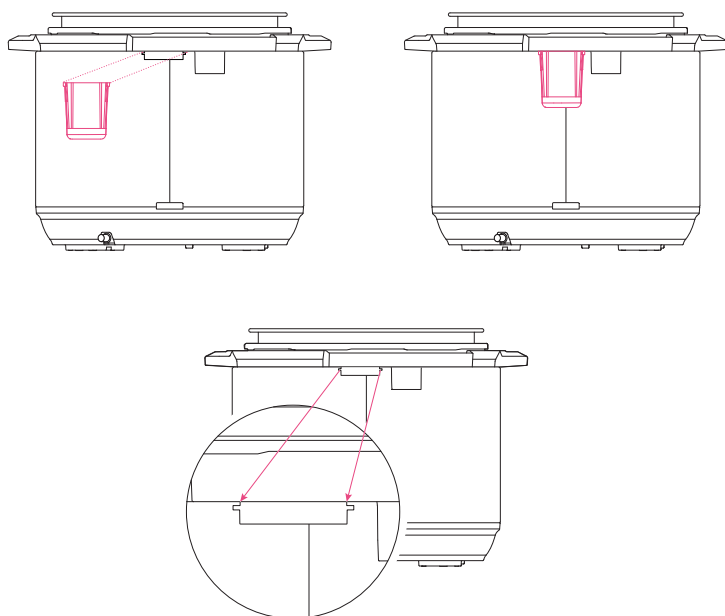
Der Auffangbehälter für Kondenswasser befindet sich an der Rückseite des Gehäuses und sammelt überschüssiges Kondenswasser am Rand für Kondenswasser. Der Auffangbehälter muss vor dem Garen angebracht werden und sollte nach jedem Gebrauch geleert und gespült werden.

Entfernen des Auffangbehälters für Kondenswasser

Ziehen Sie den Auffangbehälter weg vom Gehäuse; ziehen Sie ihn dabei nicht nach unten. Beachten Sie die Erhöhungen am Gehäuse und die Schlitzte am Auffangbehälter.

Anbringen des Auffangbehälters für Kondenswasser

Richten Sie die Schlitzte am Auffangbehälter und die Erhöhungen an der Rückseite des Gehäuses aufeinander aus und schieben Sie den Auffangbehälter in die korrekte Position.



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Einführung in das Schnellkochen (Druckgaren)

Beim Schnellkochen (Druckgaren) wird der Siedepunkt von Wasser mittels Dampfdruck auf über 100 °C gebracht. Diese energieeffiziente Garmethode ist die schnellste Möglichkeit, eine Vielzahl beliebter Speisen zu kochen.

Schnellkochtöpfe durchlaufen beim Schnellkochen (Druckgaren) drei Phasen:

1. Vorheizen und Druckaufbau

Drücken Sie nach Auswahl Ihrer Einstellungen **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „On“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem Vorheizen begonnen hat. Beim Vorheizen des Geräts verdampft die Flüssigkeit im Innentopf zu Dampf. Sobald sich genügend Dampf im Innentopf entwickelt hat, springt das Schwimmerventil in die obere Stellung und verriegelt den Deckel des Schnellkochtops, damit die Sicherheit beim Garen gewährleistet ist.

Wenn das Schwimmerventil in die obere Stellung springt, dichtet die Silikonkappe am unteren Ende des Schwimmerventils (an der Unterseite des Deckels) die Garkammer (den Innentopf) ab. Dadurch kann der Druck weiter steigen. Ein höherer Druck bedeutet eine höhere Gartemperatur.

Es ist normal, dass beim Vorheizen etwas Dampf durch das Schwimmerventil austritt. Sollten Sie jedoch feststellen, dass am Rand des Deckels Dampf austritt, drücken Sie **„Cancel“** (Abbrechen) und beachten Sie die Hinweise unter **Beseitigen von Störungen**.

***Hinweis:** Wie schnell sich der Druck in Ihrem Gerät aufbaut, hängt von einer Reihe von Faktoren ab, wie dem Volumen der Lebensmittel und der Flüssigkeit.*

2. Garen

Nachdem das Schwimmerventil nach oben gestiegen ist, benötigt das Gerät ein paar Minuten, um ausreichend Druck aufzubauen. Sobald die erforderliche Druckstufe erreicht wurde, beginnt der Garvorgang. Die Anzeige wechselt von „On“ (Ein) zum Countdown-Timer für das Garen, der im Format **HH:MM** (Stunden:Minuten) die Garzeit anzeigt.

Die Einstellungen der Smart-Programme (z. B. Garzeit, Temperatur und/oder Druckstufe sowie Aktivierung/Deaktivierung der automatischen Warmhaltefunktion) können jederzeit während des Garvorgangs angepasst werden. Weitere Informationen siehe unter **Einstellungen der Smart-Programme**.

WARNUNG

Beim Schnellkochen (Druckgaren) oder Frittieren muss immer der Innentopf verwendet werden. Geben Sie **NIEMALS** Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gehäuse. Das Nichtbeachten dieser Anweisungen führt zu Schäden am Gerät.

Einführung in das Schnellkochen (Druckgaren)

3. Abdampfen

Befolgen Sie nach Abschluss des Schnellkochens (Druckgarens) die Anweisungen in Ihrem Rezept für das Abdampfen.

Wenn nach Beenden des Garvorgangs das automatische Warmhalten aktiviert ist, zählt der Timer von **00:00** bis zu einer Dauer von **10** Stunden aufwärts. Andernfalls kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und zeigt „End“ (Ende) an.

Hinweis: Abkühlen und Abdampfen des Geräts erfolgen schneller, wenn das automatische Warmhalten deaktiviert ist.

Weitere Informationen zum Ablassen von Druck nach dem Garen finden Sie unter **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)**.

⚠ GEFAHR	Beindet sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerst hohem Druck. Entfernen Sie niemals den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil noch in der oberen Stellung befindet. Der gesamte Druck muss abgebaut werden und das Schwimmerventil muss sich in der unteren Stellung befinden, bevor der Deckel entfernt wird. Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.
-----------------	--

Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)

Folgen Sie stets den Anweisungen im Rezept, um den Druck abzubauen.

Das Schwimmerventil sinkt nach unten in den Deckel, wenn das Gerät nicht mehr unter Druck steht. Siehe **Übersicht der Druckregelfunktionen – Schwimmerventil**.

Langsames Abdampfen

Lassen Sie den Schnellabdampfkopf in der oberen Stellung (**Verriegeln**). Während die Temperatur im Gerät sinkt, nimmt der Druck im Gerät langsam ab.

Die zum Abdampfen benötigte Zeit hängt vom Volumen und der Art der verwendeten Lebensmittel und Flüssigkeiten ab. Das Schwimmerventil sinkt nach unten in den Deckel, wenn das Gerät nicht mehr unter Druck steht.



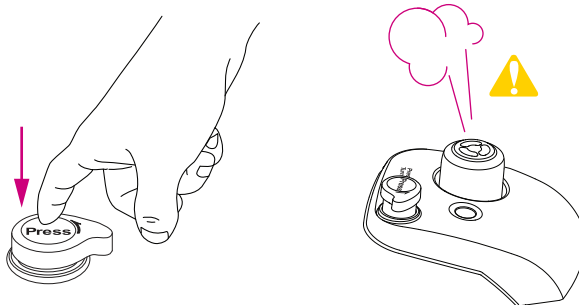
Obere

Schnellabdampfen

HINWEIS Nutzen Sie die langsame Abdampfmethode nach dem Garen sehr stärkehaltiger Lebensmittel (z. B. Suppen, Eintöpfe, Chilis, Nudeln, Haferflocken und Congee) oder nach dem Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt (z. B. Bohnen und Getreide).

Drücken Sie den Schnellabdampfkopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet. Wenn er gedrückt ist, wird oben am Dampfablassventil kontinuierlich Dampf abgelassen.

Hinweis: Dampf kann mehr oder weniger transparent sein, verursacht jedoch stets Lärm!

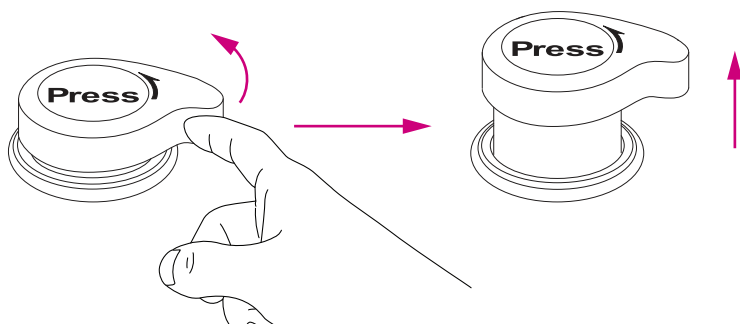


Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)

⚠ VORSICHT Der über das Dampfablassventil austretende Dampf ist heiß. Halten Sie niemals Hände, Gesicht oder ungeschützte Haut über das Dampfablassventil, wenn Druck abgelassen wird.

Falls es beim Abdampfen spritzt, stellen Sie den Schnellabdampfknopf auf die obere Stellung (**Verriegeln**) zurück. Der Schnelldampfkopf springt zurück in die obere Stellung (Verriegeln). Das Abdampfen wird angehalten. Warten Sie ein paar Minuten, bevor Sie es nochmal mit dem Schnellabdampfen versuchen. Spritzt es erneut, verwenden Sie die langsame Abdampfmethode, um den verbleibenden Druck sicher abzubauen.



HINWEIS Nutzen Sie die schnelle Abdampfmethode nicht nach dem Garen sehr stärkehaltiger Lebensmittel (z. B. Eintöpfe, Chilis, Nudeln und Congee) oder beim Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt (z. B. Bohnen und Getreide).

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)

Langsames Abdampfen in 10 Minuten

Lassen Sie den Schnellabdampfknopf nach Ende des Garvorgangs **10 Minuten** lang in der oberen Stellung (**Verriegeln**). Drücken Sie den Schnellabdampfknopf anschließend in die untere Stellung (**Abdampfen**), bis er einrastet. Wenn er gedrückt ist, wird oben am Dampfablassventil kontinuierlich Dampf abgelassen.

Falls es beim Abdampfen spritzt, stellen Sie den Schnellabdampfknopf auf die obere Position (**Verriegeln**) zurück. Warten Sie weitere **5 Minuten**, bevor Sie es nochmal mit dem Schnellabdampfen versuchen. Spritzt es erneut, verwenden Sie die langsame Abdampfmethode, um den verbleibenden Druck sicher abzubauen.

**GEFAHR**

Beindet sich das Schwimmerventil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerst hohem Druck. **Entfernen Sie niemals den Deckel, wenn sich das Schwimmerventil noch in der oberen Stellung befindet.** Der gesamte Druck **muss** abgebaut werden und das Schwimmerventil muss sich in der **unteren Stellung** befinden, bevor der Deckel entfernt wird. **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.** Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

⚠ WARNUN		
Beugen Sie sich niemals über das Dampfablassventil und berühren Sie es nicht.	Achten Sie darauf, dass sich niemals ungeschützte Haut über dem Dampfablassventil befindet.	Verdecken oder blockieren Sie niemals das Dampfablassventil.

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

Befolgen Sie diese Schritte, um sich mit dem Instant Pot Duo Crisp + Heißluftfritteuse vertraut zu machen.

Hinweis: Beim Frittieren muss immer der Innentopf aus Edelstahl verwendet werden. Geben Sie **NIEMALS** Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gehäuse.

Gesamtdauer des Testlaufs: ca. 20 Minuten.

1. Entfernen Sie den Innentopf aus dem Gehäuse.
2. Geben Sie 750 ml Wasser in den Innentopf.
3. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
4. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an.
5. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

Hinweis: Der Deckel wird beim Schnellkochen (Druckgaren) automatisch verriegelt.

6. Drücken Sie „**Pressure Cook**“, um das Smart-Programm „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) auszuwählen.
7. Verwenden Sie die Tasten + / – **bei** „Time“ (Zeit), um die Garzeit auf **5 Minuten (00:05)** einzustellen.

Hinweis: Die eingestellte Garzeit wird im Smart-Programm gespeichert, sobald der Garvorgang beginnt.

8. Drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion zu deaktivieren.
9. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „**On**“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem **Garvorgang** begonnen hat.

Hinweis: Lesen Sie zum Verständnis der Funktionsweise Ihres Schnellkochtopfs den Abschnitt **Einführung in das Schnellkochen (Druckgaren)**, während das Gerät vorheizt

10. Das Schwimmerventil steigt nach oben, sobald das Gerät unter Druck steht. Nach ein paar Minuten hat das Gerät die gewünschte Druckstufe erreicht und der **Garvorgang** beginnt. Das Display wechselt von „**On**“ (Ein) zum Garzeit-Timer.
11. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display „**End**“ (Ende) an.
12. Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (**Abdampfen**), bis er einrastet. Der unter Druck stehende Dampf wird oben am Dampfablassventil abgelassen.

Erster Testlauf (Test mit Wasser)

13. Das Schwimmerventil sinkt nach unten, sobald der Druck vollständig abgebaut ist.
14. Öffnen und entfernen Sie den Deckel wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.
15. Nehmen Sie den Innentopf vorsichtig aus dem Gehäuse, schütten Sie das Wasser weg und trocknen Sie den Innentopf gründlich.

Jetzt können Sie loslegen!

VORSICHT

Der Innentopf ist nach dem Garen heiß. Nutzen Sie bei der Handhabung des heißen Innentopfs stets geeigneten Wärmeschutz.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

Ganz gleich, ob Sie noch unerfahren oder ein Profi sind, können Sie mithilfe der Smart-Programme des Duo Crisp + Heißluftfritteuse im Handumdrehen kochen.

Im Innentopf kann jedes ofenfeste Kochgeschirr verwendet werden. Der mitgelieferte Frittierkorb kann auf unterschiedlicher Höhe eingesetzt werden, um alle Ihre Anforderungen zu erfüllen.

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass der Schnellkochtopfdeckel, der Innentopf und das Gehäuse Ihres Instant Pot sauber und in funktionsfähigem Zustand sind.

„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) und „Steam“ (Dampfgaren)

Die Smart-Programme „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) und „Steam“ (Dampfgaren) sind Druckgarprogramme. Durch unter Druck stehenden Wasserdampf wird gewährleistet, dass Ihre Gerichte gleichmäßig durchgegart werden und Sie stets eine köstliche Mahlzeit erhalten.

Der Duo Crisp bietet zwei Druckstufen:

Druckstufe	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
„Lo“ (Niedrig, 35-55 kPa)	Fisch und Meeresfrüchte, weiches Gemüse, Reis	Druckgaren: 00:35 Dampfgaren: 00:30	00:00-04:00
„Hi“ (Hoch, 65-85 kPa)	Eier, Fleisch, Geflügel, Wurzel- und anderes hartes Gemüse, Haferflocken, Bohnen, Getreide, Knochenbrühe, Chili		

Da die Druckstufe die Temperatur steuert, führt ein höherer Druck zu einer höheren Gartemperatur.

Für das Schnellkochen (Druckgaren) sollten Flüssigkeiten auf Wasserbasis verwendet werden, wie Fond, Brühe, Suppe oder Saft. Falls Sie Dosensuppen, Kondenssuppen oder Suppen auf Sahnebasis verwenden, fügen Sie wie unten angegeben Wasser hinzu.

Unser Tipp: Der Dampfeinsatz gewährleistet, dass Ihre Lebensmittel dampfgegart und nicht gekocht werden. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung, vermeidet das Auswaschen der Nährstoffe in die Kochflüssigkeit und verhindert das Anbrennen der Lebensmittel am Boden des Innentopfs.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

⚠ VORSICHT Um Verletzungen durch Verbrennen oder Verbrühen zu vermeiden, seien Sie beim Kochen mit mehr als 60 ml Öl, ölhaltigen Soßen, Suppen mit Kondenssahne sowie dicken Soßen besonders vorsichtig. Fügen Sie eine geeignete Flüssigkeit hinzu, um Soßen zu verdünnen. Vermeiden Sie Rezepte, für die mehr als 60 ml Öl oder Fett benötigt werden.

Größe des Instant Pot	Mindestvolumen an Flüssigkeit für das Schnellkochen (Druckgaren)*
8 Liter	2 Tassen (500 ml)

*Sofern im Rezept nicht anders angegeben.

1. Setzen Sie zuerst den Dampfeinsatz auf den Boden des Innentopfs.
2. Geben Sie nach Rezept Flüssigkeit in den Innentopf und geben Sie die Lebensmittel anschließend auf den Dampfeinsatz.

***Hinweis:** Bei kalten oder gefrorenen Lebensmitteln dauert die Dampferzeugung länger und der Druckaufbau verlangsamt sich. Schnellere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Zutaten vor dem Garen auftauen.*

***Hinweis:** Beachten Sie beim Kochen von Bohnen oder Getreide die **Körner-Wasser-Mischungsverhältnisse**, um optimale Ergebnisse zu erzielen.*

3. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
4. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an.
5. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

***Hinweis:** Beim Schließen des Deckels hebt sich der Schnellabdampfknopf automatisch in die obere Stellung (Verriegeln), wenn ein Druckgarprogramm verwendet wird.*

6. Drücken Sie zur Auswahl des Smart-Programms entweder „**Pressure Cook**“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren) oder „**Steam**“ (Dampfgaren).
7. Sie können die voreingestellte Garzeit auswählen oder mithilfe der Tasten **+** / **-** bei „**Time**“ (Zeit) eine benutzerdefinierte Garzeit eingeben.

***Hinweis:** Änderungen der Garzeit und Druckstufe werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.*

8. Drücken Sie dann erneut dieselbe Smart-Programm-Taste, um zwischen den Druckstufen „**Lo**“ (Niedrig) und „**Hi**“ (Hoch) zu wechseln.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

9. Drücken Sie „**Keep Warm**“ (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion nach Wunsch ein- bzw. auszuschalten. Details finden Sie im Abschnitt **Automatisches Warmhalten von Speisen nach dem Garen**.
10. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „**On**“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem **Vorheizen** begonnen hat.
11. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, schaltet das Gerät in den Modus „Keep Warm“ (Warmhalten), wenn die Funktion aktiviert ist. Das Display zeigt die verstrichene Zeit an. Ist die Option nicht aktiviert, schaltet das Gerät in den Standby-Modus und zeigt „**End**“ (Ende) an.

Befolgen Sie die Anweisungen des Rezepts für die geeignete Abdampfmethode. Siehe **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)**.

⚠ GEFAHR Befindet sich das Schwimmentil in der oberen Stellung, steht der Inhalt des Geräts unter äußerst hohem Druck. **Entfernen Sie niemals den Deckel, wenn sich das Schwimmentil noch in der oberen Stellung befindet.** Der gesamte Druck **muss** abgebaut werden und das Schwimmentil muss sich in der **unteren Stellung** befinden, bevor der Deckel entfernt wird. **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.** Ein Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

⚠ WARNUNG

Füllen Sie den Innentopf nur bis zur Markierung **PC MAX — 2/3** im Innentopf.

Füllen Sie den Innentopf beim Garen von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt (z. B. Reis, Bohnen oder Nudeln), nur bis zur Markierung **— 1/2** im Innentopf.

Garen Sie Lebensmittel nur mit eingesetztem Innentopf. Geben Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gehäuse. Um das Risiko von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden, geben Sie Lebensmittel und flüssige Zutaten in den Innentopf und setzen Sie diesen erst anschließend in das Gehäuse ein.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

„Sauté“ (Sautieren)

Das Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) ist vergleichbar mit der Zubereitung in einer Bratpfanne, auf einer Grillplatte oder auf dem Grillblech eines Ofens. Verwenden Sie „Sauté“ (Sautieren), um Flüssigkeiten zu köcheln, zu reduzieren und einzudicken, zum Pfannenrühren, zum Karamellisieren von Gemüse sowie zum Anbraten von Fleisch vor oder nach dem Kochen.

Das Sautieren von Fleisch und Gemüse vor dem Druckgaren ist die perfekte Methode, um die Aromen besser zur Geltung zu bringen, und das Ablöschen rundet den Geschmack ab. Details finden Sie im Abschnitt **Ablöschen im Innentopf**.

Temperaturstufe	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
„Lo“ (Niedrig)	Köcheln, reduzieren, eindicken und karamellisieren	00:30	00:01-00:30
„Hi“ (Hoch)	Anbraten, Pfannenrühren, Sautieren und Anbräunen		

Beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) sind „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verfügbar.

1. Vergewissern Sie sich, dass sich der Innentopf im Gehäuse befindet. Nur ohne Deckel verwenden.
2. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an.
3. Drücken Sie „Sauté“, um das Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) auszuwählen.
4. Sie können die voreingestellte Garzeit auswählen oder mithilfe der Tasten + / – bei „Time“ (Zeit) eine benutzerdefinierte Garzeit auswählen.
5. Drücken Sie dann erneut „Sauté“, um zwischen den Temperaturstufen „Lo“ (Niedrig) und „Hi“ (Hoch) zu wechseln.

***Hinweis:** Änderungen der Garzeit und Temperaturstufe werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.*

6. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „On“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem **Vorheizen** begonnen hat.
7. Wenn das Display von „On“ (Ein) auf „Hot“ (Heiß) wechselt, hat das Gerät die Zieltemperatur erreicht.

***Hinweis:** Geben Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu. Werden Zutaten für ein Rezept hinzugefügt, bevor „Hot“ (Heiß) angezeigt wird, erscheint die Nachricht unter Umständen gar nicht. Das ist normal.*

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

8. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, zeigt das Display „**End**“ (Ende) an.

***Hinweis:** Si les ingrédients sautés atteignent le degré de cuisson désiré avant l'expiration du temps de cuisson programmé, appuyez sur **Cancel** (Annuler) pour mettre fin au programme intelligent.*

Ablöschen im Innentopf (Druckgaren nach Sautieren)

Entfernen Sie nach Abschluss des Smart-Programms „Sauté“ (Sautieren) die Lebensmittel vorsichtig aus dem Innentopf und geben Sie eine kalte Flüssigkeit (z. B. Saft, Essig, Brühe, Wein etc.) auf die heiße Oberfläche.

Verwenden Sie einen Schaber aus Holz oder Silikon, um anhaftende Reste vom Boden des Innentopfs zu lösen. Fügen Sie bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzu.

Diese Flüssigkeit hat einen intensiven Geschmack und kann als Grundlage für Braten- und andere Soßen verwendet werden. Sie können das Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) auch dazu verwenden, die Ablöschflüssigkeit anschließend weiter zu reduzieren.



VORSICHT Beim Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) werden hohe Temperaturen erreicht. Ohne Beaufsichtigung können Speisen bei dieser Einstellung anbrennen. Verwenden Sie keinen Deckel und lassen Sie das Gerät während des Sautierens nicht unbeaufsichtigt.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

„Slow Cook“ (Schongaren)

Das Smart-Programm „Slow Cook“ (Schongaren) ist vergleichbar mit dem Garvorgang in herkömmlichen Schongarern und ist für alle gebräuchliche Schongarrezepte geeignet. Befolgen Sie das Rezept zum Schongaren.

Temperaturstufe	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
„Lo“ (Niedrig)	Ganztägiges Kochen. Sollte für optimale Ergebnisse auf mindestens 06:00 Stunden eingestellt werden.	06:00	00:30–24:00
„Hi“ (Hoch)	Schnelleres Schongaren		

1. Geben Sie Gargut und flüssige Zutaten in den Innentopf. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
2. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an.
3. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt Druckregelfunktionen – Schnellkochdeckel beschrieben, oder verwenden Sie einen Glasdeckel mit Entlüftungsöffnung.
4. Drücken Sie den Schnellabdampfknopf, bis er in der Stellung „Vent“ (Abdampfen) einrastet.
5. (Verriegeln).
6. Drücken Sie **„Slow Cook“**, um das Smart-Programm „Slow Cook“ (Schongaren) auszuwählen.
7. Sie können die voreingestellte Garzeit auswählen oder mithilfe der Tasten **+ / – bei „Time“** (Zeit) eine benutzerdefinierte Garzeit auswählen.
8. Drücken Sie dann erneut **„Slow Cook“**, um zwischen den Temperaturstufen **„Lo“** (Niedrig) und **„Hi“** (Hoch) zu wechseln.

***Hinweis:** Änderungen der Garzeit und Temperaturstufe werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.*

9. Drücken Sie **„Keep Warm“** (Warmhalten), um die automatische Warmhaltefunktion nach Wunsch ein- bzw. auszuschalten.
10. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Timer zählt sofort abwärts.
11. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, schaltet das Gerät in den Modus **„Keep Warm“** (Warmhalten), wenn die Funktion aktiviert ist. Das Display zeigt die verstrichene Zeit an. Ist die Option nicht aktiviert, schaltet das Gerät in den Standby-Modus und zeigt **„End“** (Ende) an.

***Hinweis:** Das Schwimmerventil sollte während des Schongarens nicht nach oben steigen. Der Deckel kann während des Garvorgangs jederzeit bequem geöffnet werden. Wenn das Schwimmerventil nach oben steigt, stellen Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen). Siehe **Abdampfen des Geräts (Abdampfmethoden)**.*

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

„Sous Vide“ (Vakuulgaren)

Das Vakuulgaren bringt vakuumversiegelte Lebensmittel auf eine sehr genaue Temperatur und hält diese Temperatur für einen langen Zeitraum aufrecht, um hochwertige, gleichbleibend köstliche Ergebnisse zu erzielen.

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
56 °C	21–93 °C	Details finden Sie im Abschnitt Anweisungen für das Vakuulgaren.	03:00	00:30–99:30

Sie benötigen:

- Zange Thermometer
- Luftdichte oder vakuumversiegelte
- Lebensmittelbeutel
- Optional: Vakuum-Versiegelungsgerät

1. Füllen Sie den Innentopf bis zur darin angegebenen Markierung **–1/2** mit warmem Wasser.
2. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
3. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „**OFF**“ (Aus) an.
4. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

***Hinweis:** Beim Schließen des Deckels wird der Schnellabdampfschalter automatisch auf „Seal“ (Verriegeln) zurückgesetzt. Beim Vakuulgaren spielt es keine Rolle, ob der Schnellabdampfschalter auf „Seal“ (Verriegeln) oder „Vent (Abdampfen)“ steht.*

***Hinweis:** Der Schnellkochdeckel ist für das Vakuulgaren zwar nicht notwendig, wird jedoch für eine optimale Temperaturregelung empfohlen.*

5. Drücken Sie **„Sous Vide“**, um das Smart-Programm „Sous Vide“ (Vakuulgaren) auszuwählen.
6. Verwenden Sie die Tasten **+ / – bei „Temp“** (Temperatur), um die Temperatur um jeweils 1 °C bzw. 1 °F anzupassen.
7. Verwenden Sie die Tasten **+ / – bei „Time“** (Zeit), um die Garzeit um jeweils 15 Minuten anzupassen.

***Hinweis:** Änderungen der Garzeit und Temperatur werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.*

8. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „**On**“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem **Vorheizen** begonnen hat.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

9. Würzen Sie die Lebensmittel während des Vorheizens nach Belieben. Siehe **Zutaten und Gewürze**. Füllen Sie einzelne Portionen in getrennte Beutel. Drücken Sie so viel Luft aus den Beuteln wie möglich und verschließen Sie sie fest.
10. Das Gerät gibt ein akustisches Signal aus, sobald die Wassertemperatur erreicht ist. Entfernen Sie den Deckel und tauchen Sie die verschlossenen Beutel in das Wasser. Der Inhalt der Beutel sollte bedeckt sein, aber der Verschluss über dem Wasser bleiben.

 VORSICHT	Überfüllen Sie den Innentopf nicht. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Gesamtinhalt (Wasser und Beutel) und dem oberen Rand des Innentopfes mindestens 5 cm Platz bleibt.
---	---

11. Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie im Abschnitt **Druckregelfunktionen – Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)** beschrieben.

*Hinweis: Vergewissern Sie sich bei einer Garzeit von mehr als **04:00** Stunden regelmäßig, dass der Beutelinhalt mit Wasser bedeckt ist. Geben Sie bei Bedarf erwärmtes Wasser in den Innentopf.*

12. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display „**End**“ (Ende) an. Öffnen Sie das Gerät und nehmen Sie die Beutel vorsichtig aus dem Wasser.
13. Nehmen Sie den Inhalt aus den Beuteln und prüfen Sie mit einem Thermometer, ob die Speisen gar sind. Nutzen Sie ein Rezept oder die **Anweisungen für das Vakuumgaren**.

Anbraten nach dem Garen

Fleisch nach dem Garen und nicht vorher anzubraten ist eine gute Möglichkeit, den Geschmack zu verbessern.

Nehmen Sie das Fleisch nach dem Vakuumgaren aus dem Beutel und tupfen es vorsichtig trocken. Braten Sie es dann im Innentopf mit dem Smart-Programm „Sauté“ (Sautieren) leicht an oder verwenden Sie eine Pfanne, einen Gasbrenner oder einen Grill.

Zutaten und Gewürze

- Verwenden Sie beim Vakuumgaren hochwertige, frische Zutaten, um den bestmöglichen Geschmack zu erzielen.
- Beim Würzen mit Salz ist es besser, weniger als normal zu verwenden, besonders bei Fleisch, Geflügel und Fisch. Salzen Sie stattdessen nach dem Garen nach Belieben.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

- Verwenden Sie anstelle von frischem Knoblauch Knoblauchpulver. Roher Knoblauch kann beim Vakuumgaren bitter und penetrant werden. Reines und hochwertiges Knoblauchpulver liefert die besten Ergebnisse.

Hinweis: Kein Knoblauchsatz anstelle von Knoblauchpulver verwenden!

Aufbewahrung gegarter Speisen

Wenn Ihr Gericht nicht direkt verzehrt wird, tauchen Sie die Beutel in Eiswasser, um die Temperatur schnell abzusenken, und bewahren Sie sie anschließend bis zum Verzehr im Kühlschrank auf.

Anweisungen für das Vakuumgaren

Lebensmittel	Empfohlene Dicke	Erwarteter Gargrad	Gartemperatur	Mindestgarzeit	Maximale Garzeit
Rind und Lamm					
Zarte Fleischstücke: Filet, Schnitzel, Lende, Rib Eye, Hüfte, T-Bone, Koteletts	2-5 cm	Rare (blutig bis rosa)	50 °C	1 Stunde	4 Stunden
		Medium-rare (rosa)	54 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
Weniger zarte Fleischstücke: Schaufelstück, Nacken, Schulter, Schenkel, Wildfleisch	4-6 cm	Medium	60 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
		Medium-well (halb durchgebraten bis durchgebraten)	63 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
„Poultry“ (Geflügel)					
Blanc de poulet	3-5 cm	Zart und saftig	63 °C	1,5 Stunden	4 Stunden
		Gut durchgebraten	69 °C	1 Stunde	4 Stunden
Haut de cuisse de poulet	3-5 cm	Zart und saftig	74 °C	1 Stunde	4 Stunden
		Fleisch löst sich vom Knochen	74 °C	4 Stunden	8 Stunden
Cuisse de poulet	5-7 cm	Zart und saftig	74 °C	2 Stunden	7 Stunden
Magret de canard	3-5 cm	Zart und saftig	64 °C	2 Stunden	4 Stunden

Garzeiten und Temperaturen sind nur Empfehlungen. Halten Sie sich stets an ein bewährtes Rezept.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

Lebensmittel	Empfohlene Dicke	Erwarteter Gargrad	Gartemperatur	Mindestgarzeit	Maximale Garzeit
Schwein					
Schweinebauch	3-6 cm	Gut durchgebraten	82 °C	10 Stunden	22 Stunden
Rippchen	2-3 cm	Fleisch löst sich vom Knochen	59 °C	10 Stunden	22 Stunden
Koteletts	2-4 cm	Rosa und saftig	57 °C	1 Stunde	4 Stunden
		Gut durchgebraten und saftig	64 °C	1 Stunde	4 Stunden
Fisch und Meeresfrüchte					
Fisch	2-3 cm	Butterzart	43 °C	10 Minuten	30 Minuten
		Durchscheinend	46 °C	20 Minuten	45 Minuten
		Medium-rare (rosa)	52 °C	20 Minuten	45 Minuten
		Medium, trocken	54 °C	20 Minuten	45 Minuten
		Gut durchgebraten, zerfällt	57 °C	20 Minuten	45 Minuten
Shrimps	-	Gut durchgebraten	60 °C	30 Minuten	45 Minuten
Hummerschwanz	-	Butterzart	60 °C	1 Stunde	1 Stunde
Jakobsmuscheln	-	Butterzart	60 °C	30 Minuten	30 Minuten
Eier					
Eier	Groß / Extra groß	Flüssig	60 °C	-	45 Minuten
		Weichgekocht	62 °C	-	45 Minuten
		Mittelhart gekocht	65 °C	-	1 Stunde
		Hartgekocht	73,9 °C	-	1 Stunde
Obst und Gemüse					
Obst	-	-	83,9 °C	15 Minuten	2 Stunden
Gemüse	-	-	83,9 °C	45 Minuten	2.5 Stunden

Garzeiten und Temperaturen sind nur Empfehlungen. Halten Sie sich stets an ein bewährtes Rezept.

Garzeiten und Temperaturen sind nur Empfehlungen. Halten Sie sich stets an ein bewährtes Rezept.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

Der Duo Crisp + Heißluftfritteuse frittiert bzw. gart Lebensmittel durch schnelle Luftzirkulation und gibt Ihren Gerichten den leckeren, knusprigen Geschmack frittierten Speisen – mit wenig oder ganz ohne Öl.

Der Frittierdeckel kann auf unterschiedliche Weise zum Frittieren verwendet werden:

1. Verleihen Sie Ihrem Gericht ein knusprig-goldenes Finish, nachdem Sie es zuvor mit einem der folgenden Smart-Programme gegart haben: „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren), „Slow Cook“ (Schongaren), „Steam“ (Dampf-garen) oder „Sous Vide“ (Vakuumgaren).
2. Garen Sie Ihr Gericht komplett mit dem Frittierdeckel – mit den Smart-Programmen „Air Fry“ (Frittieren), „Roast“ (Braten), „Bake“ (Backen) oder „Broil“ (Grillen).

Beim Frittieren muss immer der Innentopf verwendet werden. Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit dem mitgelieferten Frittierkorb, der auf unterschiedlicher Höhe eingesetzt werden kann, um Ihre Anforderungen zu erfüllen. Verwenden Sie ofenfestes Kochgeschirr oder frittieren Sie direkt im Innentopf.

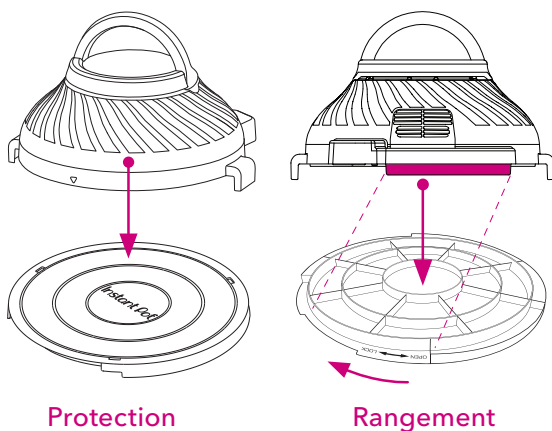
Beim Smart-Programm „Air Fry“ (Frittieren) sind „Delay Start“ (Zeitversetztes Garen) und „Keep Warm“ (Warmhalten) nicht verfügbar.

HINWEIS Vermeiden Sie, den höhenverstellbaren Frittierkorb oder die Grill-/Dehydrierschale zu überfüllen. Luft muss frei zwischen den Lebensmitteln zirkulieren können.

Der Frittierdeckel

Legen Sie den Frittierdeckel nach dem Abnehmen vom Instant Pot Gehäuse immer auf die mitgelieferte Schutzabdeckung. Legen Sie den Frittierdeckel nicht auf Arbeitsplatte oder auf das Netzkabel.

Um Ihren Frittierdeckel zu lagern, drehen Sie die Schutzabdeckung um, sodass die geriffelte Seite oben zeigt. Richten Sie die Rückseite des Frittierdeckels an der Markierung **OFFEN** an der Schutzabdeckung aus und drehen Sie den Deckel anschließend in die Position **VERRIEGELT**.



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

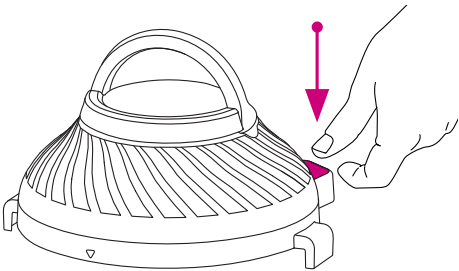
„Air Fry“ (Frittieren)

Mit dem Programm „Air Fry“ (Frittieren) können Sie äußerst schmackhafte Speisen zubereiten – und das mit nur wenig Öl!

Voreingestellte	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
204 °C	82-204 °C	Frische oder gefrorene Pommes frites, Hähnchenflügel, Shrimps	00:18	00:01-01:00

1. Geben Sie die Lebensmittel nach Ihrem Rezept in den höhenverstellbaren Frittierkorb, in ofenfestes Kochgeschirr oder direkt in den Innentopf.
Hinweis: Details zum Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Reinigung vor dem ersten Gebrauch - Zubehör**.
2. Wenn Sie Zubehör nutzen, setzen Sie es in den Innentopf ein. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
3. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an.
4. Richten Sie die Deckelhalter und die Schlitze in den Gehäusegriffen aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf, bis eine kurze Melodie ertönt.

Remarque : Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.



5. Drücken Sie „Air Fry“, um das Smart-Programm „Air Fry“ (Frittieren) auszuwählen.
6. Verwenden Sie die Tasten **+ / – bei „Temp“** (Temperatur), um die Temperatur um jeweils 1 °C bzw. 5 °F anzupassen.
7. Verwenden Sie die Tasten **+ / – bei „Time“** (Zeit), um die Garzeit anzupassen.
Hinweis Änderungen der Garzeit und Temperatur werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Smart-Programme: Garen ohne Frittieren

8. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „**On**“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem Vorheizen begonnen hat.
9. Wenn das Gerät die Zieltemperatur erreicht hat, wechselt die Anzeige von „**On**“ (Ein) auf den Countdown-Timer für das Garen.
10. Nach der Hälfte der Garzeit zeigt das Display „**Turn Food**“ (Lebensmittel wenden) an.
11. Nehmen Sie den Frittierdeckel vom Gehäuse ab und legen Sie ihn auf die mitgelieferte Schutzabdeckung.

***Hinweis:** Das Gerät hält automatisch 3 Minuten lang an, wenn der Deckel abgenommen wird. Nach 3 Minuten stoppt das Programm und der Frittierdeckel wechselt in den Standby-Modus.*

12. Wenden Sie die Lebensmittel vorsichtig.
13. Schließen Sie den Deckel, wie in Schritt 5 beschrieben.

***Hinweis:** Einige Lebensmittel müssen nicht gewendet werden. Wird der Deckel nach Anzeige von „**Turn Food**“ (**Lebensmittel wenden**) nicht abgenommen, wird das Programm nach 10 Sekunden fortgesetzt.*

14. Bei einer Restzeit von **eine Minute (00:01)**, wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.
15. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, gibt der Deckel ein akustisches Signal aus, und das Display zeigt „**End**“ (Ende) an.

***Hinweis:** Der Frittierdeckel gibt jeweils nach 5 Minuten, 20 Minuten und 60 Minuten nach Ende des Programms ein akustisches Signal aus.*

⚠ VORSICHT Um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, legen Sie den Deckel ausschließlich auf die mitgelieferte Schutzabdeckung.

⚠ WARNUN Vermeiden Sie, den Innentopf und das Zubehör zu überfüllen. Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittel in Kontakt mit dem Heizelement oder seiner Abdeckung kommen, um Brandgefahr, Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.

⚠ WARNUN Wenn die Sensorbuchse am Frittierdeckel und der Sensorstecker am Gehäuse keinen vollständigen Kontakt haben, zeigt das Display C9 an. Sind die Teile nicht ordnungsgemäß verbunden, könnte dies zu Schäden am Gerät führen.

Smart-Programme: Frittieren

„Roast“ (Braten)

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
193 °C	82-204 °C	Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, Geflügel, Gemüse, gratinierte Kartoffeln und mehr	00:40	00:01–01:00

1. Geben Sie die Lebensmittel nach Ihrem Rezept in den höhenverstellbaren Frittierkorb, in ofenfestes Kochgeschirr oder direkt in den Innentopf.

Hinweis: Details zum Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Reinigung vor dem ersten Gebrauch-Zubehör**.

2. Wenn Sie Zubehör nutzen, setzen Sie es in den Innentopf ein. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
3. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „OFF“ (Aus) an.
4. Richten Sie die Deckelhalter und die Schlitz in den Gehäusegriffen aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf,
5. bis eine kurze Melodie ertönt.

Hinweis: Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.

6. Drücken Sie „Roast“, um das Smart-Programm „Roast“ (Braten) auszuwählen.
7. Verwenden Sie die Tasten **+** / **–** bei „Temp“ (Temperatur), um die Temperatur um jeweils 1 °C bzw. 5 °F anzupassen.
8. Verwenden Sie die Tasten **+** / **–** bei „Time“ (Zeit), um die Garzeit anzupassen.

Hinweis: Änderungen der Garzeit und Temperatur werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken

9. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „On“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem Vorheizen begonnen hat.
10. Wenn das Gerät die Zieltemperatur erreicht hat, wechselt die Anzeige von „On“ (Ein) auf den Countdown-Timer für das Garen.
11. Nach der Hälfte der Garzeit zeigt das Display „Turn Food“ (Lebensmittel wenden) an
12. Nehmen Sie den Frittierdeckel vom Gehäuse ab und legen Sie ihn auf die mitgelieferte Schutzabdeckung.

Hinweis: Das Gerät hält automatisch an, wenn der Deckel abgenommen wird.

Smart-Programme: Frittieren

13. Wenden Sie die Lebensmittel vorsichtig.
Hinweis: Einige Lebensmittel müssen nicht gewendet werden. Wird der Deckel nach Anzeige von „Turn Food“ (Lebensmittel wenden) nicht abgenommen, wird das Programm nach 10 Sekunden fortgesetzt.
14. Schließen Sie den Deckel, wie in Schritt 5 beschrieben.
15. Bei einer Restzeit von **eine Minute (00:01)**, wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.
16. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, gibt der Deckel ein akustisches Signal aus, und das Display zeigt „**End**“ (Ende) an.

„Bake (Backen)“

Mit dem Smart-Programm „Bake“ (Backen) können wie in einem kleinen Backofen verführerische Brownies, luftiger Kuchen und vieles mehr zubereitet werden.

Dazu können Sie den höhenverstellbaren Frittierkorb oder ofenfeste Backformen wie eine Springform verwenden.

- Wenn Sie zum Backen den höhenverstellbaren Frittierkorb verwenden, beachten Sie die Details zum Zubehör im Abschnitt **Reinigung vor dem ersten Gebrauch – Zubehör**. Kleiden Sie das Innere mit Aluminiumfolie oder Backpapier aus und geben Sie losen Teig hinein. Setzen Sie den Frittierkorb in den Innentopf ein.
- Wenn Sie eine Backform verwenden, setzen Sie den multifunktionalen Einsatz unten in den Innentopf ein und stellen Sie die Backform anschließend auf den Einsatz im Innentopf.
Hinweis: Lassen Sie etwa 2,5 cm Abstand um die Backform, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann.

Decken Sie die Backform nicht ab, es sei denn, es ist in Ihrem Rezept anders angegeben.

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
185 °C	82-204 °C	Leichte und luftige Kuchen, Gebäck und Brötchen	00:30	00:01-01:00

1. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
2. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „**OFF**“ (Aus) an.
3. Richten Sie die Deckelhalter und die Schlitze in den Gehäusegriffen aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf, bis eine kurze Melodie ertönt.

Smart-Programme: Frittieren

Hinweis: Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.

- 4. Drücken Sie „**Bake**“, um das Smart-Programm „Bake“ (Backen) auszuwählen.
- 5. Verwenden Sie die Tasten **+** / **-** bei „Temp“ (Temperatur), um die Temperatur um jeweils 1 °C anzupassen.
- 6. Verwenden Sie die Tasten **+** / **-** bei „Time“ (Zeit), um die Garzeit anzupassen.
Hinweis: Änderungen der Garzeit und Temperatur werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.
- 7. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt „**On**“ (Ein) an und signalisiert damit, dass das Gerät mit dem Vorheizen begonnen hat.
- 8. Wenn das Gerät die Zieltemperatur erreicht hat, wechselt die Anzeige von „**On**“ (Ein) auf den Countdown-Timer für das Garen.
- 9. Bei einer Restzeit von eine Minute (**00:01**), wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.
- 10. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, gibt der Deckel ein akustisches Signal aus, und das Display zeigt „**End**“ (Ende) an.

„Broil“ (Grillen)

Beim Grillen werden Lebensmittel von oben erhitzt und sollten daher so nahe wie möglich am Heizelement positioniert werden.

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
204 °C	Nicht anpassbar	Schmelzen von Käse auf französischer Zwiebelsuppe oder Nachos	00:08	00:01-00:40

- 1. Legen Sie Lebensmittel in die Grill-/Dehydrierschale im höhenverstellbaren Frittierkorb. Vermeiden Sie, den Korb zu überfüllen, da er sonst den Frittierdeckel berühren und Schaden verursachen könnte.
Hinweis: Details zum Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Reinigung vor dem ersten Gebrauch – Zubehör**.
- 2. Setzen Sie den Frittierkorb in den Innentopf ein.
- 3. Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
- 4. Verbinden Sie das passende Netzkabel mit dem Gehäuse und anschließend mit dem Stromnetz. Das Display zeigt „**OFF**“ (Aus) an.
- 5. Richten Sie die Deckelhalter und die Schlitze in den Gehäusegriffen aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf, bis eine kurze Melodie ertönt.

Smart-Programme: Frittieren

- Hinweis:* Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.
- Drücken Sie „**Broil**“, um das Smart-Programm „**Broil**“ (Grillen) auszuwählen.
 - Verwenden Sie die Tasten **+** / **–** bei „**Time**“ (Zeit), um die Garzeit anzupassen.
Hinweis: Änderungen der Garzeit werden gespeichert, sobald Sie „**Start**“ drücken. Die Temperatur kann nicht angepasst werden.
 - Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Timer zählt sofort abwärts.
 - Bei einer Restzeit von **eine Minute (00:01)**, wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.
 - Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s’affiche à l’écran.

„Dehydrate“ (Trocknen)

Das Smart-Programm „Dehydrate“ (Trocknen) trocknet Lebensmittel auf sichere Weise bei geringer Hitze über einen langen Zeitraum.

Halten Sie sich beim Trocknen von Fleisch stets an ein bewährtes Rezept.

HINWEIS

Ne pas trop remplir le panier multiniveau à friture sans huile et le plateau grill/déshydrateur. L’air doit pouvoir circuler librement autour des aliments.

Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Empfohlen für	Voreingestellte Garzeit	Dauer der Garzeit
52 °C	41-74 °C	Fruchtleider, Dörrfleisch, Trockengemüse	07:00	01:00-72:00

- Legen Sie Lebensmittel unten in den höhenverstellbaren Frittierkorb und bei Bedarf auch in die Grill-/Dehydrierschale.
Hinweis: Details zum Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Reinigung vor dem ersten Gebrauch-Zubehör**.
- Setzen Sie den Frittierkorb in den Innentopf ein.
- Setzen Sie den Innentopf anschließend in das Gehäuse ein.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 120 V an. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus und zeigt „**OFF**“ (Aus) an.
- Richten Sie die Deckelhalter und die Schlitze in den Gehäusegriffen aufeinander aus und setzen Sie den Deckel auf, bis eine kurze Melodie ertönt.

Smart-Programme: Frittieren

***Hinweis:** Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.*

6. Drücken Sie „**Dehydrate**“, um das Smart-Programm „Dehydrate“ (Trocknen) auszuwählen.
7. Verwenden Sie die Tasten **+** / **–** bei „**Temp**“ (Temperatur), um die Temperatur um jeweils 1 °C bzw. 5 °F anzupassen.
8. Verwenden Sie die Tasten **+** / **–** bei „**Time**“ (Zeit), um die Garzeit um jeweils 5 Minuten anzupassen.

***Hinweis:** Änderungen der Garzeit und Temperatur werden gespeichert, sobald Sie „Start“ drücken.*

9. Drücken Sie **Start**, um zu beginnen. Der Timer zählt sofort abwärts.
10. Sobald die Restzeit **eine** Minute beträgt, wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.
11. Sobald das Smart-Programm abgeschlossen ist, gibt der Deckel ein akustisches Signal aus, und das Display zeigt „**End**“ (Ende) an.

Smart-Programme – Übersicht

Smart-Programm	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte(r) Druck / Temperatur	Druck- / Temperaturbereich	Benötigter Deckel
„Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	00:35	00:00–04:00	„Hi“ (Hoch)	„Lo“ (Niedrig) / „Hi“ (Hoch)	Deckel für das Schnellkochen (Druckgaren)
„Sauté“ (Sautieren)	00:30	00:01–00:30	„Hi“ (Hoch)	„Lo“ (Niedrig) / „Hi“ (Hoch)	
„Slow Cook“ (Schongaren)	06:00	00:30–24:00	„Lo“ (Niedrig)	„Lo“ (Niedrig) / „Hi“ (Hoch)	
„Steam“ (Dampfgaren)	00:30	00:00–04:00	„Hi“ (Hoch)	„Lo“ (Niedrig) / „Hi“ (Hoch)	
„Sous Vide“ (Vakuulgaren)	03:00	00:30–99:30	56 °C	22–93 °C	
„Air Fry“ (Frittieren)	00:18	00:01–01:00	204 °C	82–204 °C	Frittierdeckel
„Roast“ (Braten)	00:40	00:01–01:00	193 °C	82–205 °C	
„Broil“ (Grillen)	00:08	00:01–00:40	204 °C	Nicht anpassbar	
„Bake“ (Backen)	00:30	00:01–01:00	185 °C	82–204 °C	
„Dehydrate“ (Trocknen)	07:00	01:00–72:00	52 °C	41–74 °C	

Garzeiten

Lebensmittel	Menge	Einstellung	Garzeit	Gartemperatur
Pommes frites (gefroren)	450 g	„Air Fry“ (Frittieren)	18-20 Minuten	205 °C
	680 g		22-24 Minuten	
Pommes frites (frisch)	450 g	„Air Fry“ (Frittieren)	20-22 Minuten	205 °C
	680 g		24-26 Minuten	
Shrimps	300 bis 400 g	„Air Fry“ (Frittieren)	7-10 Minuten	205 °C
Viertel Hähnchen	350 bis 450 g	„Roast“ (Braten)	37-39 Minuten	205 °C
Hähnchenflügel	8 bis 10 Stück	„Air Fry“ (Frittieren)/ „Roast“ (Braten)	17-19 Minuten	196 °C
Steak	350 bis 450 g	„Roast“ (Braten)	Rosé : 12 Minuten	205 °C
			À point : 14 Minuten	
			Bien cuit : 16 Minuten	
Schweiner- ippen	1 000 bis 1 500 g	Schritt 1: „Pressure Cook“ (Schnellkochen bzw. Druckgaren)	15-20 Minuten	„Hi“ (Hoch)
		Schritt 2: „Broil“ (Grillen)	15-20 Minuten	205 °C
Blumenkohl	250 bis 300 g	„Air Fry“ (Frittieren)/ „Roast“ (Braten)	11-13 Minuten	205 °C
Spargel	18 bis 22 Stück	„Air Fry“ (Frittieren)/ „Roast“ (Braten)	3-5 Minuten	205 °C
Kuchen	250 g	„Bake“ (Backen)	28-30 Minuten	182°C
Cupcakes	250 g	„Bake“ (Backen)	15-18 Minuten	177 °C
Nachos	Beliebige Menge	„Broil“ (Grillen)	5-7 Minuten	205 °C

*Garzeiten und Temperaturen sind nur Empfehlungen. Halten Sie sich stets an ein bewährtes Rezept.

Eine vollständige Liste der Garzeiten finden Sie auf [unserer Website](#).

Körner-Wasser-Mischungsverhältnisse

Reis und Körner	Verhältnis von Körnern zu Wasser
Weißer Reis oder Naturreis	1 zu 1
Quinoa	1 zu 3/4
Haferflocken	1 zu 3
Risotto	1 zu 2 - plus Wein zum Abschmecken
Porridge	1 zu 10

Pflege, Reinigung und Lagerung

Reinigen Sie Instant Pot Duo Crisp + Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.

Trennen Sie Ihren Duo Crisp hierfür immer vom Stromnetz und lassen Sie ihn vor der Reinigung auf Zimmertemperatur abkühlen.

Lassen Sie vor dem Gebrauch und vor der Lagerung alle Oberflächen gut trocknen.

Teil	Anweisung	Reinigungs- methode
Zubehör • Mehrzweckinsatz • Schutzabdeckung • Höhenverstellbarer Frittierkorb • Frittierkorb-Unterlage • Grill-/Dehydrierschale	• Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch. • Verwenden Sie an keinem Zubehöerteil aggressive chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme. • Vor dem Hinzugeben von Lebensmitteln können Sie die Garschale und/oder den Frittierkorb mit Kochspray besprühen, um die anschließende Reinigung zu erleichtern. • Sie können die Teile im oberen Spülmaschinenfach waschen. • Nehmen Sie den Frittierkorb vor der Reinigung auseinander.	Spülmaschin- enfest* und von Hand waschbar
Schnellkochdeckel und -teile • Schnellkochdeckel und -teile • Dampfablassregler • Ventilabdeckung (Verstopfungsschutz) • Auffangbehälter für Kondenswasser • Dichtungsring • Schwimmerventil • Silikonkappe	• Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Geschirrspülmittel und lassen Sie sie an der Luft trocknen oder waschen Sie sie im oberen Spülmaschinenfach. • Entfernen Sie vor dem Waschen in der Spülmaschine alle anderen Teile aus dem Deckel. • Leeren und spülen Sie den Auffangbehälter für Kondenswasser nach jedem Gebrauch. • Nachdem das Dampfablassventil und die Ventilabdeckung entfernt wurden, reinigen Sie das Innere des Dampfablassröhrchens, um ein Verstopfen zu vermeiden. • Um nach dem Waschen des Deckels in der Spülmaschine Restwasser zu entfernen, halten Sie ihn am Griff senkrecht über der Spüle und drehen Sie ihn um 360° – wie ein Lenkrad. • Lagern Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf dem Gehäuse. • Lagern Sie den Dichtungsring in einem gut belüfteten Raum, um eventuell anhaftende Essensgerüche zu mindern. Um Gerüche ganz zu beseitigen, geben Sie eine Tasse Wasser und eine Tasse weißen Essig in den Innentopf und lassen Sie das Programm „Pressure Cook“ (Druckgaren) 5-10 Minuten laufen. Lassen Sie das Gerät anschließend mit der Schnellabdampfmethode abdampfen.	

Pflege, Reinigung und Lagerung

Teil	Anweisung	Reinigungs- methode
Innentopf	• Schlimmere Flecken, die durch hartes Wasser entstanden sind, können durch Scheuern mit einem mit Essig angefeuchteten Schwamm entfernt werden. Befinden sich hartnäckige oder eingebrannte Essensreste am Boden, lassen Sie den Innentopf vor dem Reinigen einige Stunden in heißem Wasser einweichen. • Waschen Sie die Teile nach jedem Gebrauch. • Achten Sie darauf, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Innentopf in das • Gehäuse einsetzen.	Spülmaschinen- enfest* und von Hand waschbar
Frittierdeckel	• Lassen Sie den Frittierdeckel auf Zimmertemperatur abkühlen und reinigen Sie anschließend das Heizelement und den umgebenden Bereich mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm. Der Deckel muss frei von Speiseresten und/oder Fettspritzern sein. • Wischen Sie die Außenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm ab. • Die Abdeckung des Heizelements darf nicht entfernt werden. • Spülen Sie das Gehäuse nicht mit Wasser ab und tauchen Sie es nicht in Wasser ein.	Nur feucht abwischen
Netzkabel	• Wischen Sie das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. • Spülen Sie das Netzkabel nicht mit Wasser ab und tauchen Sie es nicht in Wasser ein.	
Gehäuse	• Wischen Sie das Innere des äußeren Topfs sowie den Rand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie die Teile an der Luft trocknen. • Reinigen Sie das Gehäuse und die Bedienkonsole mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm. • Spülen Sie das Gehäuse nicht mit Wasser ab und tauchen Sie es nicht in Wasser ein.	

*Nach dem Reinigen in der Spülmaschine können Verfärbungen auftreten. Diese beeinträchtigen die Sicherheit und Leistung des Geräts jedoch nicht.

Hinweis: Um anhaftendes Fett oder Speisereste von Zubehör und Frittierdeckel zu entfernen, besprühen Sie sie mit einer Mischung aus Natron (Natriumbicarbonat) und Essig und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie das Gemisch bei hartnäckigen Flecken einige Minuten lang einwirken, bevor Sie die Stelle abwischen

⚠ WARNUN

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Spülen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser ab.

Schützen Sie das Heizelement vor Nässe.

Tauchen Sie das Netzkabel niemals in Wasser.

Schützen Sie die Kontakte des Netzkabels vor Nässe.

Ohne ordnungsgemäße Reinigung können sich um das Heizelement Speisereste und Fettspritzer absetzen, wodurch es zu Rauchbildung, Bränden und Verletzungen kommen kann.

Wenn Sie Rauch riechen, drücken Sie Cancel (Abbrechen) und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Entfernen Sie Speisereste oder Fettspritzer nach dem Abkühlen des Geräts mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.

Beseitigen von Störungen

Registrieren Sie Ihr Gerät noch heute.

Kundendienst: +44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Frittierdeckel ist aufgesetzt, aber Gerät schaltet sich nicht ein	Die Verbindung zwischen Frittierdeckel und Gehäuse ist lose oder unterbrochen.	Vergewissern Sie sich, dass der Frittierdeckel korrekt auf das Gehäuse aufgesetzt ist.
	Netzkabel nicht richtig angeschlossen oder kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig an das Gehäuse angeschlossen ist. Das Netzkabel muss fest in das Gehäuse eingesteckt sein.
	Die Elektrische Sicherung ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Der Mikroschalter ist durch Fett verschmutzt oder beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
Aus dem Frittierdeckel tritt schwarzer Rauch aus	Sie verwenden ein Öl mit niedrigem Rauchpunkt.	Drücken Sie „ Cancel “ (Abbrechen), um das Smart-Programm zu beenden, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es auf Zimmertemperatur abkühlen. Wählen Sie ein neutrales Öl mit höherem Rauchpunkt, z. B. Rapsöl, Avocadoöl, Sojaöl, Distelöl oder Reiskleieöl.
	Es befinden sich Speisereste am Boden des Innentopfs oder im Bereich um das Heizelement des Frittierdeckels.	Drücken Sie „ Cancel “ (Abbrechen), um das Smart-Programm zu beenden, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es auf Zimmertemperatur abkühlen. Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Innentopf und reinigen Sie Innentopf, Frittierdeckel und Zubehör gründlich.
	Fehlfunktion des Geräts.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
Aus dem Frittierdeckel tritt weißer Rauch aus	Sie kochen Lebensmittel mit hohem Fettanteil, z. B. Speck, Würstchen oder Hamburger.	Vermeiden Sie das Kochen von Lebensmitteln mit hohem Fettanteil. Prüfen Sie den Innentopf auf überschüssiges Öl und/oder Fett und entfernen Sie dieses gegebenenfalls vor dem Frittieren.
	Die Lebensmittel sind feucht.	Das Wasser in den Lebensmitteln verdampft und entweicht aus dem Gerät als Dampf. Tupfen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren trocken.
	Gewürze sind in das Heizelement gelangt.	Seien Sie beim Würzen von Lebensmitteln vorsichtig. Besprühen Sie Gemüse und Fleisch vor dem Würzen mit Kochspray, sodass die Gewürze an den Zutaten haften.

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Schnellkoch-deckel lässt sich nur schwer schließen	Der Dichtungsring ist nicht korrekt eingesetzt.	Der gesamte Dichtungsring muss fest hinter der Dichtungsringaufnahme sitzen. Setzen Sie ihn ggf. neu ein.
	Das Schwimmerventil befindet sich in der oberen Stellung.	Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten.
	Der Inhalt des Geräts ist noch heiß.	Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet. Setzen Sie den Deckel anschließend langsam auf das Gerät auf, sodass die Wärme abgeführt wird.
Deckel des Schnellkochtopfs lässt sich nur schwer öffnen	Das Gerät steht unter Druck.	Lassen Sie das Gerät nach Rezept abdampfen. Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn das Schwimmerventil nach unten gesunken ist.
	Das Schwimmerventil klemmt wegen Speiseresten oder -rückständen in oberer Stellung.	Lassen Sie das Gerät mit der Schnellabdampfmethode vollständig abdampfen und drücken Sie das Schwimmerventil anschließend mit einem langen Gegenstand vorsichtig nach unten. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und reinigen Sie vor dem nächsten Gebrauch das Schwimmerventil, den umgebenden Bereich und den Deckel gründlich.
	 WARNUNG Der Inhalt steht eventuell unter Druck. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, um Verbrühungen zu vermeiden.	
Innentopf hängt beim Öffnen des Geräts am Deckel des Schnellkochtopfs fest	Beim Abkühlen des Innentopfs kann sich ein Vakuum bilden, wodurch der Innentopf am Deckel festhängt.	Drücken Sie den Schnellabdampfknopf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet, damit das Vakuum abgebaut wird.
Seitlich am Deckel tritt Dampf aus	Im Deckel befindet sich kein Dichtungsring.	Setzen Sie einen Dichtungsring ein.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder nicht korrekt eingesetzt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Am Dichtungsring haften Speisereste.	Entfernen Sie den Dichtungsring und reinigen Sie ihn gründlich.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen und schließen Sie den Deckel.
	Dichtungsringaufnahme verzogen oder nicht mittig.	Entfernen Sie den Dichtungsring aus dem Deckel und überprüfen Sie, ob die Dichtungsringaufnahme verbogen oder verzogen ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Der Rand des Innentopfs ist eventuell verformt.	Prüfen Sie ihn auf Verformungen und wenden Sie sich an den Kundendienst .

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Schwimmer-ventil steigt nicht nach oben	Im Innentopf ist zu wenig Flüssigkeit.	Entfernen Sie das Schwimmerventil aus dem Deckel und reinigen Sie es gründlich. Führen Sie einen Testlauf durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen. Notieren Sie sich das Ergebnis und wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Im Innentopf ist zu wenig Flüssigkeit.	Überprüfen Sie den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen. Geben Sie 500 ml (2 Tassen) dünne Kochflüssigkeit in den Innentopf.
	Die Silikonkappe des Schwimmerventils ist beschädigt oder fehlt.	Setzen Sie die Silikonkappe auf oder ersetzen Sie das alte Ventil vollständig.
	Das Schwimmerventil wird durch die Deckelverriegelung blockiert.	Klopfen Sie mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmerventil. Falls das Schwimmerventil nicht nach unten sinkt, drücken Sie „Cancel“ (Abbrechen) und wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Es entsteht keine Wärme im Innentopf.	Überprüfen Sie den Boden des Innentopfs auf versengte Stellen. Geben Sie 500 ml dünne Kochflüssigkeit in den Innentopf.
	Der Innentopf ist eventuell beschädigt.	Führen Sie einen Testlauf durch, um die Funktion des Geräts zu überprüfen, und notieren Sie sich das Ergebnis. Wenden Sie sich an den Kundendienst .
Während des Garvorgangs tritt etwas Dampf aus dem Dampf-ablassventil aus bzw. es zischt	Schnellabdampfknopf nicht in oberer Stellung (Verriegeln).	Stellen Sie den Schnellabdampfknopf in die obere Stellung (Verriegeln).
	Das Gerät gleicht übermäßigen Dampf aus.	Das ist normal. Es besteht kein Handlungsbedarf.
Dampf strömt aus dem Dampf-ablassventil, wenn sich der Schnellab-dampfknopf in der oberen Stellung (Verriegeln) befindet	Es ist nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf.	Geben Sie 500 ml dünne Kochflüssigkeit in den Innentopf.
	Die Drucksensorregelung ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Das Dampf-ablassventil sitzt nicht richtig.	Stellen Sie den Schnellabdampfknopf in die obere Stellung (Verriegeln).

Beseitigen von Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Display bleibt nach Anschluss des Netzkabels ohne Anzeige	Netzkabel nicht richtig angeschlossen oder kein Strom.	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden. Wenden Sie sich an den Kundendienst , falls Sie einen Schaden bemerken.
	Elektrische Sicherung des Geräts ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
Gelegentliche klickende oder leise knackende Geräusche	Durch das Netzteil bzw. die Druckplatte, die sich bei Temperaturänderungen ausdehnt, hervorgerufene Geräusche.	Das ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
	Der Boden des Innentopfs ist nass.	Wischen Sie die Außenflächen des Innentopfs ab. Achten Sie darauf, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Innentopf in das Gehäuse einsetzen.

Beseitigen von Störungen

Problem	Fehlercode	Bedeutung des Fehlercodes	
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt und ein durchgehendes akustisches Signal ertönt	C1 / C2 C6 / C6H C6L	Sensor ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	C5	Temperatur ist zu hoch, da der Innentopf nicht in das Gehäuse eingesetzt ist.	Drücken Sie die Taste „Cancel“ (Abbrechen) und lassen Sie das Heizelement abkühlen; überprüfen Sie das Gehäuse auf Fremdkörper; setzen Sie den Innentopf neu bzw. richtig ein und geben Sie Ihre Steuerbefehle erneut ein.
		Temperatur ist zu hoch, da kein Wasser im Innentopf ist.	Geben Sie 500 ml dünne Kochflüssigkeit in den Innentopf.
	C7 oder NoPr	Nicht genügend Flüssigkeit.	Geben Sie zunächst 2 Tassen (500 ml) dünne Kochflüssigkeit in den Innentopf. Fügen Sie bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzu.
		Schnellabdampfkнопf befindet sich in der unteren Stellung (Abdampfen).	Stellen Sie den Schnellabdampfkнопf in die obere Stellung (Verriegeln).
	C9	Sensorbuchse am Frittierdeckel und Sensorstecker am Gehäuse haben keinen vollständigen Kontakt.	Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, sodass die Sensorbuchse des Deckels und der Sensorstecker des Gehäuses Kontakt haben.
	Lid	Der Deckel befindet sich nicht in der richtigen Stellung für das gewählte Programm.	Öffnen und schließen Sie den Deckel. Die Funktion „ Sauté “ (Sautieren) darf nur ohne Deckel verwendet werden.
	Burn/Food burn	Hohe Temperatur am Boden des Innentopfs festgestellt; Gerät senkt die Temperatur automatisch ab, um ein Überhitzen zu verhindern.	Möglicherweise blockieren Stärkeablagerungen am Boden des Innentopfs die Wärmeabgabe. Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es nach Rezept abdampfen und überprüfen Sie den Boden des Innentopfs.
	PrSE	Während eines Garprogramms ohne Druck wurde Druck aufgebaut.	Drücken Sie den Schnellabdampfkнопf in die untere Stellung (Abdampfen), bis er einrastet.

Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.

Eingeschränkte Gewährleistung

Earlyview Ltd., autorisierter Händler von Instant Brands, Inc. und Instant Brands Inc. (zusammen das „Unternehmen“) gewährleistet für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab ursprünglichem Kaufdatum, dass dieses Gerät bei normalem, haushaltsüblichem Gebrauch frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern ist. Diese eingeschränkte Gewährleistung besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Gebrauch des Geräts in der EU. Die Gewährleistung gilt nicht für den Gebrauch des Geräts außerhalb der EU.

Um im Rahmen dieser eingeschränkten Gewährleistung entsprechende Leistungen zu erhalten, sind ein Beleg über das Originalkaufdatum und – falls dies gefordert wird – die Rücksendung Ihres Geräts erforderlich. Sofern dieses Gerät gemäß den dem Gerät beiliegenden Anweisungen (die auch auf instantpot.co.uk zur Verfügung stehen) betrieben und gewartet wird, wird das Unternehmen nach alleinigem Ermessen (i) die Material- oder Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Gewährleistung auf das Ersatzgerät 12 Monate ab Originalkaufdatum. Transportkosten, die im Rahmen der Gewährleistung anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen.

Limitation and Exclusions

Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät beeinträchtigt unter Umständen den sicheren Betrieb Ihres Geräts und kann zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt dazu, dass die Gewährleistung erlischt, es sei denn, die Modifikationen oder Änderungen wurden vom Unternehmen ausdrücklich autorisiert.

Diese Gewährleistung gilt nicht für (1) normalen Verschleiß; (2) Schäden in Folge nachlässiger, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Handhabung des Geräts, unsachgemäßer Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht durchgeführter angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höherer Gewalt (wie Feuer, Überschwemmungen, Hurrikane und Wirbelstürme) oder bei nicht vom Unternehmen autorisierten Reparaturen oder Veränderungen und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Bedienungsanleitung entsprechenden Weise.

Soweit laut geltendem Recht zulässig, beschränkt sich eine etwaige Haftung des Unternehmens für ein vermeintlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Ersatz des Geräts oder Geräteteils bis maximal in der Höhe des Kaufpreises eines vergleichbaren Ersatzgeräts. Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Gewährleistungen und im gesetzlich erlaubten Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistungen, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Gewährleistung sind, für Gebrauch, Handelsbrauch oder Sonstiges. (2) Das Unternehmen ist nicht verantwortlich und nicht haftbar für mittelbare, Begleit- oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden in Bezug auf wirtschaftliche Verluste, Vermögensverluste, Einnahmeverluste oder Gewinnausfälle, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden gleich welcher Art.

Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel zusätzlich zu den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Gewährleistung zu.

Gewährleistung

Registrierung der Gewährleistung

Bitte besuchen Sie instantpot.co.uk/support/register, um Ihr Gerät zu registrieren. Sie werden gebeten, Ihren Namen und Ihre E-Mail-Adresse, den Namen des Händlers, das Kaufdatum, die Modellnummer und die Seriennummer (beides auf dem Gerät) anzugeben. Durch diese Registrierung können wir Sie über Produktentwicklungen und Rezepte auf dem Laufenden halten und Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit kontaktieren. Durch die Registrierung bestätigen Sie, dass Sie die dem Gerät beiliegenden Bedienungsanleitung und Warnhinweise gelesen und verstanden haben.

Inanspruchnahme der Gewährleistung

- Name, E-Mail-Adresse oder Telefonnummer
- Kopie des Originalkaufbelegs mit Bestellnummer sowie Modell und
- Seriennummer Beschreibung des Defekts am Produkt, wenn möglich in Form von Bildern oder eines Videos

Kontaktinformationen

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

E-mail: support@instantpot.co.uk

Telefon: **+44 (0) 3331 230051**

Diese Gewährleistung wurde zuletzt am 1. September 2019 aktualisiert und gilt für alle ab dem [1. November 2019] verkauften Produkte. Haben Sie Ihr Produkt

Recycling

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie). Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie (NSR) 2014/35/EU in ihren jeweils gültigen Fassungen.

Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das vorliegende Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit normalem Hausmüll zu entsorgen ist. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder Gesundheit aufgrund unkontrollierter Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewusst und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe. Bitte nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme, um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, oder wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Informationen zum Recycling oder zur WEEE-Richtlinie zu erhalten.



Instant Pot®

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

Earlyview Ltd (distributeur officiel d'Instant Pot)
5 Hershman Farm Business Park
Kitsmead Lane,
Chertsey
Surrey, KT16 0DN
GB

Registrieren Sie Ihr Gerät auf:
www.instantpot.co.uk/support/register
Kundendienst:
+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk

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

Werden Sie Teil der offiziellen Instant Pot Community:
www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Hergestellt in China

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc

Instant Pot®

DUO CRISP™ + AIR FRYER

Pentola a pressione multifunzione e friggitrice ad aria
8 litri



Manuale per l'utente

Importanti misure di sicurezza
Specifiche tecniche del prodotto
Configurazione iniziale
Prodotto, componenti e accessori
Impostazione dei programmi intelligenti
Pulizia prima della messa in uso
Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione
Prova iniziale (prova con l'acqua)
Cottura con la pentola Duo Crisp
Tempi di cottura raccomandati
Cura, Pulizia e Conservazione
Problemi e soluzioni
Garanzia
Informazioni di contatto

Benvenuti nell'universo della cucina Instant.

Grazie per averci accolto in cucina.

Sappiamo per esperienza che nelle famiglie c'è sempre un gran da fare, quindi abbiamo sviluppato la pentola a pressione Instant Pot® Duo Crisp™ + Friggitrice ad aria per permettere sia alle famiglie, sia agli operatori professionali di cucinare pasti sani e squisiti in modo più semplice e rapido.

Abbiamo collaborato con chef, scrittori e blogger per redigere una raccolta di ricette che speriamo diventerà un prezioso alleato in cucina!

Buon divertimento e buon appetito!



Robert J. Wang

Fondatore e Direttore per l'innovazione

Scarica l'app Instant Pot



Indice

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA	5
Istruzioni speciali per il cavo con connettore	11
Specifiche tecniche del prodotto	11
Configurazione iniziale	12
Prodotto, componenti e accessori	13
Quadro di controllo	18
Parametri dei programmi intelligenti	20
Messaggi di stato.....	23
Pulizia prima della messa in uso	24
Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione	26
Coperchio della pentola a pressione	26
Pulsante di decompressione rapida.....	27
Valvola di sfogo.....	28
Dispositivo antibloccaggio	29
Guarnizione	30
Valvola di sicurezza.....	31
Vaschetta per la raccolta della condensa.....	33
Premessa alla cottura a pressione.....	34
Depressurizzazione della pentola (Metodi di sfiato).....	36
Decompressione naturale.....	36
Decompressione rapida.....	36
Decompressione naturale di 10 minuti	37
Prova iniziale (prova con l'acqua).....	38
Programmi intelligenti diversi dalla frittura ad aria.....	40

Indice

Pressure Cook (Cottura a pressione) e Steam (Vapore).....	40
Sauté (Rosolatura)	43
Slow Cook (Cottura lenta).....	45
Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)	46
Programmi intelligenti: frittura ad aria	48
Linee guida per la cottura Sous Vide.....	48
Roast (arrosti).....	53
Bake (Prodotti da forno e torte)	54
Broil (griglia)	55
Dehydrate (disidratazione).....	56
Panoramica dei Programmi intelligenti.....	58
Tabella dei tempi di cottura	59
Quantità d’acqua necessaria per cuocere i cereali.....	59
Cura, Pulizia e Conservazione.....	60
Problemi e soluzioni	62

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano elettrodomestici, è sempre indispensabile seguire alcune fondamentali precauzioni di sicurezza:

1. PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE, OLTRE ALLE ISTRUZIONI PER UN UTILIZZO IN SICUREZZA. L'INOSSERVANZA DI QUESTE MISURE DI SICUREZZA E ISTRUZIONI POTREBBE DETERMINARE INFORTUNI PERSONALI E/O DANNI ALLE COSE.
2. Quando si utilizza il coperchio della friggitrice ad aria, assicurarsi sempre di abbinarvi una pentola interna Instant Pot® in acciaio inox delle giuste dimensioni. Duo Crisp™ è compatibile soltanto con la pentola interna in acciaio inox. NON utilizzare la pentola interna antiaderente con rivestimento in ceramica. L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe causare la fuoriuscita improvvisa dei contenuti, ustioni o altre lesioni personali e/o danni.
3. Abbinare sempre il coperchio della pentola a pressione Duo Crisp o il coperchio della friggitrice ad aria Duo Crisp alla base della pentola Duo Crisp. L'utilizzo di altri coperchi può causare lesioni e/o danni.
4. Non far avvicinare i bambini all'elettrodomestico in funzione. I bambini non devono giocare con questo apparecchio.
5. Non mettere l'apparecchio in un forno riscaldato o su qualsiasi superficie calda.
6. Non collocare l'apparecchio sopra o molto vicino a un fornello a gas o elettrico rovente, né in un forno riscaldato. Il calore emesso da una fonte esterna danneggerebbe l'apparecchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare lesioni o danni alle cose.
7. Non manomettere i meccanismi di sicurezza per scongiurare eventuali lesioni o danni alle cose.
8. Non spostare l'apparecchio mentre è sotto pressione.
9. Non usare l'apparecchio per usi diversi da quello previsto.
10. Questo apparecchio cuoce a pressione. Un uso improprio della pentola a pressione potrebbe provocare scottature. Prima di

⚠ AVVERTENZA Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

riscaldare la pentola, controllare che sia ben chiusa. Consultare la sezione **Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione**.

11. Non aprire mai la pentola a pressione forzandola. Prima dell'apertura, accertarsi che la pressione interna sia stata scaricata completamente. Consultare la sezione **Depressurizzazione della pentola (metodi di sfiato)** per informazioni su come scaricare la pressione.
12. Utilizzare fonti di calore adeguate, indicate in **Programmi intelligenti diversi dalla frittura ad aria** e **Programmi intelligenti: frittura ad aria**.
13. Non usare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua: ciò la danneggerebbe gravemente.
14. Non riempire la pentola interna oltre i due terzi della sua capacità, indicata nella pentola interna dalla tacca **-2/3**. Se gli alimenti preparati aumentano di volume con la cottura, come il riso o le verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità, indicata nella pentola interna dalla tacca **-1/2**.
15. Dopo la cottura di carne con una pelle superficiale (come la lingua di manzo), che potrebbe gonfiarsi per effetto della pressione, non punzecchiare la carne finché presenta un aspetto rigonfio: si rischia di ustionarsi.
16. Non toccare la superficie dell'elemento riscaldante dentro la base della pentola Instant Pot poiché trattiene calore residuo dopo l'uso.
17. Prima di ogni utilizzo, accertarsi che le valvole, il condotto di scarico del vapore e il dispositivo antibloccaggio non siano ostruiti. Consultare la sezione **Cura, Pulizia e Conservazione**.
18. Non utilizzare mai la pentola a pressione nello stato pressurizzato per friggere gli alimenti a immersione o con poco olio.
19. Non manomettere i dispositivi di sicurezza; limitarsi alle operazioni di manutenzione indicate nelle istruzioni per l'uso.

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

20. Si consiglia un'adeguata manutenzione prima e dopo ogni utilizzo:
- controllare l'eventuale presenza di ostruzioni nella valvola di sfogo, nel condotto di scarico del vapore, nel dispositivo antibloccaggio e nella valvola di sicurezza sul coperchio per la cottura a pressione;
 - verificare l'eventuale presenza di grasso o residui di cibo sull'elemento riscaldante e sul relativo rivestimento sul coperchio della friggitrice ad aria;
 - prima di reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione, assicurarsi che entrambe siano asciutte e prive di residui di cibo;
 - far raffreddare a temperatura ambiente, prima di pulire o riporre l'apparecchio.

Per maggiori informazioni consultare la sezione **Cura, pulizia e conservazione**.

21. Non utilizzare in presenza di danni al cavo o alla spina, né dopo problemi di funzionamento o danni di qualsiasi tipo. Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, gli utilizzatori devono richiedere ulteriori indicazioni all'**Assistenza** all'indirizzo **support@instantpot.co.uk** o al numero **+44 (0) 3331 230051**.
22. Solo per uso domestico. Non destinato all'utilizzo commerciale o all'aperto.
23. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini, persone le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali impediscono l'utilizzo in piena sicurezza, né da persone con una conoscenza limitata delle modalità d'utilizzo delle pentole a pressione. Occorre esercitare una stretta sorveglianza se l'apparecchio viene utilizzato nelle vicinanze delle persone sopra indicate.
24. Nel preparare alimenti dalla consistenza pastosa, fare attenzione prima di aprire il coperchio per evitare la fuoriuscita improvvisa di cibo.
25. Non utilizzare questo apparecchio per friggere a immersione,

⚠ AVVERTENZA Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

con poco olio o a pressione.

26. Si tenga presente che alcuni cibi, come la salsa di mele, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena o altri cereali, i piselli secchi spezzati, i noodles, la pasta o il rabarbaro possono produrre schiuma, schizzare e ostruire la valvola di sfogo. Questi alimenti non vanno cotti a pressione, a meno che non ci si attenga a una delle ricette tratte dal ricettario ufficiale Instant Pot.
27. La fuoriuscita di cibo può causare gravi ustioni. Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi, aggrovigliarsi e inciampare.
 - Tenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
 - Non lasciar pendere il cavo di alimentazione dai bordi di tavoli o banconi.
 - Non utilizzare mai prese di corrente sotto il bancone e non utilizzare mai una prolunga.
28. Quando non è in uso, prima di pulirla, ma anche di aggiungere o togliere componenti o accessori, scollegare la pentola dalla presa. Per scollegare dalla presa, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione per evitare di danneggiarlo.
29. Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo. Prima di utilizzarlo o di riporlo, attendere che tutte le superfici siano perfettamente asciutte. Consultare la sezione Cura, Pulizia e Conservazione.
30. L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza distinto.
31. Accertarsi sempre che la guarnizione sia bene alloggiata nella scanalatura sul lato interno del relativo supporto. Per indicazioni su come controllare la guarnizione, consultare la sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Guarnizione.**
32. Evitare traboccamenti sul connettore.
33. **⚠ATTENZIONE** Nella base della pentola e nel coperchio della

⚠AVVERTENZA Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

friggitrice ad aria sono presenti componenti elettrici. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo elettrico, la spina, la base della pentola o il coperchio della friggitrice ad aria in acqua o altri liquidi. Non risciacquare la base della pentola o il coperchio della friggitrice in acqua corrente.

34. Destinato esclusivamente all'uso su un piano di lavoro. Tenere l'apparecchio su una base stabile e resistente al calore. Non collocare su o nelle vicinanze di un fornello rovente.
35. **⚠ATTENZIONE** Non coprire le bocchette dell'aria quando il coperchio della friggitrice ad aria è in funzione e non collocare l'apparecchio su qualsiasi oggetto che possa bloccare le aperture di aspirazione sul fondo dell'apparecchio. Quando è in funzione, lasciare almeno 13 cm di spazio attorno al coperchio della friggitrice ad aria. L'inosservanza delle presenti istruzioni impedirà di ottenere una cottura uniforme e potrebbe arrecare danni all'apparecchio.
36. Evitare di toccare i componenti in movimento, altrimenti ne potrebbero derivare lesioni personali.
37. Non riempire eccessivamente il cestello per la frittura ad aria quando si utilizza il coperchio della friggitrice ad aria. Un riempimento eccessivo rischia di far aderire gli alimenti all'elemento riscaldante, col rischio di incendi e/o lesioni personali.
38. **⚠ATTENZIONE** Evitare di toccare gli accessori durante o non appena terminata la cottura. Per evitare lesioni personali:
 - indossare sempre le adeguate protezioni sulle mani durante la rimozione degli accessori e della pentola interna;
 - collocare sempre gli accessori roventi su una superficie resistente al calore o una piastra di cottura;
 - collocare il coperchio della friggitrice ad aria soltanto sul tappetino protettivo in dotazione, non sul piano di lavoro;
 - usare la massima cautela durante lo smaltimento del grasso rovente.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare lesioni

⚠AVVERTENZA Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

gravi o danni alle cose.

39. Durante la cottura, la temperatura interna dell'apparecchio raggiunge centinaia di gradi. Per evitare lesioni personali, inserire le mani senza protezioni all'interno dell'elettrodomestico soltanto quando si è raffreddato a temperatura ambiente.
40. **⚠ATTENZIONE** Quando il coperchio della friggitrice ad aria è in funzione, dalle bocchette fuoriesce aria rovente. Mantenere le mani e il volto a una distanza di sicurezza dalle bocchette dell'aria e prestare la massima attenzione durante la rimozione degli accessori roventi dall'apparecchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare lesioni o danni alle cose.
41. Se, durante l'utilizzo del coperchio della friggitrice ad aria, dall'elettrodomestico fuoriesce fumo nero, premere **Cancel** (Annulla) e scollegare immediatamente la pentola dalla presa. Attendere che il fumo smetta di fuoriuscire prima di togliere il coperchio, poi pulire accuratamente. Per maggiori informazioni, consultare la sezione **Problemi e soluzioni**.
42. Evitare di inserire alimenti di dimensioni eccessive e/o utensili in metallo nella pentola interna o nel cestello per la frittura ad aria poiché possono causare incendi e/o lesioni personali.
43. Non conservare materiali nella base della pentola o nella pentola interna quando non sono utilizzate.
44. Non inserire materiali combustibili (quali carta, cartoncino, plastica, polistirolo o legno) nella base della pentola o nella pentola interna.
45. Non utilizzare gli accessori in dotazione all'interno di forni a microonde, fornetti tostapane, forni a convezione o tradizionali, e su piani cottura in ceramica, serpentine elettriche, fornelli a gas o barbecue all'aperto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

⚠AVVERTENZA Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

⚠ AVVERTENZA

Per evitare infortuni, leggere e comprendere il manuale di istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio.

⚠ AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Servirsi esclusivamente di una presa dotata di messa a terra. **NON** togliere la messa a terra. **NON** utilizzare adattatori. **NON** utilizzare prolunghes. L'inosservanza delle istruzioni può dare origine a scosse elettriche e/o esiti mortali.

⚠ AVVERTENZA

L'INOSSERVANZA DI UNA QUALSIASI DELLE IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA E DELLE IMPORTANTI ISTRUZIONI PER UN UTILIZZO IN SICUREZZA RAPPRESENTA UN USO SCORRETTO DELL'APPARECCHIO, CHE PUÒ RENDERE NULLA LA GARANZIA E DETERMINARE IL RISCHIO DI GRAVI LESIONI.

Istruzioni speciali per il cavo con connettore

Come previsto dai requisiti di sicurezza, il cavo elettrico in dotazione è corto, per ridurre il rischio di impigliarsi, aggrovigliarsi e inciampare.

La pentola ha in dotazione due cavi elettrici. Utilizzare sempre quello corrispondente alla propria presa elettrica. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, collegare il cavo elettrico a una presa di corrente dotata di messa a terra e facilmente accessibile.

Specifiche tecniche del prodotto



Modello: DUO
CRISP AF 8



1 500 W



220-240 V ~
50-60 Hz



8 litri



10,06 kg



Con coperchio della pentola a pressione: cm: 37,5 L × 34,5 P × 35,99 H
Con coperchio della friggitrice ad aria: cm: 37,5 L × 34,5 P × 38,8 H

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

Configurazione iniziale

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere tutte le **Importanti misure di sicurezza** riportate nel Manuale per l'utente. altrimenti ne potrebbero derivare danni alle cose e/o lesioni personali.
- Con la base della pentola a pressione Instant Pot Duo Crisp, utilizzare esclusivamente il coperchio della pentola a pressione e della friggitrice ad aria Instant Pot Duo Crisp. L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione o friggitrici ad aria può causare lesioni e/o danni.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli accessori all'interno e intorno all'apparecchio.
- Collocare la pentola su una superficie stabile e piana, lontana da materiali combustibili e fonti esterne di calore.
- Quando si utilizza il coperchio della friggitrice ad aria, lasciare almeno 13 cm di spazio attorno all'apparecchio.
- Non togliere gli adesivi con le avvertenze di sicurezza presenti sui coperchi, né il numero di serie o l'etichetta con i valori nominali dalla base della pentola.
- Per lavare la pentola prima di metterla in funzione, seguire le istruzioni nella sezione **Cura, Pulizia e Conservazione**.

⚠ATTENZIONE			
Non collocare la pentola su un piano cottura.	Non collocare alcun oggetto sopra l'apparecchio.	Non bloccare né coprire la valvola di sfogo sul coperchio della pentola a pressione.	Non bloccare le bocchette dell'aria sul coperchio della friggitrice ad aria.

Prodotto, componenti e accessori

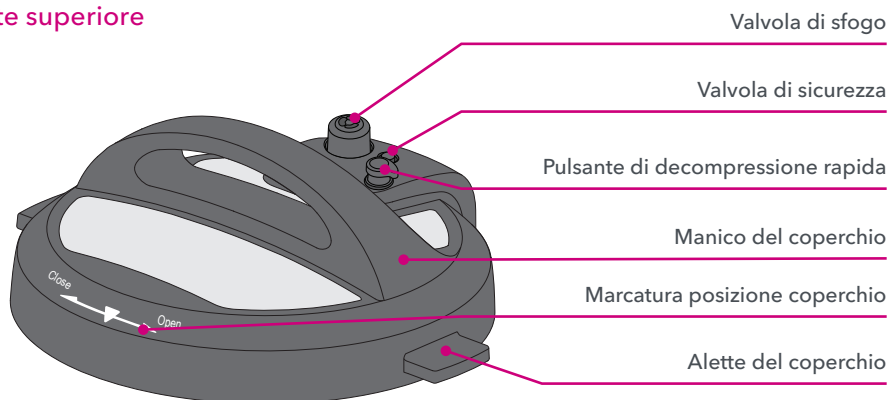
Duo Crisp + Friggitrice ad aria

Prima di utilizzare l'Instant Pot Duo Crisp, verificare la presenza di tutti i componenti.

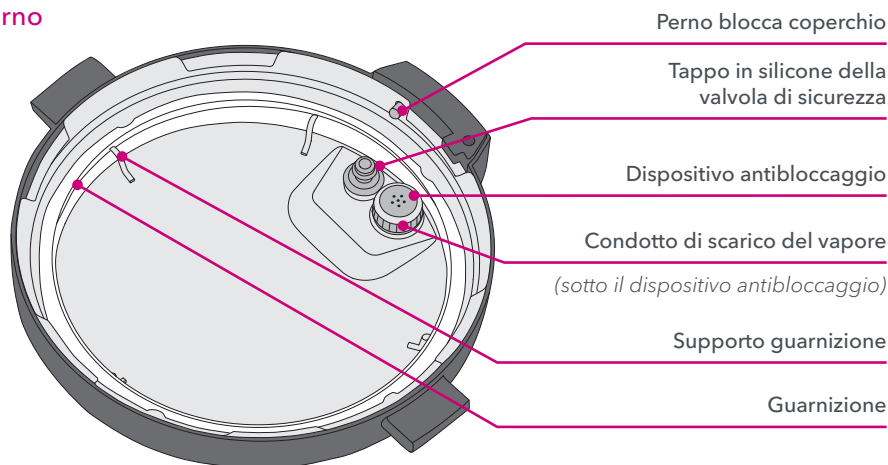
Coperchio della pentola a pressione

Con il coperchio della pentola a pressione si possono utilizzare i seguenti programmi: Pressure Cook (Cottura a pressione), Sauté (Rosolatura), Slow Cook (Cottura lenta), Steam (Vapore), Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura), Delay Start (Avvio ritardato) e Keep Warm (Tenuta in caldo). Con questi programmi non è possibile friggere ad aria.

Parte superiore



Interno



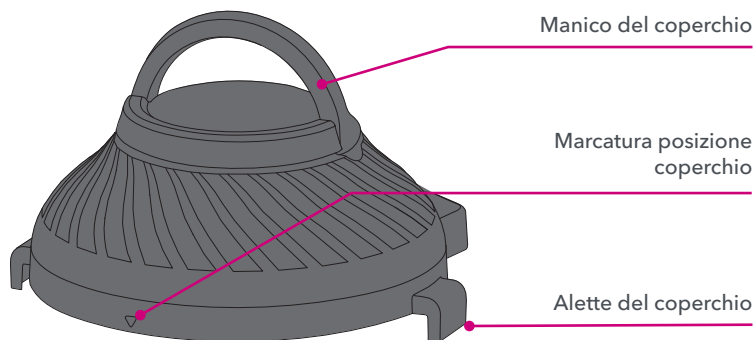
Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Prodotto, componenti e accessori

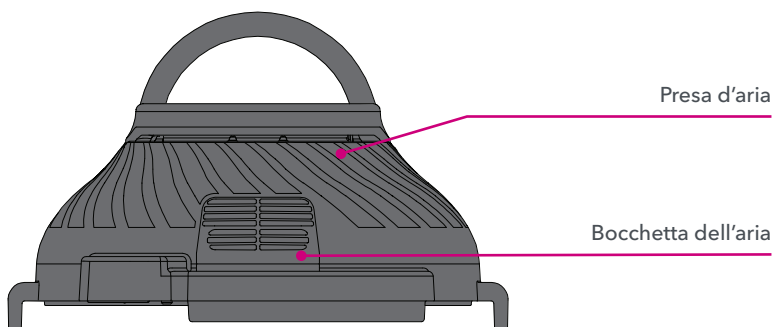
Coperchio della friggitrice ad aria

I seguenti programmi sono compatibili con il coperchio della friggitrice ad aria: Air Fry (Frittura ad aria), Roast (Arrosti), Bake (Prodotti da forno e torte), Broil (Griglia) e Dehydrate (Disidratazione).

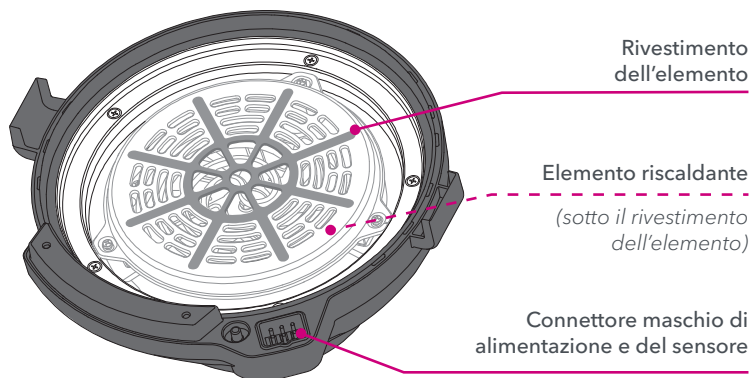
Parte anteriore



Retro



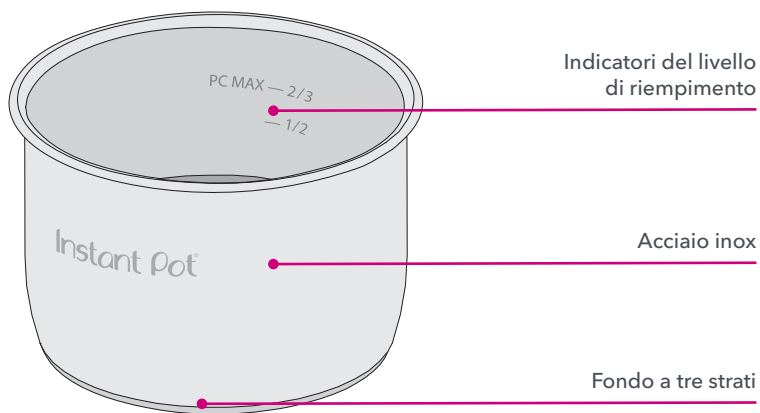
Interno



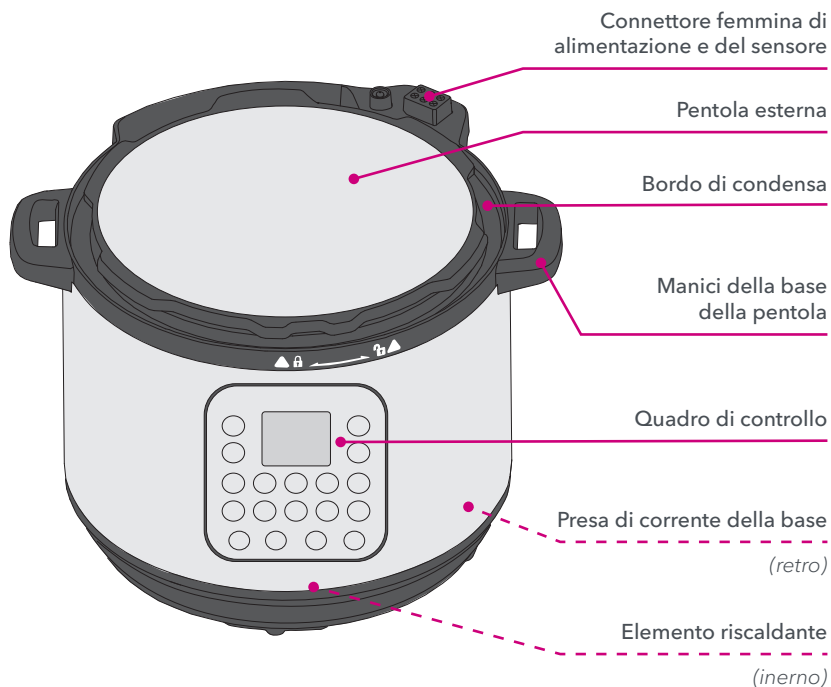
Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Prodotto, componenti e accessori

Réipient interne



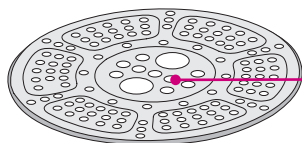
Base della pentola



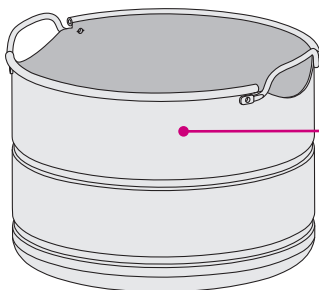
Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Prodotto, componenti e accessori

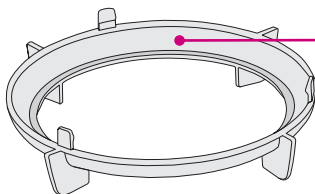
Accessori



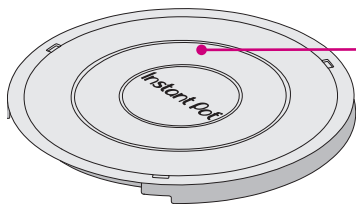
Vassoio per grigliare/disidratare



Cestello multilivello per
frittura ad aria

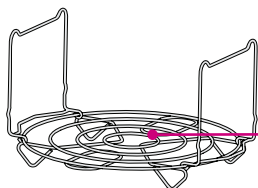


Base del cestello per frittura ad aria



Tappetino protettivo e coperchio
per la conservazione

N.B.: quando il coperchio della friggitrice ad aria è ancora caldo, collocarlo soltanto sul tappetino protettivo in dotazione.



Griglia multifunzione

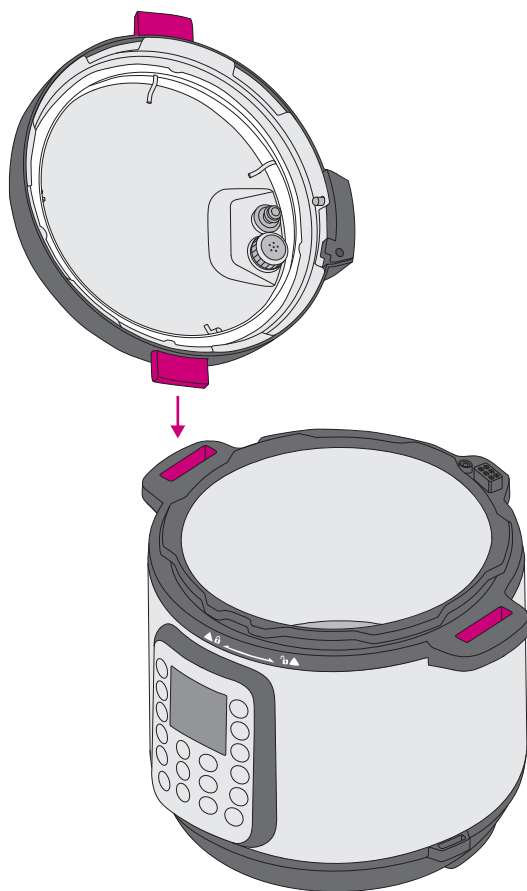
Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Prodotto, componenti e accessori

Coperchio aperto in posizione verticale

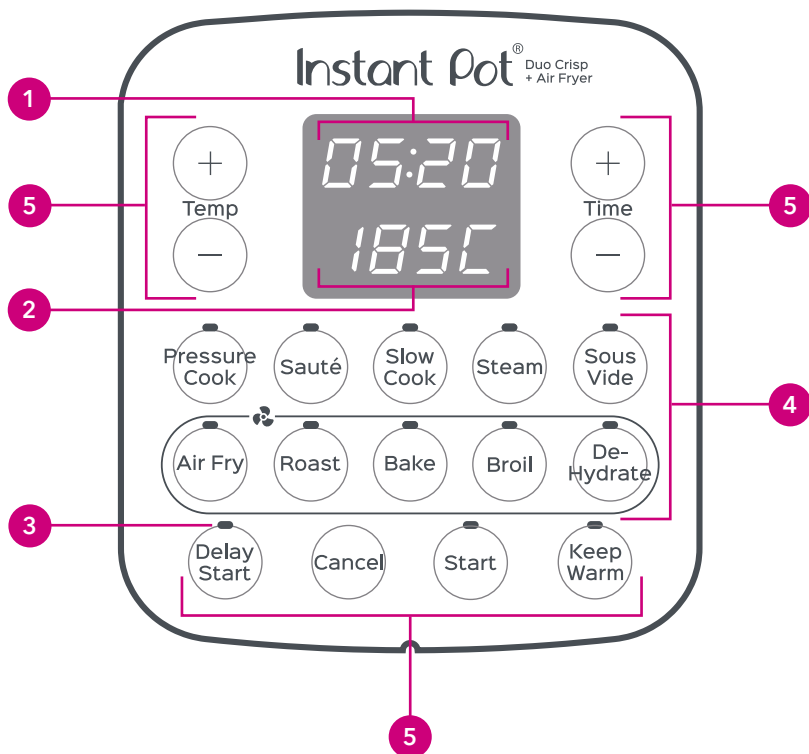
Da attenta osservazione si noterà che i manici della base della pentola presentano una scanalatura rettangolare. Per mantenere asciutti i banconi quando si solleva il coperchio della pentola a pressione, inserire l'aletta destra o sinistra del coperchio nella scanalatura corrispondente sulla base della pentola.

È possibile rimuovere facilmente la pentola interna quando il coperchio è aperto in posizione verticale.



Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Quadro di controllo



1 Display dell'orario

Il timer per il conto alla rovescia indica i tempi della cottura e del Delay Start (avvio ritardato) in ore e minuti (05:20 corrisponde a 5 ore e 20 minuti).

Il timer di Keep Warm (tenuta in caldo) avanza contando il tempo trascorso dall'avvio della funzione.

2 Display della temperatura/pressione

Coperchio della pentola a pressione: il display indicherà un livello di pressione o temperatura **Lo** (Basso) o **Hi** (Alto).

N.B.: durante il programma *Sous Vide* (sottovuoto a bassa temperatura), sul display comparirà la temperatura in °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).

Coperchio della friggitrice ad aria: sul display comparirà la temperatura in °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).

Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Quadro di controllo

3 Indicatori LED

Si illuminano per indicare il programma intelligente attivo e i parametri impostati.

4 Programmi intelligenti

Coperchio della pentola a pressione:

- *Pressure Cook (Cottura a pressione)*
- *Sauté (Rosolatura)*
- *Slow Cook (Cottura lenta) Steam (Vapore)*
- *Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)*

Coperchio della friggitrice ad aria:

- *Air Fry (Frittura ad aria)*
- *Roast (Arrosti)*
- *Bake (Prodotti da forno e torte)*
- *Broil (Griglia)*
- *Dehydrate (disidratazione)*

5 Parametri dei programmi intelligenti

- *+ / - Temp (Temperatura)*
- *+ / - Time (Tempo)*
- *Delay Start (Avvio ritardato)*
- *Keep Warm (Tenuta in caldo)*
- *Cancel (Annulla)*
- *Start (Avvio)*

Parametri dei programmi intelligenti

Cancel (Annulla) e modalità Standby	Premere Cancel (Annulla) per arrestare in qualsiasi momento un programma intelligente. Il display tornerà in Standby e comparirà la scritta OFF .
Attivare/ Disattivare il suono	In modalità Standby, tenere premuto il tasto "+" sopra "Time" finché sul display comparirà S ON (suono attivo) o S OFF (suono disattivato). <i>N.B.: non è possibile escludere l'audio per gli avvisi di errore.</i>
Regolare la scala di temperatura: °C o °F	In modalità Standby, tenere premuto il tasto "+" sopra "Temp" finché sullo schermo comparirà °F (Fahrenheit) o °C (Celsius). La temperatura sarà visualizzata nell'unità impostata.
Impostare il Delay Start (Avvio ritardato)	Si può impostare il Delay Start (Avvio ritardato) per i programmi intelligenti Pressure Cook (Cottura a pressione), Slow Cook (Cottura lenta) e Steam (Vapore). Si può posticipare l'avvio dell'apparecchio per minimo 10 minuti o massimo 24 ore. 1. Selezionare un programma intelligente e modificarne i parametri secondo le proprie esigenze, quindi premere Delay Start (Avvio ritardato). <i>N.B.: una volta selezionato Delay Start (Avvio ritardato), non è possibile tornare alle impostazioni di cottura. Per modificare i parametri dei programmi intelligenti premere Cancel (Annulla) e selezionare nuovamente quanto desiderato.</i> 2. Al lampeggiare del timer, servirsi dei tasti "-" / "+" in corrispondenza di "Time" per impostare il ritardo. Ad es., 02:00 indica che la cottura avrà inizio tra 2 ore. 3. Premere di nuovo Delay Start (Avvio ritardato) per attivare il campo minuti e attenersi alla stessa procedura del punto precedente. 4. Premere Start per iniziare la procedura. Il timer avvia il conto alla rovescia. 5. Il programma intelligente avrà inizio quando il timer del Delay Start (Avvio ritardato) arriva a 00:00. Sul display comparirà On e la pentola avvierà il preriscaldamento.

Parametri dei programmi intelligenti

Tenuta in caldo automatica degli alimenti dopo la cottura	Keep Warm (Tenuta in caldo) è un'impostazione attiva di default sui programmi intelligenti Pressure Cook (Cottura a pressione), Slow Cook (Cottura lenta) e Steam (Vapore). Per disattivare il riscaldamento automatico, selezionare uno dei programmi intelligenti pertinenti, quindi premere Keep Warm (Tenuta in caldo). L'indicatore LED si spegne per segnalare che la funzione è disattivata.
Riscaldamento degli alimenti o tenuta in caldo per periodi prolungati	La Tenuta in caldo può essere impostata da un minimo di 10 minuti a un massimo di 24 ore. 1. In modalità Standby, selezionare Keep Warm (Tenuta in caldo). 2. Premere di nuovo Keep Warm (Tenuta in caldo) per selezionare il livello di temperatura Lo (Bassa) o Hi (Alta). 3. Servirsi dei tasti "-" / "+" in corrispondenza di "Time" per impostare il timer relativo al riscaldamento. 4. Premere Start per iniziare la procedura. 5. Al termine di Keep Warm (Tenuta in caldo), sul display comparirà la scritta "End" (fine).
Regolare e salvare le temperature personalizzate	Impostazione valida per i programmi intelligenti Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura), Air Fry (Frittura ad aria), Roast (Arrosti), Bake (Prodotti da forno e torte), Broil (Griglia) e Dehydrate (Disidratazione). • Selezionare uno dei programmi intelligenti pertinenti. • Servirsi dei tasti "-" / "+" in corrispondenza di "Temp" per regolare la temperatura in °F o °C. • Premere Start (Avvio) per avviare il programma e salvare le personalizzazioni della temperatura. L'apparecchio visualizzerà la nuova temperatura quando si seleziona lo stesso programma intelligente. Durante la frittura ad aria, è possibile regolare la temperatura di cottura in qualsiasi momento servendosi dei tasti "-" / "+" in corrispondenza di "Temp". Non saranno salvate eventuali modifiche apportate dopo l'avvio della cottura.

Parametri dei programmi intelligenti

Ripristinare i programmi intelligenti uno alla volta	Con la pentola in modalità Standby, tenere premuto il pulsante di uno dei programmi intelligenti finché la pentola non torna in Standby, emette un segnale acustico e compare la scritta "OFF". Saranno ripristinati il livello di pressione, il tempo e la temperatura di cottura originali del programma intelligente selezionato.
Ripristinare tutti i programmi intelligenti	Con la pentola in modalità Standby, tenere premuto Cancel (Annulla) finché la pentola non emette un segnale acustico. Saranno ripristinati il livello di pressione, il tempo e la temperatura di cottura originali di tutti i programmi intelligenti.

Messaggi di stato

OFF

Indica che la pentola è in modalità **Standby**.

On

Indica che la pentola è in modalità **Preheat**.

Lid

Potrebbe indicare che il coperchio è mancante, non è stato posizionato correttamente o non è adatto al programma intelligente selezionato.

05:20

Il timer sul display indica una delle opzioni seguenti:

- quando è attivo un programma intelligente, il conto alla rovescia sul display indica quanto tempo rimane per quel programma;
- Quando è **attiva la funzione Delay Start (Avvio ritardato)**, il conto alla rovescia sul display indica quanto manca all'inizio del programma intelligente.
- Il conto in avanti sul display indica da quanto è **attiva la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo)**.

Hot

Indica che è stata raggiunta la temperatura di cottura desiderata per il programma intelligente Sauté (rosolatura) e che ora è possibile inserire alimenti nella pentola interna.

End

Indica che è terminato un programma intelligente e che la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata.

Food
burn

Indica il surriscaldamento della camera di cottura. Consultare la sezione **Problemi e soluzioni**.

E*

Indica che si è verificato un errore. Consultare la sezione **Problemi e soluzioni**.

Pulizia prima della messa in uso

Retirez le récipient interne de la cuve et lavez-le à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincez-le à l'eau chaude et claire avant d'en essuyer l'extérieur avec un chiffon doux.

Remarque : Le récipient interne peut passer au lave-vaisselle.

Avant de replacer le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur, essuyez l'élément chauffant pour vous assurer qu'il est exempt de particules d'emballage.

Remarque : Vérifiez que l'élément chauffant est propre et sec avant d'introduire le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur. Le non-respect de ces consignes risque d'endommager l'appareil.

Le récipient interne fait partie intégrante de la sécurité du produit. **Les aliments doivent impérativement être placés dans le récipient interne. Ne les placez jamais directement dans la cuve de l'appareil.**

Pour éviter les blessures et l'endommagement de l'appareil, remplacez le récipient interne s'il est déformé ou endommagé. Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours un récipient interne Instant Pot adapté à votre modèle.



⚠ATTENZIONE Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne jamais verser d'aliments ou de liquide dans la cuve de l'appareil.

⚠AVVERTENZA Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **PC MAX – 2/3** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée.
Faire preuve de la plus grande prudence pour cuire certains aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine, les pois cassés, les nouilles, etc., qui peuvent mousser, écumer et projeter des dépôts susceptibles d'obstruer le conduit d'évacuation de la vapeur et/ou la soupape d'évacuation de la vapeur. Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **– 1/2** pour faire cuire ces aliments.

Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Pulizia prima della messa in uso

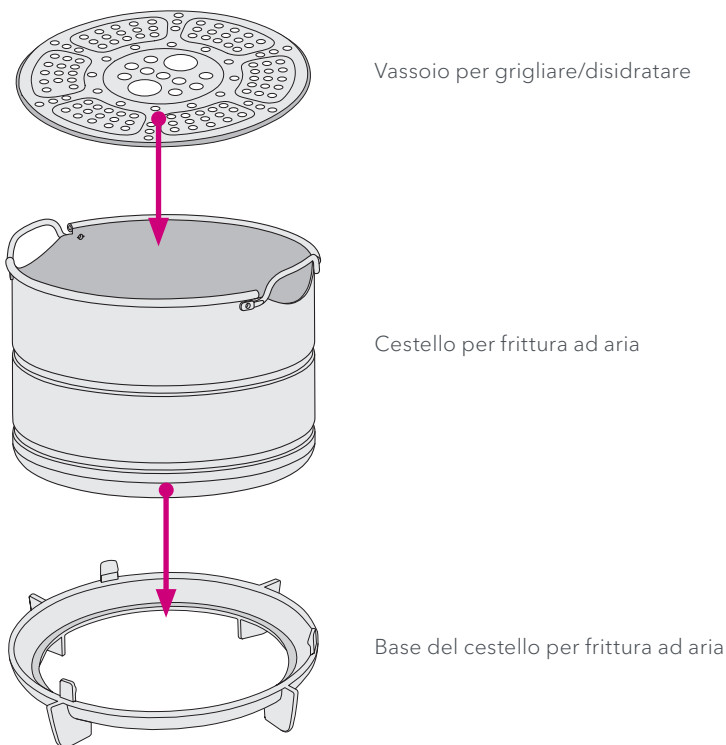
Accessori

Prima dell'utilizzo iniziale e dopo ogni utilizzo, lavare gli accessori in acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquarli in acqua calda e pulita, quindi asciugarli con un panno morbido.

Per montare il cestello multilivello per frittura ad aria:

1. Collocare la base del cestello multilivello per frittura ad aria su una superficie stabile.
2. Inserire il cestello per frittura ad aria sulla base e premere saldamente verso il basso. La dentatura della base si inserirà nella scanalatura sulla parte esterna del cestello.
3. Inserire due dita nei grandi fori al centro del vassoio per grigliare/disidratare così da sollevarlo e spostarlo in tutta semplicità.
4. Collocare quindi il vassoio per grigliare/disidratare all'interno del cestello multilivello per frittura ad aria e assicurarsi che il bordo rialzato sia rivolto verso il basso.

N.B.: utilizzare il cestello per frittura ad aria soltanto in presenza della pentola interna in acciaio inox.



Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

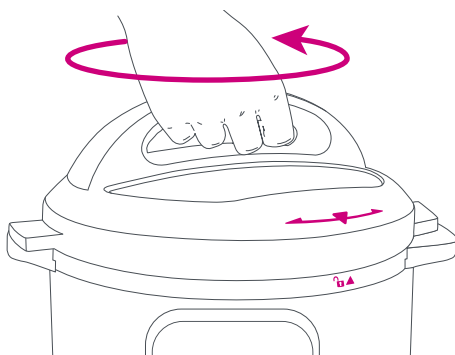
Coperchio della pentola a pressione

Il coperchio in acciaio inossidabile fornito in dotazione serve per la maggior parte delle cotture, oltre a essere fondamentale per quella a pressione. Verificare sempre di abbinare il coperchio della pentola a pressione Duo Crisp soltanto alla base della pentola Duo Crisp.

Quando la spina è inserita, la pentola emetterà una musichetta all'apertura e alla chiusura del coperchio.

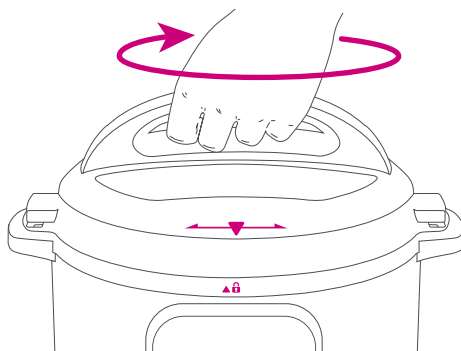
Apertura e rimozione del coperchio

Afferrare il manico del coperchio e ruotarlo in senso antiorario per allineare il ▼ simbolo sul coperchio con quello 🔓▲ sul bordo della base della pentola, quindi sollevare il coperchio e rimuoverlo dalla base dell'apparecchio..



Chiusura del coperchio

Allineare il ▼ simbolo sul coperchio con quello 🔒▲ sulla base della pentola, quindi abbassare il coperchio sul binario guida. Ruotare il coperchio in senso orario fino ad allineare il simbolo sul coperchio con quello ▲🔒 sulla base della pentola.



Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Il coperchio della pentola a pressione si chiude automaticamente per facilitare la cottura a pressione **ma non si blocca nella sua sede quando è chiuso**. Il coperchio può essere rimosso durante il preriscaldamento ma **si blocca in posizione quando la pentola è pressurizzata**.

Consultare la sezione **Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione - Valvola di sicurezza** per informazioni sulla pressurizzazione e sulla depressurizzazione.

⚠ PERICOLO Non tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata.

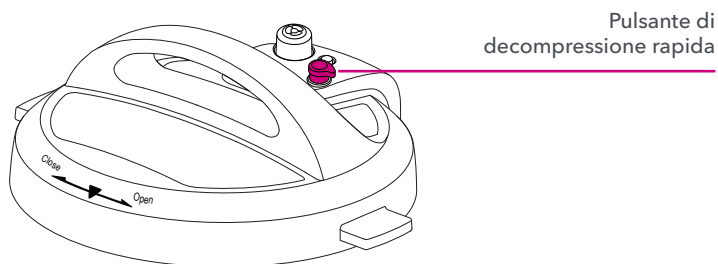
⚠ ATTENZIONE Prima di iniziare a cucinare, verificare sempre l'eventuale presenza di danni o usura eccessiva sul coperchio.

⚠ AVVERTENZA Con la base della pentola a pressione Instant Pot Duo Crisp, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo Crisp. L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni e/o danni.

Pulsante di decompressione rapida

Il pulsante di decompressione rapida controlla la valvola di sfogo, sigillando ermeticamente o scaricando la pressione della pentola secondo le proprie esigenze.

Consultare la sezione **Depressurizzazione della pentola (metodi di sfiato)** per dettagli su come eseguire la depressurizzazione in totale sicurezza.



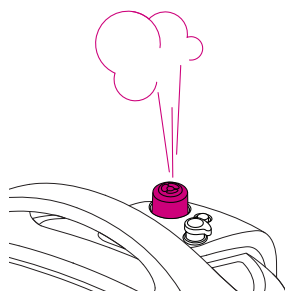
Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Valvola di sfogo

La valvola di sfogo risulterà allentata sul condotto di scarico del vapore. Quando la pentola scarica pressione, dalla sommità della valvola di sfogo fuoriesce vapore ad alta velocità.

La valvola di sfogo è fondamentale per la sicurezza del prodotto e necessaria per eseguire la cottura a pressione. Deve essere installata prima dell'uso e pulita periodicamente.



Rimozione della valvola di sfogo

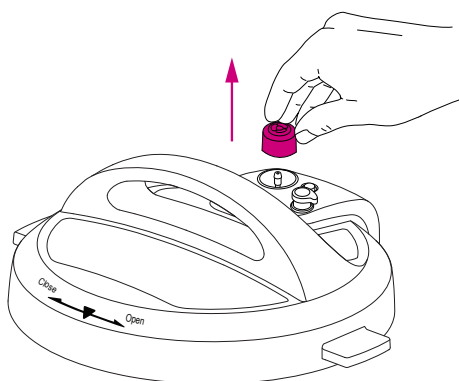
Tirare verso l'alto la valvola di sfogo staccandola dal condotto di scarico del vapore.

La valvola di sfogo deve essere installata prima dell'uso e pulita di frequente.

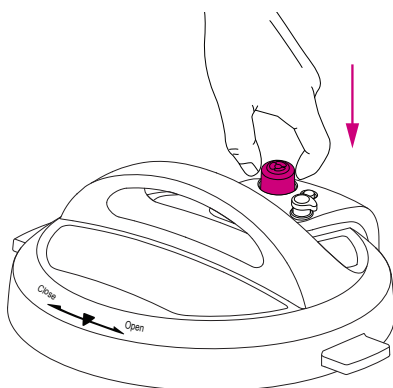
Installazione della valvola di sfogo

Collocare la valvola di sfogo sul condotto di scarico del vapore e premere saldamente verso il basso.

Se correttamente installata, la valvola di sfogo risulta allentata sul condotto di scarico del vapore, ma resterà in sede quando verrà ribaltato il coperchio.



Rimozione



Installazione



AVVERTENZA Non coprire o bloccare la valvola di sfogo.

Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Dispositivo antibloccaggio

Il dispositivo antibloccaggio impedisce alle particelle di cibo di uscire attraverso il condotto di scarico del vapore, agevolando la regolazione della pressione.

Poiché parte integrante della sicurezza del prodotto, il dispositivo antibloccaggio deve essere installato prima dell'uso e pulito frequentemente.

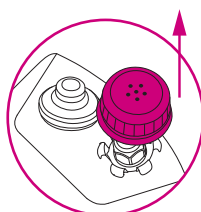
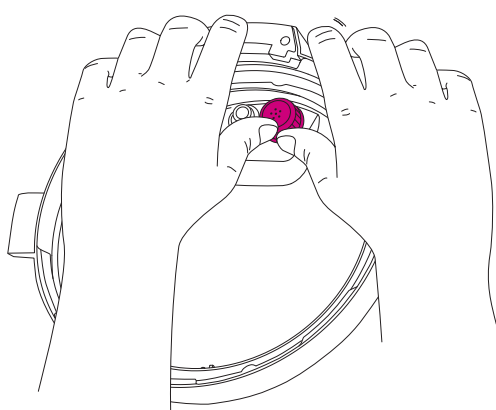
Rimozione del dispositivo antibloccaggio

Afferrare il coperchio come se fosse un volante e premere saldamente con i pollici sul lato del dispositivo antibloccaggio (premendo verso il lato del coperchio, quindi verso l'alto) fino a quando si staccherà dai denti sottostanti.

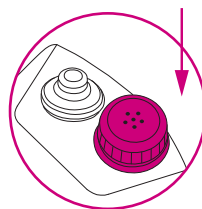
Installazione del dispositivo antibloccaggio

Collocare il dispositivo antibloccaggio sopra i denti e premere verso il basso fin quando scatterà in posizione.

Non tentare di utilizzare la pentola a pressione senza prima aver installato il dispositivo antibloccaggio.



Rimozione



Installazione

Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Guarnizione

Quando il coperchio della pentola a pressione è chiuso, la guarnizione installata sulla parte inferiore del coperchio crea una tenuta ermetica tra quest'ultimo e la base della pentola.

La guarnizione deve essere installata prima di utilizzare la pentola e pulita dopo ogni utilizzo.

Quando si utilizza la pentola, nel coperchio deve essere inserita **una** sola guarnizione. Utilizzarne una per le pietanze dolci e una per quelle salate.

Con il tempo, in condizioni normali di utilizzo le guarnizioni si allungano. La guarnizione è parte integrante della sicurezza del prodotto e va sostituita ogni 12-18 mesi o anche prima, qualora si notino segni di allungamento, deformazione o danni.

Rimozione della guarnizione

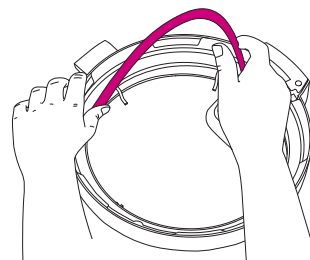
Afferrare i bordi del silicone e staccare la guarnizione da dietro il suo supporto circolare in acciaio inossidabile.

Dopo aver rimosso la guarnizione, controllare il supporto: deve risultare fissato, centrato e avere un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non cercare di riparare il supporto della guarnizione se è deformato.

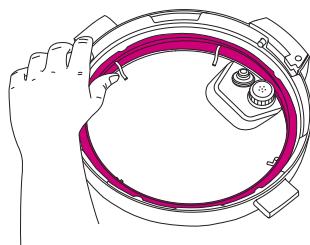
Installazione della guarnizione

Sistemare la guarnizione sul relativo supporto e premere in sede. Premere saldamente per assicurarsi che non si formino grinze.

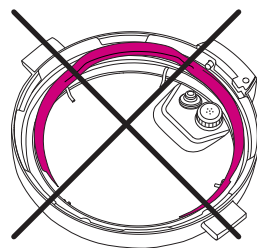
Se installata correttamente, la guarnizione aderisce bene al relativo supporto e resta in sede quando il coperchio è ribaltato.



Rimozione



Installazione



Scorretto

Suggerimento: il silicone è poroso, pertanto può assorbire forti odori e alcuni aromi. Tenere a portata di mano guarnizioni aggiuntive per evitare di trasferire tali odori e aromi alle portate. Consultare il **nostro punto vendita** per esplorare la gamma di tonalità disponibili.

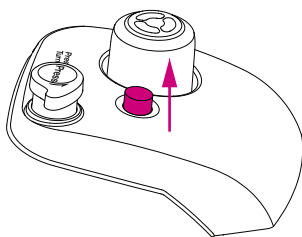
Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Fonctionnalités de régulation de la pression

⚠ATTENZIONE Prima di procedere alla cottura, verificare sempre l'eventuale presenza di tagli o deformazioni nella guarnizione, nonché che la guarnizione sia installata correttamente. Non utilizzare una guarnizione allungata o danneggiata. Utilizzare esclusivamente guarnizioni autorizzate Instant Pot. L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe causare la fuoriuscita di cibo, con il rischio di lesioni personali o danni alle cose.

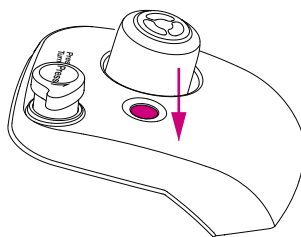
Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza fornisce un'indicazione visiva della pressione all'interno della pentola e assume 2 posizioni diverse.



Pressurizzata

La valvola di sicurezza si solleva visibilmente sulla superficie del coperchio.



Depressurizzata

La valvola di sicurezza scende e la parte superiore è in linea con il coperchio.

Insieme, la valvola di sicurezza e il tappo in silicone trattengono il vapore sotto pressione.

Questi componenti devono essere installati prima dell'uso e puliti dopo ogni utilizzo.

⚠PERICOLO Quando la valvola di sicurezza è rialzata, il contenuto della pentola è sottoposto a fortissima pressione. **Non cercare di togliere il coperchio.** Scaricare tutta la pressione e verificare che la valvola di sicurezza sia **abbassata**. Consultare la sezione **Depressurizzazione della pentola (metodi di sfiato)** per informazioni su come scaricare la pressione. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può determinare danni alle cose e/o lesioni personali.

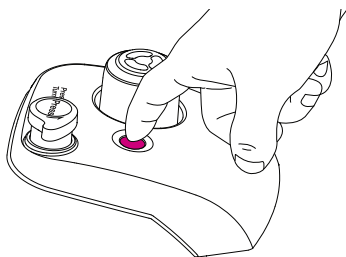
Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Fonctionnalités de régulation de la pression

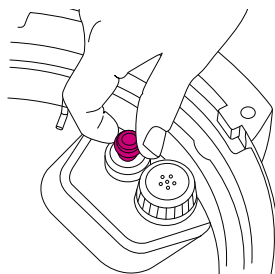
Rimozione della valvola di sicurezza dal coperchio

Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi ribaltare il coperchio. Staccare il tappo in silicone dal fondo della valvola di sicurezza.

Rimuovere la valvola di sicurezza dalla parte superiore del coperchio. Non eliminare la valvola di sicurezza o il tappo in silicone.



Parte superiore



Parte inferiore

Installazione della valvola di sicurezza

Inserire l'estremità più piccola della valvola di sicurezza nell'apposito foro sulla parte superiore del coperchio. Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi ribaltare il coperchio. Applicare saldamente il tappo in silicone al fondo della valvola di sicurezza.

Non tentare di utilizzare la pentola a pressione senza prima aver correttamente installato la valvola di sicurezza e/o il tappo in silicone sul coperchio della pentola a pressione.

Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Vaschetta per la raccolta della condensa

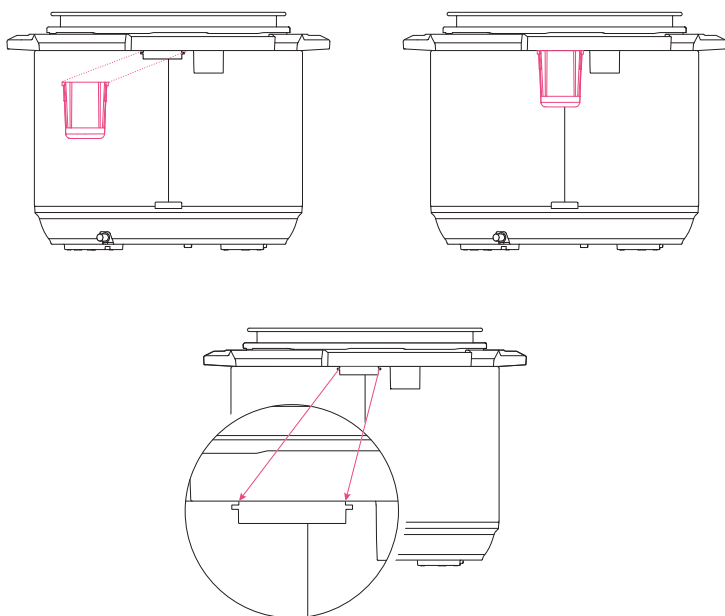
La vaschetta per la raccolta della condensa si trova sul retro della base della pentola e raccoglie l'acqua di condensazione in eccesso dal bordo di condensa. Deve essere installata prima di iniziare la cottura, quindi svuotata e sciacquata dopo ogni utilizzo.

Rimozione della vaschetta per la raccolta della condensa

Estrarre la vaschetta per la raccolta della condensa dalla base della pentola; non tirare verso il basso. Prestare attenzione alle linguette sulla base della pentola e alle scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa.

Installazione della vaschetta per la raccolta della condensa

Allineare le scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa alle linguette sulla base della pentola, quindi far scorrere la vaschetta in posizione.



Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Premessa alla cottura a pressione

Nella cottura a pressione si utilizza il vapore sotto pressione per portare il punto di ebollizione dell'acqua a oltre 100 °C. Questo è il metodo di cottura ad alta efficienza energetica più veloce per cucinare dall'inizio alla fine una vasta gamma di pietanze.

Nelle pentole apposite, la cottura a pressione avviene in 3 stadi:

1. Preriscaldamento e pressurizzazione

Una volta selezionati il programma e le funzioni desiderate, premere **Start** (Avvio) per iniziare la procedura. Sul display comparirà la scritta "On" a indicare che la pentola ha iniziato il processo di preriscaldamento. Mentre si preriscalda, l'apparecchio fa evaporare i liquidi contenuti nella pentola interna per creare vapore. Quando si è accumulato abbastanza vapore all'interno della pentola interna, la valvola di sicurezza si solleva e fa scattare il coperchio della pentola in posizione per procedere in totale sicurezza alla cottura a pressione.

Quando la valvola di sicurezza si solleva, il tappo in silicone attaccato sul fondo della valvola stessa (sulla parte inferiore del coperchio) intrappola ermeticamente il vapore nella camera di cottura (la pentola interna) e fa aumentare ulteriormente la pressione. Una pressione maggiore determina una temperatura di cottura superiore.

È normale che, durante la fase di preriscaldamento, fuoriesca del vapore dalla valvola di sicurezza; tuttavia, se si nota che fuoriesce vapore dai lati del coperchio, premere **Cancel (Annulla)** e consultare la sezione **Problemi e soluzioni**.

N.B.: il tempo necessario alla pentola per pressurizzarsi dipende da una serie di fattori, ad esempio il volume degli alimenti e del liquido.

2. Cottura

Una volta che la valvola di sicurezza si è sollevata, alla pentola saranno necessari alcuni minuti per terminare la pressurizzazione. La cottura ha inizio quando si raggiunge il necessario livello di pressione. Il display passa dalla scritta "On" al timer per il conto alla rovescia del tempo di cottura, che è visualizzato nel formato HH:MM (ore : minuti).

⚠ AVVERTENZA

Assicurarsi di utilizzare sempre la pentola interna durante la cottura a pressione o la frittura ad aria. Non versare MAI alimenti o liquidi nella base della pentola. L'inosservanza delle presenti istruzioni arrecherà danni all'apparecchio.

Premessa alla cottura a pressione

Sarà possibile modificare i parametri dei programmi intelligenti in qualsiasi momento durante la cottura, ad esempio il tempo di cottura, la temperatura e/o il livello di pressione, nonché l'impostazione dell'attivazione automatica di **Keep Warm (Tenuta in caldo)**. Consultare la sezione **Parametri dei programmi intelligenti** per conoscere i dettagli.

3. Depressurizzazione

Al termine della cottura a pressione, seguire le istruzioni della ricetta per depressurizzare la pentola.

Se l'impostazione Keep Warm (Tenuta in caldo) si attiva in automatico al termine della cottura, il contatore avanza da **00:00** per indicare il tempo trascorso fino a **10** ore. In caso contrario, la pentola tornerà in Standby e comparirà la scritta "End" (Fine).

N.B.: la pentola si raffredda e scarica la pressione più rapidamente se è stata disabilitata l'attivazione automatica di Keep Warm (Tenuta in caldo).

Consultare la sezione **Depressurizzazione della pentola (metodi di sfiato)** per informazioni su come scaricare la pressione al termine della cottura.

PERICOLO

Quando la valvola di sicurezza è rialzata, il contenuto della pentola è sottoposto a fortissima pressione. **Non tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è ancora sollevata. Scaricare** tutta la pressione e verificare che la valvola di sicurezza sia **abbassata** prima di tentare di togliere il coperchio. **Non aprire mai il coperchio forzandolo.** Il mancato rispetto delle istruzioni può determinare danni alle cose e/o lesioni personali.

Depressurizzazione della pentola (Metodi di sfiato)

Seguire sempre le istruzioni della ricetta per depressurizzare la pentola.

La valvola di sicurezza si abbasserà quando la pentola sarà del tutto depressurizzata, come indicato nella sezione **Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione - Valvola di sicurezza**.

Decompressione naturale

Lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione rialzata **"Seal"** (Tenuta). Man mano che diminuisce la temperatura al suo interno, la pentola scarica la pressione in modo naturale e graduale.

Il tempo di depressurizzazione varierà in base al volume e al tipo di alimenti e liquido. La valvola di sicurezza si abbasserà quando la pentola sarà del tutto depressurizzata.



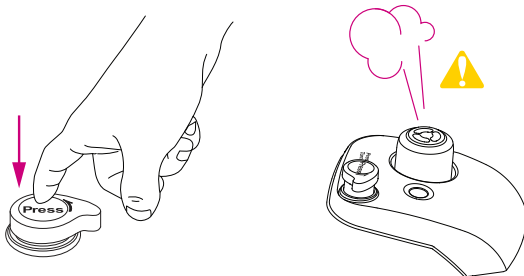
Posizione "Seal"
(Tenuta)

NOTA BENE Utilizzare la Decompressione naturale per scaricare la pressione della pentola quando si cucinano alimenti ad alto tenore di amido (quali zuppe, stufati, chili, pasta, pappa d'avena e congee) o che aumentano di volume con la cottura, ad esempio legumi e cereali.

Decompressione rapida

Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà e si bloccherà nella posizione **"Vent"** (Sfiato). Mentre sarà premuto, sarà scaricato un flusso di vapore attraverso la parte superiore della valvola di sfogo.

N.B.: anche quando non è visibile, il vapore è sempre accompagnato da un forte sibilo!

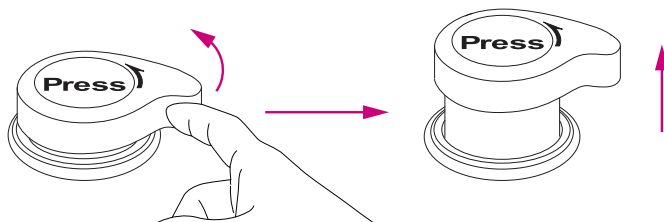


ATTENZIONE Il vapore emesso dalla valvola di sfogo è molto caldo. Non esporre mani, viso o qualsiasi zona della pelle senza protezioni sopra la valvola di sfogo quando si effettua la decompressione.

Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Depressurizzazione della pentola (Metodi di sfiato)

In caso di continui schizzi durante lo sfiato, impostare nuovamente la pentola su "Seal" (**Tenuta**) facendo scattare il pulsante di decompressione rapida. Il pulsante si risolleva per indicare la chiusura e arresta il processo di depressurizzazione. Aspettare alcuni minuti prima di procedere a una nuova decompressione rapida. Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la Decompressione naturale per scaricare in sicurezza la pressione residua.



NOTA BENE Non utilizzare la Decompressione rapida quando si cucinano alimenti ad alto tenore di amido (quali stufati, chili, pasta e congee) o

Decompressione naturale di 10 minuti

Lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione rialzata "Seal" (**Tenuta**) per **10** minuti dopo il completamento della cottura, quindi premerlo fino a quando scatterà e si bloccherà nella posizione "Vent" (**Sfiato**). Mentre sarà premuto, sarà scaricato un flusso di vapore attraverso la parte superiore della valvola di sfogo.

In caso di continui schizzi durante lo sfiato, impostare nuovamente la pentola su "Seal" (**Tenuta**) facendo scattare il pulsante di decompressione rapida. Aspettare altri 5 minuti prima di procedere a una nuova decompressione rapida. Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la Decompressione naturale per scaricare in sicurezza la pressione residua.

⚠ PERICOLO Quando la valvola di sicurezza è rialzata, il contenuto della pentola è sottoposto a fortissima pressione. **Non tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è ancora sollevata. Scaricare** tutta la pressione e verificare che la valvola di sicurezza sia **abbassata** prima di tentare di togliere il coperchio. **Non aprire mai il coperchio forzandolo.** Il mancato rispetto delle istruzioni può determinare danni alle cose e/o lesioni personali.

⚠ AVVERTENZA

Non sporgersi sopra la valvola di sfogo e non toccarla.

Non esporre pelle senza protezioni sopra la valvola di sfogo.

Non coprire e non ostruire la valvola di sfogo.

Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Prova iniziale (prova con l'acqua)

Attenersi alla procedura seguente per acquisire dimestichezza con l'Instant Pot Duo Crisp + Friggitrice ad aria.

N.B.: accertarsi sempre di utilizzare la pentola interna in acciaio inox durante la frittura ad aria. Non versare MAI alimenti o liquidi nella base della pentola.

Durata complessiva della prova: circa 20 minuti.

1. Estrarre la pentola interna dalla base della pentola.
2. Versare 750 ml di acqua nella pentola interna.
3. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
4. Collegare il cavo elettrico adatto alla presa alla base della pentola, quindi inserire la spina in una presa accessibile. Il display indicherà "OFF".
5. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione.**

N.B.: il coperchio si chiude automaticamente per la cottura a pressione.

6. Premere **"Pressure Cook" (Cottura a pressione)** per selezionare il programma intelligente corrispondente.
7. Servirsi dei tasti **"-" / "+"** in corrispondenza di **"Time"** per regolare il tempo di cottura e impostare **5 minuti (00:05)**.

N.B.: eventuali modifiche dei tempi di cottura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.

8. Premere **Keep Warm (Tenuta in caldo)** per disabilitare l'attivazione automatica di questa funzione.
9. Premere **Start** per iniziare la procedura. Sul display comparirà la scritta **"On"** a indicare che la pentola ha iniziato il processo di preriscaldamento.

N.B.: per comprendere appieno il funzionamento della cottura a pressione, si consiglia di leggere la Premessa alla cottura a pressione mentre la pentola si scalda.

10. La valvola di sicurezza si solleverà quando la pentola sarà pressurizzata. Dopo qualche minuto, la pentola raggiungerà la pressione desiderata e avrà inizio la **cottura**. Il display passerà da **"On"** al conto alla rovescia del tempo di cottura.
11. Al termine del programma intelligente, sul display comparirà la scritta **"End"** (fine).
12. Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà nella posizione **"Vent"** (Sfiato). Sarà scaricato il vapore pressurizzato attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo.

Prova iniziale (prova con l'acqua)

13. Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà.
14. Aprire e togliere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio della pentola a pressione**.
15. Estrarre con cautela la pentola interna dalla base della pentola, eliminare l'acqua e asciugare completamente la pentola interna.

Non resta che mettersi a cucinare!



ATTENZIONE Al termine della cottura, la pentola interna sarà calda. Quando si sposta una pentola interna calda, utilizzare sempre

Programmi intelligenti diversi dalla frittura ad aria

La pentola Duo Crisp + Friggitrice ad aria è dotata di programmi intelligenti che consentono a principianti e cuochi provetti di mettersi a cucinare in un lampo.

Tutte le pentole adatte per la cottura in forno vanno bene per la pentola interna; inoltre, gli accessori in dotazione per la frittura ad aria presentano vari livelli per adattarsi al meglio alle proprie esigenze di cottura.

Prima dell'utilizzo, ispezionare sempre e con attenzione il coperchio, la pentola interna e la base della pentola Instant Pot per assicurarsi che siano puliti e in buone condizioni.

Pressure Cook (Cottura a pressione) e Steam (Vapore)

I programmi intelligenti Pressure Cook (Cottura a pressione) e Steam (Vapore) si basano sulla cottura a pressione. L'utilizzo del vapore pressurizzato assicura una cottura uniforme e completa delle pietanze, garantendo sempre piatti squisiti.

Duo Crisp consente di scegliere tra due livelli di pressione:

Livello della pressione	Utilizzo consigliato	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di cottura
Lo (Bassa) 5,8-7,2 psi (35-55 kPa)	Pesce e frutti di mare, verdure morbide, riso	Pressure Cook (Cottura a pressione): 00:35 Steam (Vapore): 00:30	00:00-04:00
Hi (Alta) 10,2-11,6 psi (65-85 kPa)	Uova, carne, pollame, tuberi e altre verdure dure, avena, legumi, cereali, brodo di ossa, chili		

Una pressione maggiore determina una temperatura di cottura superiore poiché la temperatura dipende dal livello di pressione.

I liquidi per la cottura a pressione devono essere a base d'acqua, ad esempio brodi, zuppe o succhi. Nel caso di zuppe in scatola cremose o a base di panna, aggiungere acqua come da indicazioni seguenti.

Suggerimento: la griglia multifunzione assicura che gli alimenti siano cotti al vapore e non bolliti. Così si garantirà una distribuzione uniforme del calore, si eviterà che le sostanze nutritive vengano disperse nel liquido di cottura e che gli alimenti si brucino sul fondo della pentola interna.

**ATTENZIONE**

Per scongiurare il rischio di bruciature o ustioni, prestare attenzione quando si utilizzano più di 60 ml di olio, salse a base di olio, zuppe cremose e salse dense. Aggiungere il liquido necessario per diluire le salse. Evitare le ricette che richiedono più di 60 ml di olio o grassi.

Programmi intelligenti diversi dalla frittura ad aria

Dimensioni della pentola Instant Pot	Quantità minima di liquido per la cottura a pressione*
7,6 litri	500 ml

* Salvo indicazione contraria nella ricetta.

1. Sistemare prima la griglia per la cottura a vapore sul fondo della pentola interna.
2. In base alla ricetta, versare il liquido nella pentola interna, quindi collocare gli alimenti sulla griglia per la cottura a vapore.

***N.B.:** gli alimenti freddi o surgelati rallentano la pressurizzazione poiché impiegano più tempo a produrre vapore. Per velocizzare il procedimento, scongelare gli ingredienti surgelati prima della cottura.*

***N.B.:** Quando si cucinano legumi o cereali, fare riferimento alla sezione **Quantità d'acqua necessaria per cuocere i cereali** per risultati ottimali.*

3. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
4. Collegare il cavo elettrico adatto alla presa alla base della pentola, quindi inserire la spina in una presa accessibile. Il display indicherà "OFF".
5. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione**.

***N.B.:** il pulsante di decompressione rapida si solleva automaticamente in posizione "Seal" (Tenuta) per la cottura a pressione.*

6. Premere **Pressure Cook (Cottura a pressione)** o **Steam (Vapore)** per selezionare il programma intelligente desiderato.
7. Si può selezionare il tempo di cottura predefinito oppure servirsi dei tasti "+" / "-" in corrispondenza di "Time" per impostarne uno personalizzato.

***N.B.:** eventuali modifiche a tempi di cottura e livello di pressione saranno salvate quando si preme Start (Avvio).*

8. Premere di nuovo il pulsante dello stesso programma intelligente per passare dal livello di pressione **Lo** (Bassa) ad **Hi** (Alta) e viceversa.
9. Premere **Keep Warm (Tenuta in caldo)** per attivare o disattivare automaticamente questa funzione secondo le proprie esigenze. Per maggiori informazioni, consultare la sezione **Tenuta in caldo automatica degli alimenti dopo la cottura**.

Programmi intelligenti diversi dalla frittura ad aria

10. Premere **Start** per iniziare la procedura. Sul display comparirà la scritta "On" a indicare che la pentola ha iniziato il processo di preriscaldamento.
11. Al termine del programma intelligente, se è attiva la modalità **Keep Warm (Tenuta in caldo)**, la pentola indicherà il tempo trascorso. In caso contrario, la pentola andrà in modalità Standby e il display indicherà "End" (Fine).

Seguire le istruzioni della ricetta per selezionare il metodo di sfiato più consono. Consultare la sezione **Depressurizzazione della pentola (Metodi di sfiato)**.

⚠ PERICOLO Quando la valvola di sicurezza è rialzata, il contenuto della pentola è sottoposto a fortissima pressione. Non tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è ancora sollevata. Scaricare tutta la pressione e verificare che la valvola di sicurezza sia abbassata prima di tentare di togliere il coperchio. Non aprire mai il coperchio forzandolo. Il mancato rispetto delle istruzioni può determinare danni alle cose e/o lesioni personali.

⚠ AVVERTENZA

Non riempire la pentola interna oltre la linea PC MAX — 2/3 indicata nella pentola interna.

Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume (quali riso, legumi o pasta), non riempire la pentola interna oltre la linea — 1/2 indicata nella pentola interna.

Cuocere sempre assicurandosi che la pentola interna sia stata correttamente inserita. Non versare alimenti o liquidi nella base della pentola.

Per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose, collocare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna, quindi inserire quest'ultima nella base della pentola.

Programmi intelligenti diversi dalla frittura ad aria

Sauté (Rosolatura)

Il programma Sauté (Rosolatura) replica la cottura in padella o su piastra e griglia piatta. Utilizzare il programma Sauté (Rosolatura) per sobbollire, far restringere e addensare liquidi, friggere al salto e caramellare verdure e scottare la carne prima o dopo la cottura.

Prima di cuocere a pressione, la rosolatura di carni e verdure consente di intensificarne notevolmente il sapore. Deglassare il fondo di cottura, poi, conferirà al piatto un tocco in più. Per maggiori informazioni, consultare la sezione **Deglassare la pentola interna**.

Livello della pressione	Utilizzo consigliato	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di cottura
Lo (Bassa)	Sobbollire, far restringere, addensare e caramellare	00:30	00:01-00:30
Hi (Alta)	Scottare, friggere al salto, rosolare e dorare		

Le impostazioni Delay Start (Avvio ritardato) e Keep Warm (Tenuta in caldo) non sono disponibili nel programma intelligente Sauté (Rosolatura).

1. Accertarsi che la pentola interna sia correttamente inserita nella base della pentola. **Non utilizzare un coperchio**.
2. Collegare il cavo elettrico adatto alla presa alla base della pentola, quindi inserire la spina in una presa accessibile. Il display indicherà **"OFF"**.
3. Premere **Sauté (Rosolatura)** per selezionare il programma intelligente corrispondente.
4. Si può selezionare il tempo di cottura predefinito oppure servirsi dei tasti **"+" / "-"** in corrispondenza di **"Time"** per impostarne uno personalizzato.
5. Premere di nuovo il pulsante **Sauté (Rosolatura)** per passare dal livello di temperatura **Lo (Bassa)** ad **Hi (Alta)** e viceversa.

***N.B.:** eventuali modifiche a tempi di cottura e livello di temperatura saranno salvate quando si preme Start (Avvio).*

6. Premere **Start** per iniziare la procedura. Sul display comparirà la scritta **"On"** a indicare che la pentola ha iniziato il processo di **preriscaldamento**.

Programmi intelligenti diversi dalla frittura ad aria

7. Quando il display passa da **"On"** (Attivo) a **"Hot"** (Rovente), la pentola ha raggiunto la temperatura desiderata.

N.B.: inserire gli ingredienti nella pentola interna in base alla ricetta; se si versano gli ingredienti prima della comparsa del messaggio "Hot", è possibile che non venga visualizzato affatto. È normale.

8. Al termine del programma intelligente, sul display comparirà la scritta **"End"** (Fine).

*N.B.: se gli ingredienti sono stati rosolati quanto si desidera prima dello scadere del tempo impostato, premere **"Cancel"** (Annulla) per terminare il programma intelligente.*

Deglassare la pentola interna (cottura a pressione dopo rosolatura)

Al termine del programma intelligente Sauté (Rosolatura), rimuovere con cautela gli alimenti dalla pentola interna e versare un liquido freddo (ad esempio, succo, aceto, brodo, vino, ecc.) sulla superficie rovente.

Utilizzare una spatola di legno o in silicone per staccare eventuali residui rimasti incrostati al fondo della pentola interna e, se necessario, aggiungere altro liquido.

Si otterrà un liquido saporitissimo da utilizzare per preparare salse di vario tipo. Volendo, avviare il programma Sauté (Rosolatura) per far restringere ulteriormente il liquido con cui si è deglassato il fondo di cottura.

⚠ATTENZIONE	Il programma intelligente Sauté (Rosolatura) raggiunge temperature elevate. Pertanto, se non si presta attenzione, gli alimenti potrebbero bruciarsi. Non utilizzare il coperchio e non allontanarsi dalla pentola durante il programma Sauté (Rosolatura).
--------------------	---

Programmi intelligenti diversi dalla frittura ad aria

Slow Cook (Cottura lenta)

Il programma intelligente Slow Cook (Cottura lenta) è paragonabile al processo di cottura delle tradizionali pentole per la cottura lenta ed è adatto a tutte le ricette per questo tipo di pentole. Attenersi alle indicazioni della ricetta per la cottura lenta.

Livello della pressione	Utilizzo consigliato	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di cottura
Lo (Bassa)	Cottura per l'intera giornata. Impostare per un minimo di 06:00 ore per ottenere risultati ottimali	06:00	00:30-24:00
Hi (Alta)	Cottura lenta in tempi ridotti		

1. Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna.
2. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
3. Collegare il cavo elettrico adatto alla presa alla base della pentola, quindi inserire la spina in una presa accessibile. Il display indicherà "OFF".
4. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione** o utilizzare un coperchio di vetro con apertura di sfiato.
5. Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà e si bloccherà nella posizione "Vent" (Sfiato).
6. Premere **Slow Cook (cottura lenta)** per selezionare il programma intelligente corrispondente.
7. Si può selezionare il tempo di cottura predefinito oppure servirsi dei tasti "+" / "-" in corrispondenza di "Time" per impostarne uno personalizzato.
8. Premere di nuovo il pulsante **Slow Cook** (Cottura lenta) per passare dal livello di temperatura **Lo** (Bassa) ad **Hi** (Alta) e viceversa.

N.B.: eventuali modifiche a tempi di cottura e livello di temperatura saranno salvate quando si preme Start (Avvio).

9. Se lo si desidera, premere **Keep Warm (Tenuta in caldo)** per attivare o disattivare automaticamente questa funzione.
10. Premere **Start** per iniziare la procedura. Il timer avvia immediatamente il conto alla rovescia.
11. Al termine del programma intelligente, se è attiva la modalità Keep Warm (Tenuta in caldo), la pentola indicherà il tempo trascorso. In caso contrario, la pentola andrà in modalità Standby e il display indicherà "End" (Fine).

*N.B.: durante il programma di Slow Cook (cottura lenta), la valvola di sicurezza non deve sollevarsi. Sarà possibile togliere il coperchio durante la cottura per accedere alla pentola. Se la valvola di sicurezza si solleva, assicurarsi che il pulsante di decompressione rapida sia posizionato su "Vent" (Sfiato). Consultare la sezione **Depressurizzazione della pentola (metodi di sfiato)**.*

Programmi intelligenti diversi dalla frittura ad aria

Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)

Con questo programma, le pietanze sottovuoto sono portate a una temperatura molto precisa, che poi è mantenuta costante per tempi prolungati, così da ottenere risultati di elevata qualità e sempre squisiti.

Temperatura di default	Range di temperatura	Utilizzo consigliato	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di cottura
56°C	21°C-93°C	Per maggiori informazioni, consultare la sezione Linee guida per la cottura Sous Vide	03:00	00:30-99:30

Saranno necessari:

- Pinze
 - Termometro
 - Sacchetti sigillabili ermeticamente o
 - appositi per la cottura sottovuoto
1. Riempire la pentola interna di acqua calda fino alla linea – **1/2** indicata al suo interno. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
 2. Collegare il cavo elettrico adatto alla presa alla base della pentola, quindi inserire la spina in una presa accessibile. Il display indicherà **"OFF"**.
 3. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione**.
*N.B.: il pulsante di decompressione rapida si imposterà automaticamente sulla posizione **"Seal"** (Tenuta) alla chiusura del coperchio. Per il programma intelligente Sous Vide non importa se il pulsante di decompressione rapida è impostato su **"Seal"** (Tenuta) o **"Vent"** (Sfiato).*
N.B.: il coperchio della pentola a pressione non è necessario quando si cucina con l'impostazione Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura); tuttavia, se ne raccomanda l'uso per un controllo ottimale della temperatura.
 4. Premere **"Sous Vide"** (Sottovuoto a bassa temperatura) per selezionare il programma intelligente corrispondente.
 5. Servirsi dei tasti **"+" / "-"** in corrispondenza di **Temp** per regolare la temperatura 1 °C alla volta.
 6. Servirsi dei tasti **"+" / "-"** in corrispondenza di **"Time"** per regolare il tempo di cottura 15 minuti alla volta.
N.B.: eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate quando si preme Start (Avvio).
 7. Premere **Start** per iniziare la procedura. Sul display comparirà la scritta **"On"** a indicare che la pentola ha iniziato il processo di **preriscaldamento**.

Programmi intelligenti diversi dalla frittura ad aria

8. Mentre la pentola si scalda, condire a piacimento il cibo. Consultare la sezione **Ingredienti e condimenti**.
9. Dividere in porzioni e riporle in sacchetti singoli, svuotarli quanto più possibile di aria e sigillarli ermeticamente.
10. Al raggiungimento della temperatura dell'acqua, la pentola emette un segnale acustico. Togliere il coperchio e immergere nell'acqua i sacchetti sigillati. Il

ATTENZIONE Non riempire eccessivamente la pentola interna. Assicurarsi che, una volta inseriti i contenuti (acqua e sacchetti per alimenti), vi siano almeno 5 cm tra l'acqua e il bordo della pentola interna.

contenuto deve risultare immerso, ma la chiusura deve restare fuori dall'acqua.

11. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione**.

N.B.: per tempi di cottura superiori alle 04:00 ore, verificare regolarmente il livello dell'acqua per assicurarsi che il contenuto dei sacchetti rimanga immerso. Se necessario, versare altra acqua calda nella pentola interna.

12. Al termine, sul display comparirà la scritta "End" (Fine). Aprire la pentola ed estrarre con cautela i sacchetti dall'acqua.
13. Estrarre il contenuto dai sacchetti e controllare con un termometro il livello di cottura. Seguire una ricetta o consultare le **Linee guida per la cottura Sous Vide**.

Scottare a fuoco vivo

Scottare a fuoco vivo la carne cotta a bassa temperatura (dopo averla cucinata, non prima) è un ottimo modo per intensificare i sapori.

Dopo la cottura sottovuoto a bassa temperatura, estrarre la carne dai sacchetti e asciugarla tamponandola delicatamente. Scottarla quindi appena a fuoco vivo nella pentola interna con la funzione Sauté oppure servirsi di una padella, di un cannelo da cucina o di una griglia.

Ingredienti e condimenti

- Per la cottura sottovuoto, utilizzare ingredienti freschi e di elevata qualità per ottenere il massimo del sapore.
- Si consiglia di aggiungere meno sale del solito, soprattutto nel caso di carne, pollame e pesce. È preferibile salare quanto basta dopo la cottura.
- Preferire l'aglio in polvere all'aglio crudo. L'aglio crudo tende ad assumere un sapore amaro e troppo pronunciato se cotto sottovuoto. I risultati migliori si ottengono con aglio in polvere di elevata qualità.

N.B.: non utilizzare sale aromatizzato all'aglio invece dell'aglio in polvere.

Programmi intelligenti: frittura ad aria

Conservare gli alimenti cotti

Se la pietanza non è destinata al consumo immediato, immergere i sacchetti in acqua ghiacciata per abbassare la temperatura rapidamente, quindi conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Linee guida per la cottura Sous Vide

Alimento	Spessore consigliato	Livello di cottura desiderato	Temperatura di cottura	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
Manzo e agnello					
Tagli più morbidi: filetto, scaloppine, lombata, entrecôte, bistecca alla fiorentina, costolette	2-5 cm	Al sangue	50 °C	1 ora	4 ore
		Cottura media/Al sangue	54 °C	1,5 ore	4 ore
Tagli più duri: copertina di spalla, sottospalla, spalla, stinchi, selvaggina	4-6 cm	Cottura media	60 °C	1,5 ore	4 ore
		Cottura media/ Ben cotta	63 °C	1,5 ore	4 ore
Pollame					
Petto di pollo	3-5 cm	Morbido e succoso	63 °C	1,5 ore	4 ore
		Consistenza compatta	69 °C	1 ora	4 ore
Sovracoscia di pollo	3-5 cm	Morbido e succoso	74 °C	1 ora	4 ore
		Talmente morbida che si stacca facilmente dall'osso	74 °C	4 ore	8 ore
Coscia di pollo	5-7 cm	Morbido e succoso	74 °C	2 ore	7 ore
Petto d'anatra	3-5 cm	Morbido e succoso	64 °C	2 ore	4 ore

I tempi e le temperature di cottura sono soltanto a titolo indicativo. Seguire sempre una ricetta collaudata.

Programmi intelligenti: frittura ad aria

Alimento	Spessore consigliato	Livello di cottura desiderato	Temperatura di cottura	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
Maiale					
Pancia	3-6 cm	Consistenza compatta	82 °C	10 ore	22 ore
Costolette	2-3 cm	Talmente morbida che si stacca facilmente dall'osso	59 °C	10 ore	22 ore
Bracirole	2-4 cm	Rosate e succose	57 °C	1 ora	4 ore
		Completamente bianche e succose	64 °C	1 ora	4 ore
Pesce e frutti di mare					
Pesce	2-3 cm	Morbido, si scioglie in bocca	43 °C	10 minuti	30 minuti
		Traslucido, inizia appena a sfaldarsi	46 °C	20 minuti	45 minuti
		Cottura media/Al sangue	52 °C	20 minuti	45 minuti
		Cottura media, asciutto	54 °C	20 minuti	45 minuti
		Ben cotto, si sfalda facilmente	57 °C	20 minuti	45 minuti
Gamberetti	-	Consistenza compatta	60 °C	30 minuti	45 minuti
Code di scampi	-	Morbido, si scioglie in bocca	60 °C	1 heure	1 heure
Cappesante	-	Morbido, si scioglie in bocca	60 °C	30 minuti	30 minuti
Uova					
Uova	L/XL	Alla coque	60 °C	-	45 minuti
		À la coque	62 °C	-	45 minuti
		Sode	65 °C	-	1 ora
		Sode, ben cotte	73,9 °C	-	1 oa
Frutta e verdura					
Frutta	-	-	83,9 °C	15 minuti	2 ore
Verdure	-	-	83,9 °C	45 minuti	2,5 ore

I tempi e le temperature di cottura sono soltanto a titolo indicativo. Seguire sempre una ricetta collaudata.

Programmi intelligenti: frittura ad aria

Il sistema di circolazione d'aria rapida di Duo Crisp + Friggitrice ad aria consente di cuocere o friggere con poco olio o senza olio, senza però rinunciare al sapore intenso e alla croccantezza tipici della frittura a immersione.

Il coperchio della friggitrice ad aria si presta a vari utilizzi:

1. conferisce alle pietanze una croccante doratura dopo la cottura con i programmi Pressure Cook (Cottura a pressione), Slow Cook (Cottura lenta), Steam (Vapore) o Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura);
2. si può utilizzare per cuocere le pietanze da crude con i programmi intelligenti Air Fry (Frittura ad aria), Roast (Arrosti), Bake (Prodotti da forno e torte) e Broil (Griglia).

Assicurarsi di utilizzare sempre la pentola interna durante la frittura ad aria. Per risultati ottimali usare il cestello per la frittura ad aria in dotazione, che presenta vari livelli per adattarsi meglio alle proprie esigenze di cottura. Si possono utilizzare tutte le pentole adatte per la cottura in forno o si può friggere ad aria direttamente nella pentola interna.

Le impostazioni Delay Start (Avvio ritardato) e Keep Warm (Tenuta in caldo) non sono disponibili nei programmi intelligenti relativi alla frittura ad aria.

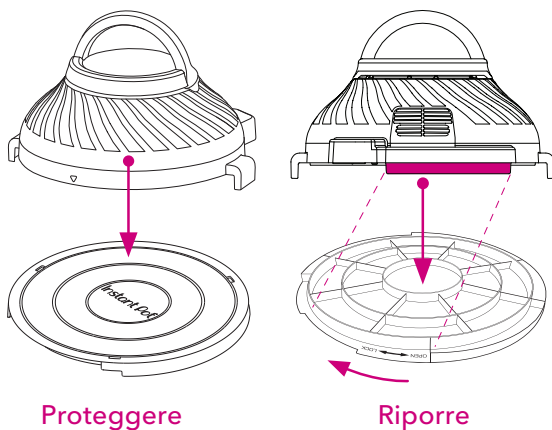
NOTA BENE Evitare di riempire troppo il cestello multilivello per frittura ad aria o il vassoio per grigliare/disidratare. L'aria deve poter circolare liberamente tra gli alimenti.

Il coperchio della friggitrice ad aria

Collocare il coperchio della friggitrice ad aria sul tappetino protettivo in dotazione ogni qualvolta si solleva dalla base della pentola Instant Pot. Non poggiare il coperchio della friggitrice ad aria sul piano di lavoro o sul cavo elettrico.

Per riporre il coperchio della friggitrice ad aria, ribaltare il tappetino protettivo cosicché il lato scanalato sia rivolto verso l'alto.

Allineare il retro del coperchio della friggitrice ad aria alla dicitura "OPEN" sul tappetino protettivo, quindi ruotare il coperchio della friggitrice in senso orario fino ad allinearli alla scritta "LOCK".



Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Programmi intelligenti: frittura ad aria

Air Fry (frittura ad aria)

La frittura ad aria è straordinaria poiché consente di ottenere sapori intensi con pochissimo olio. Perfetta per godersi i piatti preferiti in tutta semplicità.

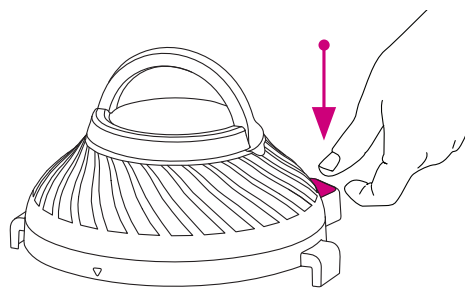
Temperatura di default	Range di temperatura	Utilizzo consigliato	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di cottura
204 °C	82 °C-204 °C	Patatine fresche o surgelate, ali di pollo, gamberetti	00:18	00:01-01:00

1. In base alla ricetta, inserire gli alimenti nel cestello multilivello per frittura ad aria, nelle pentole adatte per la cottura in forno o direttamente nella pentola interna.

N.B.: per maggiori informazioni sul montaggio, consultare la sezione **Pulizia prima della messa in uso - Accessori**.

2. Inserire eventuali accessori direttamente nella pentola interna.
3. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
4. Collegare il cavo elettrico adatto alla presa alla base della pentola, quindi inserire la spina in una presa accessibile. Il display indicherà "OFF".
5. Allineare le alette del coperchio alle scanalature sui manici della base della pentola e abbassare il coperchio fino a quando sarà emessa una musichetta.

N.B.: premere il coperchio con delicatezza verso il basso per assicurarsi che il connettore del sensore sul coperchio faccia contatto con quello sulla base.



6. Premere **Air Fry** (Frittura ad aria) per selezionare il programma intelligente corrispondente.
7. Servirsi dei tasti "–" / "+" in corrispondenza di "Temp" per regolare la temperatura 1 °C alla volta.
8. Servirsi dei tasti "–" / "+" in corrispondenza di "Time" per regolare il tempo di cottura.

N.B.: eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate quando si preme Start (Avvio).

Le immagini presenti in questo documento hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Programmi intelligenti: frittura ad aria

9. Premere **Start** per iniziare la procedura. Sul display comparirà la scritta "**On**" a indicare che la pentola ha iniziato il processo di preriscaldamento.
10. Quando la pentola raggiunge la temperatura desiderata, la scritta "**On**" è sostituita dal conto alla rovescia del tempo di cottura.
11. Durante la cottura, sul display della pentola comparirà "**turn food**" (girare alimenti).
12. Sollevare il coperchio della friggitrice ad aria dalla base della pentola Instant Pot e collocarlo sul tappetino protettivo in dotazione.

N.B.: quando si solleva il coperchio la cottura si arresta in automatico per 3 minuti. Allo scadere dei 3 minuti il programma si arresterà e il coperchio della friggitrice ad aria andrà in modalità Standby.

13. Prestando attenzione, girare gli alimenti.
14. Chiudere il coperchio come da istruzioni al punto 5.

*N.B.: non occorre girare alcuni alimenti. Se non si provvede a rimuovere il coperchio quando compare l'indicazione "**turn food**" (**girare alimenti**), la cottura riprenderà allo scadere di 10 secondi.*

15. Quando rimane soltanto **1 minuto (00:01)** del tempo di cottura, il timer effettuerà un conto alla rovescia in secondi.
16. Al termine del programma intelligente, il coperchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta "**End**" (fine).

N.B.: per indicare che la cottura è stata ultimata, il coperchio della friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico dopo 5, 20 e 60 minuti dal termine del programma.

⚠ATTENZIONE Collocare il coperchio soltanto sul tappetino protettivo in dotazione per scongiurare il rischio di lesioni personali o danni alle cose.

⚠AVVERTENZA Non riempire eccessivamente la pentola interna o gli accessori. Per scongiurare il rischio di incendi, danni o lesioni personali, assicurarsi che i cibi non entrino in contatto con l'elemento riscaldante o il suo rivestimento.

⚠AVVERTENZA Se i connettori dei sensori sul coperchio della friggitrice ad aria e sulla base dell'apparecchio non sono ben collegati, sul display comparirà C9. La mancata verifica del buon collegamento può causare danni alla pentola.

Programmi intelligenti: frittura ad aria

Roast (arrosti)

Temperatura di default	Range di temperatura	Utilizzo consigliato	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di cottura
193 °C	82 °C à 204 °C	Manzo, agnello, maiale, pollame, verdure, patate gratinate e altro	00:40	00:01-01:00

1. In base alla ricetta, inserire gli alimenti nel cestello multilivello per frittura ad aria, nelle pentole adatte per la cottura in forno o direttamente nella pentola interna.

***N.B.:** Per maggiori informazioni sul montaggio, consultare la sezione **Pulizia prima della messa in uso–Accessori**.*

2. Inserire eventuali accessori direttamente nella pentola interna.
3. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
4. Collegare il cavo elettrico adatto alla presa alla base della pentola, quindi inserire la spina in una presa accessibile. Il display indicherà "OFF".
5. Allineare le alette del coperchio alle scanalature sui manici della base della pentola e abbassare il coperchio fino a quando sarà emessa una musicchetta.

***N.B.:** premere il coperchio con delicatezza verso il basso per assicurarsi che il connettore del sensore sul coperchio faccia contatto con quello sulla base.*

6. Premere **Roast** (Arrosti) per selezionare il programma intelligente corrispondente.
7. Servirsi dei tasti "–" / "+" in corrispondenza di "Temp" per regolare la temperatura 1 °C alla volta.
8. Servirsi dei tasti "–" / "+" in corrispondenza di "Time" per regolare il tempo di cottura.

***N.B.:** eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate quando si preme Start (Avvio).*

9. Premere **Start** per iniziare la procedura. Sul display comparirà la scritta "On" a indicare che la pentola ha iniziato il processo di preriscaldamento.
10. Quando la pentola raggiunge la temperatura desiderata, la scritta "On" è sostituita dal conto alla rovescia del tempo di cottura.
11. Durante la cottura, sul display della pentola comparirà "turn food" (girare alimenti).
12. Sollevare il coperchio della friggitrice ad aria dalla base della pentola Instant Pot e collocarlo sul tappetino protettivo in dotazione.

***N.B.:** quando si solleva il coperchio la cottura si arresta in automatico.*

Programmi intelligenti: frittura ad aria

13. Prestando attenzione, girare gli alimenti.

N.B.: non occorre girare alcuni alimenti. Se non si provvede a rimuovere il coperchio quando compare l'indicazione "turn food" (girare alimenti), la cottura riprenderà allo scadere di 10 secondi.

14. Chiudere il coperchio come da istruzioni al punto 5.

15. Quando rimane soltanto **1 minuto (00:01)** del tempo di cottura, il timer effettuerà un conto alla rovescia in secondi.

16. Al termine del programma intelligente, il coperchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta **"End"** (fine).

Bake (Prodotti da forno e torte)

Proprio come un forno in miniatura, il programma intelligente Bake (Prodotti da forno e torte) consente di preparare brownie irresistibili, torte soffici e molte altre ricette.

Si può cuocere al forno con il cestello multilivello per frittura ad aria o qualsiasi altra teglia da forno, ad esempio una tortiera a cerniera.

- Per maggiori informazioni sul montaggio del cestello multilivello per frittura ad aria, consultare la sezione **Pulizia prima della messa in uso – Accessori**. Rivestire l'interno con carta stagnola o da forno, quindi versare l'impasto molle. Collocare il cestello per frittura ad aria nella pentola interna.
- Se si utilizza una teglia da forno, collocare la griglia multifunzione sul fondo della pentola interna e appoggiarvi sopra la tortiera.

N.B.: lasciare circa 2,5 cm su tutti i lati del piatto di cottura per consentire una circolazione uniforme del calore.

Salvo indicazioni diverse della ricetta, non coprire la teglia da forno.

Temperatura di default	Range di temperatura	Utilizzo consigliato	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di cottura
185 °C	82 °C-204 °C	Torte soffici, pasticcini e brioche	00:30	00:01-01:00

1. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
2. Collegare il cavo elettrico adatto alla presa alla base della pentola, quindi inserire la spina in una presa accessibile. Il display indicherà **"OFF"**.
3. Allineare le alette del coperchio alle scanalature sui manici della base della pentola e abbassare il coperchio fino a quando sarà emessa una musicchetta.

N.B.: premere il coperchio con delicatezza verso il basso per assicurarsi che il connettore del sensore sul coperchio faccia contatto con quello sulla base.

Programmi intelligenti: frittura ad aria

- 4. Premere **"Bake"** (**Prodotti da forno e torte**) per selezionare il programma intelligente corrispondente.
- 5. Servirsi dei tasti **"-"** / **"+"** in corrispondenza di **"Temp "** per regolare la temperatura 1 °C alla volta.
- 6. Servirsi dei tasti **"-"** / **"+"** in corrispondenza di **"Time"** per regolare il tempo di cottura.
N.B.: eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate quando si preme Start (Avvio).
- 7. Premere Start per iniziare la procedura. Sul display comparirà la scritta **"On"** a indicare che la pentola ha iniziato il processo di preriscaldamento.
- 8. Quando la pentola raggiunge la temperatura desiderata, la scritta **"On"** è sostituita dal conto alla rovescia del tempo di cottura.
- 9. Quando rimane soltanto **1 minuto (00:01)** del tempo di cottura, il timer effettuerà un conto alla rovescia in secondi.
- 10. Al termine del programma intelligente, il coperchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta **"End"** (fine).

Broil (griglia)

Durante questo tipo di cottura il calore si emana a distanza ravvicinata dall'alto al basso, quindi si consiglia di collocare gli alimenti vicino all'elemento riscaldante.

Temperatura di default	Range di temperatura	Utilizzo consigliato	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di cottura
204 °C	Non regolabile	Fondere formaggio sulla zuppa di cipolle o i nachos	00:08	00:01-00:40

- 1. Collocare i cibi sul vassoio per grigliare/disidratare nel cestello multilivello per frittura ad aria. Assicurarsi di non riempire eccessivamente il cestello per evitare che gli alimenti entrino in contatto con il coperchio della friggitrice ad aria e arrechino danni all'apparecchio.
*N.B.: Per maggiori informazioni sul montaggio, consultare la sezione **Pulizia prima della messa in uso– Accessori**.*
- 2. Inserire il cestello per frittura ad aria nella pentola interna.
- 3. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
- 4. Collegare il cavo elettrico adatto alla presa alla base della pentola, quindi inserire la spina in una presa accessibile. Il display indicherà **"OFF"**.

Programmi intelligenti: frittura ad aria

- 5. Allineare le alette del coperchio alle scanalature sui manici della base della pentola e abbassare il coperchio fino a quando sarà emessa una musicchetta.
N.B.: premere il coperchio con delicatezza verso il basso per assicurarsi che il connettore del sensore sul coperchio faccia contatto con quello sulla base.
- 6. Premere **Broil (Griglia)** per selezionare il programma intelligente corrispondente.
- 7. Servirsi dei tasti “-” / “+” in corrispondenza di “Time” per regolare il tempo di cottura.
N.B.: eventuali modifiche ai tempi di cottura saranno salvate quando si preme Start (Avvio). La temperatura non è regolabile.
- 8. Premere Start per iniziare la procedura. Il timer avvia immediatamente il conto alla rovescia.
- 9. Quando rimane soltanto **1 minuto (00:01)** del tempo di cottura, il timer effettuerà un conto alla rovescia in secondi.
- 10. Al termine del programma intelligente, il coperchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta “End” (fine).

Dehydrate (disidratazione)

Il programma intelligente Dehydrate (Disidratazione) essicca gli alimenti esponendoli a lungo ad aria a calore ridotto.

Seguire sempre una ricetta collaudata per essiccare la carne.

NOTA BENE

Evitare di riempire troppo il cestello multilivello per frittura ad aria o il vassoio per grigliare/disidratare. L'aria deve poter circolare liberamente tra gli alimenti.

Temperatura di default	Range di temperatura	Utilizzo consigliato	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di cottura
52 °C	41 °C-74 °C	Preparare frutta candita, carne essiccata, verdure disidratate	07:00	01:00-72:00

- 1. Collocare i cibi sul fondo del cestello multilivello per frittura ad aria e, se necessario, anche sul vassoio per grigliare/disidratare.
*N.B.: Per maggiori informazioni sul montaggio, consultare la sezione **Pulizia prima della messa in uso – Accessori**.*
- 2. Inserire il cestello per frittura ad aria nella pentola interna.
- 3. Inserire la pentola interna nella base della pentola.

Programmi intelligenti: frittura ad aria

4. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220~240 V. La pentola andrà in modalità Standby e il display indicherà "OFF".
5. Allineare le alette del coperchio alle scanalature sui manici della base della pentola e abbassare il coperchio fino a quando sarà emessa una musicchetta.
N.B.: premere il coperchio con delicatezza verso il basso per assicurarsi che il connettore del sensore sul coperchio faccia contatto con quello sulla base.
6. Premere **Dehydrate (Disidratazione)** per selezionare il programma intelligente corrispondente.
7. Servirsi dei tasti "–" / "+" in corrispondenza di "Temp" per regolare la temperatura 1 °C alla volta.
8. Servirsi dei tasti "–" / "+" in corrispondenza di "Time" per regolare il tempo di cottura 5 minuti alla volta.
N.B.: eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate quando si preme Start (Avvio).
9. Premere **Start** per iniziare la procedura. Il timer avvia immediatamente il conto alla rovescia.
10. Quando rimane soltanto 1 minuto del tempo di cottura, il timer effettuerà un conto alla rovescia in secondi.
11. Al termine del programma intelligente, il coperchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta "End" (fine).

Panoramica dei Programmi intelligenti

Programma intelligente	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Pressione/ Temperatura di default	Intervallo di pressione/ temperatura	Coperchio necessario
Pressure Cook (Cottura a pressione)	00:35	00:00-04:00	Hi (Alta)	Lo (Bassa) / Hi (Alta)	Coperchio della pentola a pressione
Sauté (Rosolatura)	00:30	00:01-00:30	Hi (Alta)	Lo (Bassa) / Hi (Alta)	
Slow Cook (Cuisson lente)	06:00	00:30-24:00	Lo (Bassa)	Lo (Bassa) / Hi (Alta)	
Steam (Vapore)	00:30	00:00-04:00	Hi (Alta)	Lo (Bassa) / Hi (Alta)	
Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)	03:00	00:30-99:30	56 °C	22-93 °C	
Air Fry (frittura ad aria)	00:18	00:01-01:00	204 °C	82-204 °C	Coperchio della friggitrice ad aria
Roast (arrosti)	00:40	00:01-01:00	193 °C	82-205 °C	
Broil (Griglia)	00:08	00:01-00:40	204 °C	Non regolabile	
Bake (Prodotti da forno e torte)	00:30	00:01-01:00	185 °C	82-204 °C	
Dehydrate (disidratazione)	07:00	01:00-72:00	52 °C	41-74 °C	

Tabella dei tempi di cottura

Alimento	Quantità	Impostazione	Tempo di cottura*	Temperatura di cottura*
Patatine fritte (surgelate)	450 g	Air Fry (frittura ad aria)	18-20 minuti	205 °C
	680 g		22-24 minuti	
Patatine fritte (fresche)	450 g	Air Fry (frittura ad aria)	20-22 minuti	205 °C
	680 g		24-26 minuti	
Gamberetti	300-400 g	Air Fry (frittura ad aria)	7-10 minuti	205 °C
Quarti di pollo	350-450 g	Roast (Rôtir)	37-39 minuti	205 °C
Ali di pollo	8-10 pezzi	Air Fry (Frittura ad aria) / Roast (Arrosti)	17-19 minuti	196 °C
Bistecca	350-450 g	Roast (Arrosti)	Cottura media/ Al sangue: 12 minuti	205 °C
			Cottura media: 14 minuti	
			Cottura media/Ben cotta: 16 minuti	
Costine di maiale	1 000-1 500 g	Fase 1: Pressure Cook (Cottura a pressione)	15-20 minuti	Hi (Alta)
		Fase 2: Broil (Griglia)	15-20 minuti	205 °C
Cavolfiore	250-300 g	Air Fry (Frittura ad aria) / Roast (Arrosti)	11-13 minuti	205 °C
Asparagi	18-22 pezzi	Air Fry (Frittura ad aria) / Roast (Arrosti)	3-5 minuti	205 °C
Torte	250 g (circa metà di una confezione di preparato per torte)	Bake (Prodotti da forno e torte)	28-30 minuti	182°C
Cupcakes	250 g	Bake (Prodotti da forno e torte)	15-18 minuti	177 °C
Nachos	Broil (Griglia)	Broil (Griglia)	5-7 minuti	205 °C

* I tempi e le temperature di cottura sono soltanto a titolo indicativo. Seguire sempre una ricetta collaudata.

Per un elenco completo dei tempi di cottura, si invita a visitare [il nostro sito web](#).

Quantità d'acqua necessaria per cuocere i cereali

Riso e Cereali	Proporzioni Cereale: Acqua
Riso bianco o integrale	220 g : 1
Quinoa	220 g : 3/4
Farina d'avena	220 g : 3
Risotto	220 g : 2 (più vino quanto basta)
Fiocchi d'avena	220 g : 10

Cura, Pulizia e Conservazione

Lavare la pentola Instant Pot Duo Crisp + Friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo.

Prima di pulirla, scollegare la Duo Crisp dalla presa elettrica e farla raffreddare fino a quando avrà raggiunto la temperatura ambiente. Prima dell'utilizzo e di riporla, attendere che tutte le superfici siano completamente asciutte.

Componente	Istruzioni	Metodo di pulizia
Accessori • Griglia multifunzione • Tappetino protettivo e coperchio per la conservazione • Cestello multilivello per frittura ad aria • Base del cestello per frittura ad aria • Vassoio per grigliare/disidratare	• Lavare dopo ogni utilizzo. • Sugli accessori non utilizzare detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette abrasive. • Per agevolare la pulizia, prima di aggiungere gli alimenti volendo è possibile applicare un po' di olio spray al vassoio di cottura e/o al cestello per frittura ad aria. • Durante il lavaggio in lavastoviglie, sistemare sul cestello superiore. • Prima di pulirlo, smontare il cestello per frittura ad aria.	Lavabile in lavastoviglie* e a mano
Coperchio e parti della pentola a pressione • Levetta della valvola di sfogo • Dispositivo antibloccaggio • Vaschetta per la raccolta della condensa • Guarnizione • Valvola di sicurezza • Tappo in silicone	• Lavare dopo ogni utilizzo con acqua calda e un detersivo per piatti delicato; attendere che asciughi all'aria, oppure collocare nel cestello superiore della lavastoviglie. • Prima del lavaggio, togliere dal coperchio tutte le parti. • Svuotare e sciacquare la vaschetta per la raccolta della condensa dopo ogni utilizzo. • Dopo aver tolto la valvola di sfogo e il dispositivo antibloccaggio, pulire l'interno del condotto di scarico del vapore per evitare la formazione di ostruzioni. • Per scaricare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, afferrare il manico e tenere verticalmente il coperchio sopra un lavello, quindi ruotarlo di 360°, come quando si ruota un volante. • Dopo la pulizia, riporre il coperchio rovesciato sulla base della pentola. • Riporre le guarnizioni in un luogo ben ventilato per ridurre l'odore residuo di pietanze particolarmente fragranti. Per eliminare gli odori, versare 250 ml d'acqua e 250 ml di aceto bianco nella pentola interna, eseguire la Pressure Cook (cottura a pressione) per 5-10 minuti, quindi procedere alla decompressione rapida.	
Pentola interna	• La rimozione di macchie più ostinate di acqua calcarea potrebbe richiedere l'uso di una spugna impregnata di aceto e un po' di sfregamento. Se sul fondo sono presenti residui di cibo ostinati o bruciati, per facilitare la pulizia immergere in acqua calda per alcune ore. • Lavare dopo ogni utilizzo. • Accertarsi che tutte le superfici esterne siano asciutte prima di collocarla nella base della pentola.	

Cura, Pulizia e Conservazione

Componente	Istruzioni	Metodo di pulizia
Coperchio della friggitrice ad aria	• Far raffreddare il coperchio della friggitrice ad aria a temperatura ambiente, quindi utilizzare un panno o una spugna morbidi appena inumiditi per pulire • l'elemento riscaldante e l'area circostante. Assicurarsi che non rimangano residui di cibo e/o schizzi di grasso. • Pulire la superficie esterna con un panno o una spugna morbidi appena inumiditi. • Non asportare il rivestimento dell'elemento. • Non risciacquare o immergere la base della pentola in acqua.	Pulire solo con un panno inumidito
Cavo elettrico	• Utilizzare un panno appena inumidito per rimuovere eventuali particelle di sporco dal cavo elettrico. • Non risciacquare o immergere il cavo elettrico in acqua.	
Base della pentola	• Strofinare l'interno della pentola esterna e il bordo di condensa con un panno appena inumidito e attendere che asciughi all'aria. • Pulire la base della pentola e il quadro di controllo con un panno o una spugna morbidi appena inumiditi. • Non risciacquare o immergere la base della pentola in acqua.	

* In seguito al lavaggio in lavastoviglie può verificarsi un leggero scolorimento, che però non pregiudica la sicurezza o le prestazioni della pentola.

** In seguito al lavaggio in lavastoviglie può verificarsi un leggero scolorimento, che però non pregiudica la sicurezza o le prestazioni della pentola.

N.B.: per rimuovere residui di grasso incrostato e di cibo dagli accessori e dal coperchio della friggitrice ad aria, applicare una miscela di bicarbonato di sodio e aceto, quindi pulire con un panno appena inumidito. Nel caso di macchie ostinate, far agire la miscela sull'area interessata per alcuni minuti, poi sfregarla e ripulirla.

⚠AVVERTENZA

Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non risciacquare l'apparecchio in acqua corrente.

Fare in modo che l'elemento riscaldante resti sempre asciutto.

Non immergere mai il cavo elettrico.

Non permettere che i poli del cavo elettrico si bagnino.

In caso di pulizia non adeguata, attorno all'elemento riscaldante possono accumularsi schizzi di grasso e residui di cibo, che possono causare fumo, incendi e lesioni personali.

Se si avverte odore di fumo, premere Cancel (Annulla) e disinserire la spina. Quando la pentola si è raffreddata, utilizzare un panno morbido e un detergente delicato per rimuovere eventuali schizzi di grasso o residui di cibo.

Problemi e soluzioni

Enregistrez votre produit dès aujourd’hui.

Contacter le Service Client : **+44 (0) 3331 230051**
support@instantpot.co.uk

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il coperchio della friggitrice ad aria è in posizione ma non si accende	Il collegamento tra il coperchio della friggitrice ad aria e la base della pentola a pressione è allentato oppure interrotto.	Assicurarsi che il coperchio della friggitrice ad aria sia posizionato correttamente sulla base della pentola a pressione.
	Collegamento elettrico difettoso o assente.	Ispezione el cable de alimentación de la base de la olla a presión para cerciorarse de que hay una buena conexión. Asegúrese de que el cable de alimentación está bien enchufado en la base de la olla.
	È saltato il fusibile.	Contattare l'Assistenza .
	Il microinterruttore è intasato di grasso o danneggiato.	Contattare l'Assistenza .
Dal coperchio della friggitrice ad aria fuoriesce fumo nero	Utilizzo di olio con un punto di fumo basso.	Annulare il programma intelligente premendo Cancel , disinserire la spina e far raffreddare la pentola a temperatura ambiente. Preferire un olio neutro con un elevato punto di fumo, quale olio di colza, avocado, semi di soia, cartamo o di crusca di riso.
	Residui di cibo sul fondo della pentola interna o attorno all'elemento del coperchio della friggitrice ad aria.	Annulare il programma intelligente premendo Cancel , disinserire la spina e far raffreddare la pentola a temperatura ambiente. Estrarre tutti gli accessori dalla pentola interna e pulire accuratamente la pentola interna, il coperchio della friggitrice ad aria e tutti gli accessori.
	Problema di funzionamento dell'apparecchio.	Contattare l'Assistenza .
Dal coperchio della friggitrice ad aria fuoriesce fumo bianco	Cottura di alimenti con elevato tenore di grassi, ad esempio bacon, salsicce e hamburger.	Evitare la frittura ad aria di alimenti con elevato tenore di grassi.
		Verificare la presenza di olio e/o grasso in eccesso nella pentola interna e, se necessario, rimuoverlo prima di iniziare la frittura ad aria.
	Gli alimenti sono umidi.	Durante la cottura, l'acqua presente negli alimenti diventa vapore e fuoriesce dalla pentola. Asciugare gli ingredienti umidi prima di procedere con la frittura ad aria.
	Il condimento aggiunto sugli alimenti è esploso nell'elemento.	Prestare attenzione durante l'aggiunta di condimenti. Applicare olio spray a verdura e carne prima di aggiungere i condimenti per farli aderire agli ingredienti.

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Difficoltà nel chiudere il coperchio della pentola a pressione	La guarnizione non è inserita correttamente.	Riposizionare la guarnizione, accertarsi che aderisca bene al relativo supporto.
	Valvola di sicurezza in posizione rialzata.	Premere delicatamente verso il basso la valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo.
	Il contenuto della pentola è ancora molto caldo.	Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà nella posizione "Vent" (sfiato), quindi abbassare lentamente il coperchio nella base della pentola, permettendo al calore di disperdersi.
Difficult�� ouvrir le couvercle de cuisson sous pression	Pressione all'interno della pentola.	Scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta; aprire il coperchio solo dopo l'abbassamento della valvola di sicurezza.
	Valvola di sicurezza bloccata nella posizione rialzata a causa di frammenti o residui di cibo.	Accertarsi che il vapore sia stato scaricato completamente eseguendo la decompressione rapida, poi premere delicatamente la valvola di sicurezza servendosi di un utensile lungo. Aprire il coperchio con attenzione e pulire accuratamente la valvola di sicurezza, l'area circostante e il coperchio, prima dell'utilizzo successivo.
	 AVVERTENZA	È possibile che il contenuto sia sotto pressione; per evitare ustioni, non tentare di forzare l'apertura del coperchio.
Pentola interna attaccata al coperchio della pentola a pressione quando la pentola è aperta	Il raffreddamento della pentola interna potrebbe creare un effetto ventosa, facendo aderire la pentola interna al coperchio.	Per lasciare entrare l'aria ed eliminare il sottovuoto, premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà nella posizione "Vent" (Sfiato).
De la vapeur s��chappe sur le c��t�� du couvercle	Guarnizione assente nel coperchio.	Installare la guarnizione.
	Guarnizione danneggiata o non inserita correttamente.	Sostituire la guarnizione.
	Frammenti di cibo attaccati alla guarnizione.	Togliere la guarnizione e pulire accuratamente.
	Il coperchio non �� chiuso bene.	Aprire il coperchio e poi richiuderlo.
	Il supporto della guarnizione �� deformato o non centrato.	Togliere la guarnizione dal coperchio e verificare l'eventuale presenza di pieghe o deformazioni nel supporto della guarnizione. Contattare l' Assistenza .
	Il bordo della pentola interna potrebbe essere deformato.	Verificare se sono presenti deformazioni e contattare l' Assistenza .

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
La valvola di sicurezza non si solleva	Frammenti di cibo sulla valvola di sicurezza o sul tappo in silicone della valvola di sicurezza.	Togliere la valvola di sicurezza dal coperchio e pulire accuratamente. Eseguire la Prova iniziale per controllare la funzionalità. Prendere nota di quanto osservato e contattare l'Assistenza.
	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Verificare l'eventuale presenza di bruciature sul fondo della pentola interna. Versare 500 ml di un liquido di cottura diluito nella pentola interna.
	Tappo in silicone della valvola di sicurezza danneggiato o mancante.	Installare un tappo di silicone o sostituire completamente la valvola di sicurezza.
	Valvola di sicurezza ostruita dal meccanismo di blocco del coperchio.	Esercitare una leggera pressione sulla valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo. Se la valvola di sicurezza non si abbassa, premere Cancel (Annulla) e contattare l'Assistenza.
	Calore assente nella pentola interna.	Verificare l'eventuale presenza di bruciature sul fondo della pentola interna. Versare 500 ml di un liquido di cottura diluito nella pentola interna.
	La base della pentola interna potrebbe essere danneggiata.	Eseguire la Prova iniziale per controllare la funzionalità e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
Fuoriuscita di vapore/fischio di lieve entità dalla valvola di sfogo durante il ciclo di cottura	Le bouton d'évacuation rapide n'est pas en position Seal (Étanchéité).	Far scattare il pulsante di decompressione rapida per fare in modo che si trovi nella posizione "Seal" (Tenuta).
	L'autocuiseur régule la pression excédentaire.	È normale. Non è richiesta alcuna selezione.
Getti di vapore dalla valvola di sfogo quando il pulsante di decompressione rapida si trova nella posizione "Seal" (Tenuta)	Pas assez de liquide dans le récipient interne.	Versare 500 ml di un liquido di cottura diluito nella pentola interna.
	La commande du capteur de pression ne fonctionne plus.	Contattare l'Assistenza.
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas bien installée.	Far scattare il pulsante di decompressione rapida per fare in modo che si trovi nella posizione "Seal" (tenuta)

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display rimane vuoto dopo aver collegato il cavo elettrico	Collegamento elettrico difettoso o assente.	Ispezionare il cavo elettrico per verificare la presenza di eventuali danni. Se si rilevano danni, contattare l'Assistenza . Verificare che la presa sia in tensione.
	È saltato il fusibile della pentola.	Contattare l'Assistenza .
Ticchettii o leggeri scoppiettii occasionali	Il suono prodotto dall'elettricità e dalla piastra di pressione in espansione quando avvengono cambiamenti di temperatura.	È normale; non occorre intervenire.
	Il fondo della pentola interna è bagnato.	Strofinare le superfici esterne della pentola interna. Verificare che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire la pentola interna nella base della pentola.

Problemi e soluzioni

Problème	Code d'erreur	Signification du code d'erreur	
Sul display appare un codice di errore e la pentola emette continuamente un segnale acustico	C1 / C2 C6 / C6H C6L	Sensore difettoso.	Contattare l' Assistenza .
	C5	La temperatura è troppo alta perché la pentola interna non è collocata nella base della pentola.	Premere Cancel (Annulla) e attendere che l'elemento riscaldante si raffreddi; controllare che non vi siano corpi estranei nella base della pentola; inserire o ricollocare la pentola interna nella base della pentola e digitare nuovamente i comandi.
		La temperatura è troppo alta perché nella pentola interna non c'è acqua.	Versare 500 ml di un liquido di cottura diluito nella pentola interna
	C7 o NoPr	Liquido insufficiente.	Innanzitutto, versare 500 ml di un liquido di cottura diluito nella pentola interna. Se serve, aggiungere altro liquido.
		Il pulsante di decompressione rapida è impostato sulla posizione "Vent" (sfiato).	Far scattare il pulsante di decompressione rapida per fare in modo che si trovi nella posizione "Seal" (Tenuta).
	C9	I connettori dei sensori sul coperchio della friggitrice ad aria e sulla base dell'apparecchio non sono ben collegati.	Premere il coperchio con delicatezza verso il basso per assicurarsi che il connettore femmina del sensore sul coperchio faccia contatto con quello maschio sulla base.
	Coperchio	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato.	Aprire e chiudere il coperchio. Non utilizzare il coperchio con la funzione Sauté (Rosolatura).
	Burn / Food burn (Bruciature / Cibo bruciato)	Rilevata una temperatura elevata sul fondo della pentola interna; la pentola riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento.	È possibile che depositi di amido sul fondo della pentola interna abbiano bloccato la dispersione del calore. Spegnere la pentola, scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta e ispezionare il fondo della pentola interna.
	PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura senza pressione.	Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà nella posizione "Vent" (sfiato).

Qualsiasi altro intervento di assistenza deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

Garanzia

Garanzia limitata

Earlyview Ltd., distributore autorizzato di Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (insieme, "l'Azienda") garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data effettiva d'acquisto. La presente Garanzia limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nel Regno Unito. La presente garanzia non copre gli apparecchi utilizzati al di fuori del Regno Unito.

Per ottenere l'assistenza nell'ambito della presente Garanzia limitata, occorrono la prova della data d'acquisto originale e, su richiesta, la restituzione dell'apparecchio. A condizione che il funzionamento e la manutenzione di questo prodotto avvengano in conformità con le istruzioni scritte fornite con l'apparecchio stesso (consultabili anche all'indirizzo instantpot.co.uk), l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; oppure (ii) sostituire l'apparecchio. Nel caso di sostituzione dell'apparecchio, la Garanzia limitata sul prodotto sostitutivo scadrà a 12 mesi dalla data effettiva d'acquisto del consumatore. L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limiti ed esclusioni

Qualsiasi modifica effettuata o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio potrebbero interferire con la sicurezza del suo funzionamento e determinare lesioni e danni gravi. Qualsiasi modifica effettuata o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio o un suo componente renderanno nulla la garanzia, salvo che tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti dall'uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, dal montaggio o dallo smontaggio scorretti, dall'uso contrario alle istruzioni, dalla mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da riparazioni o modifiche effettuate da chiunque, a meno che l'intervento sia stato indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) riparazioni laddove l'apparecchio sia sottoposto a un uso diverso dal normale uso domestico, oppure quando venga usato in modo contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

Nei limiti ammessi dalla legge applicabile, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o componente dello stesso e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo comparabile. Fatte salve le disposizioni riportate in questo documento e nella misura consentita dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce alcuna garanzia, condizione o attestazione, espressa o implicita, derivante da usi, consuetudini commerciali o altro, in relazione all'apparecchio o ai componenti rientranti nella presente garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti o connessi all'uso o alle prestazioni del prodotto, danni relativi a qualsiasi perdita economica, perdita di beni, mancato guadagno o profitto, mancato godimento o utilizzo, spese di rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi natura.

L'acquirente può godere di diritti e rimedi ai sensi della legge applicabile, in aggiunta a quelli previsti dalla presente garanzia limitata.

Garanzia

Registrazione della garanzia

Si prega di visitare instantpot.co.uk/support/register per registrare l'apparecchio. Verrà chiesto di indicare il proprio nome, indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data d'acquisto, il numero del modello e il numero di serie (entrambi riportati sull'apparecchio). La registrazione permette di essere informati di novità e ricette, nonché contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Con la registrazione si riconosce di aver letto e compreso le istruzioni per l'uso e gli avvertimenti acclusi all'apparecchio.

Assistenza sotto garanzia

- Nome, indirizzo e-mail o numero di telefono.
- Una copia della ricevuta d'acquisto originale con il numero d'ordine, il modello e il numero di serie.
- Descrizione del difetto del prodotto, con foto o video se possibile.

Informazioni di contatto

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito
Regno Unito E-mail: support@instantpot.co.uk
Telefono: **+44 (0) 3331 230051**

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal 1° novembre 2019. Se il prodotto acquistato è coperto da una versione precedente della garanzia, essa continuerà ad essere applicata.

Riciclaggio

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questo prodotto è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e suoi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti.

Questa marcatura indica che questo prodotto in tutta l'UE non va smaltito con gli altri rifiuti domestici. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute degli esseri umani, riciclare l'apparecchio in modo responsabile, così da promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare l'Assistenza per ottenere ulteriori informazioni sul riciclo e sulla RAEE.



Instant Pot®

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

Earlyview Ltd (distributeur officiel d'Instant Pot)
5 Hershman Farm Business Park
Kitsmead Lane,
Chertsey
Surrey, KT16 0DN
Regno Unito

Si invita a registrare il prodotto oggi stesso alla pagina:

www.instantpot.co.uk/support/register

Per contattare l'Assistenza:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Per unirsi alla community ufficiale Instant Pot:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabbricato in Cina

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc

Instant Pot®

DUO CRISP™ + AIR FRYER

Olla a presión multiusos y freidora de aire
8 litros



Manual del usuario

Instrucciones importantes
de seguridad

Especificaciones del producto

Configuración inicial

Producto, piezas y accesorios
Ajustes de los programas
inteligentes Limpieza antes
del primer uso

Descripción general de las
funciones de control de la
presión

Prueba de funcionamiento inicial
(prueba con agua)

Cocinar con la Duo Crisp

Tiempos de cocción
recomendados

Cuidado, limpieza y
almacenamiento

Resolución de problemas

Garantía

Información de contacto

Le damos la bienvenida al mundo de la cocina con Instant.

Gracias por acogernos en su cocina.

Nosotros tenemos familia y sabemos todo lo que conlleva, por eso hemos desarrollado la olla Instant Pot® Duo Crisp™ y freidora de aire, para que las familias y los trabajadores atareados puedan cocinar de forma saludable comidas deliciosas con más facilidad y en menos tiempo.

Hemos colaborado con cocineros, autores y blogueros para preparar una colección de recetas que esperamos sea de su agrado.

¡Disfrute de la cocina!



Robert J. Wang

Fundador y director de innovación

Descargue la aplicación Instant Pot



Índice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	5
Instrucciones especiales de configuración del cable	11
Especificaciones del producto.....	11
Configuración inicial.....	12
Producto, piezas y accesorios	13
Panel de control	18
Ajustes de los programas inteligentes	20
Mensajes de estado.....	23
Limpieza antes del primer uso	24
Descripción general de las funciones de control de la presión	26
Tapa para cocción a presión.....	26
Botón de salida rápida	27
Válvula de salida de vapor	28
Cubierta antibloqueo	29
Junta de cierre	30
Válvula de flotador	31
Colector de condensación	33
Introducción a la cocción a presión.....	34
Despresurización de la olla (métodos de ventilación)	36
Salida natural.....	36
Salida rápida.....	36
Salida natural de 10 minutos	37
Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)	39

Índice

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)..... 41

 Pressure Cook (cocción a presión) y Steam (vapor).....41

 Sauté (salteado) 44

 Slow Cook (cocción a fuego lento)..... 46

 Sous Vide 47

 Instrucciones de cocción sous vide..... 49

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)..... 52

 Roast (asar)..... 54

 Bake (hornear)..... 55

 Broil (asar a la parrilla)..... 57

 Dehydrate (deshidratar) 58

Descripción general de los programas inteligentes 59

Gráfico de tiempos de cocción60

Proporciones de cereal/legumbres y agua..... 60

Cuidado, limpieza y almacenamiento..... 61

Resolución de problemas 63

Garantía 68

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, certaines précautions de base doivent toujours être respectées :

1. LEA LAS INSTRUCCIONES GENERALES E IMPORTANTES DE SEGURIDAD, LAS ADVERTENCIAS Y LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA REALIZAR UN USO SEGURO ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y EL RESTO DE LAS INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE LESIONES O DAÑOS MATERIALES.
2. Utilice siempre un recipiente interior de acero inoxidable Instant Pot® del tamaño adecuado cuando utilice la tapa para freír con aire. La Duo Crisp™ solamente es compatible con el recipiente interior de acero inoxidable. NO utilice la olla con el recipiente interior antiadherente con revestimiento cerámico. Si no sigue estas instrucciones, el contenido puede salir despedido de forma repentina y provocar quemaduras u otras lesiones o daños.
3. Utilice la tapa para cocción a presión Duo Crisp o la tapa para freír con aire Duo Crisp con la base de la olla Duo Crisp. El uso de cualquier otra tapa podría provocar lesiones o daños.
4. No permita a los niños acercarse al aparato cuando este esté en uso. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
5. No introduzca el aparato en un horno caliente ni lo coloque sobre una superficie caliente.
6. No coloque el aparato encima o cerca de una cocina eléctrica o de gas caliente ni lo introduzca en un horno caliente. El calor de una fuente externa dañará el aparato. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.
7. No altere ningún mecanismo de seguridad, ya que esto podría provocar lesiones personales o daños materiales.
8. No mueva el aparato mientras esté presurizado.
9. No utilice el aparato para un fin distinto de aquel para el que está destinado.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones o daños graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

10. Este aparato cocina a presión. Pueden producirse quemaduras si se hace un uso inadecuado de la olla a presión. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de aplicarle calor. Consulte la sección **Descripción general de las funciones de control de la presión**.
11. No abra nunca la olla a presión a la fuerza. No la abra hasta tener la seguridad de que la presión interna se ha disipado por completo. Consulte la sección **Despresurización de la olla (métodos de ventilación)** para obtener información sobre cómo liberar la presión.
12. Utilice las fuentes de calor adecuadas según se indica en las secciones **Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)** y **Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)**.
13. No use nunca la olla a presión sin haber añadido agua antes, ya que podría dañarse gravemente.
14. No llene el recipiente interior por encima de la línea $-2/3$ de su capacidad que figura en el recipiente interior. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene la olla por encima de la línea $-1/2$ de su capacidad que figura en el recipiente interior.
15. Tras cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey), que puede hincharse con el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, ya que puede quemarse.
16. La superficie de la placa calefactora del interior de la base de la olla Instant Pot permanecerá caliente durante un rato tras el uso, así que no la toque.
17. Antes de cada uso, cerciórese de que las válvulas, el tubo de salida de vapor y la cubierta antibloqueo no estén obstruidos. Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento**.
18. No utilice nunca la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos, ni con mucho ni con poco aceite.
19. No modifique ningún sistema de seguridad. Cíñase a las instrucciones de mantenimiento que se especifican en las instrucciones de uso.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones o daños graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

20. Se recomienda realizar tareas adecuadas de mantenimiento antes y después de cada uso:
- Inspeccione la válvula de salida de vapor, el tubo de salida de vapor, la cubierta antibloqueo y la válvula de flotador de la tapa para cocción a presión por si estuvieran obstruidos.
 - Inspeccione la placa calefactora y la cubierta de la placa calefactora de la tapa para freír con aire por si quedaran grasa o restos de comida.
 - Antes de meter el recipiente interior en la base de la olla multiusos, asegúrese de que ambas partes estén secas y sin restos de comida.
 - Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarlo o almacenarlo.

Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento** para obtener más información.

21. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado, ni en caso de que se haya producido un funcionamiento defectuoso del aparato o que este haya sido dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, los usuarios deberán ponerse en contacto con el departamento de **atención al cliente** en la dirección **support@instantpot.co.uk** o llamando al teléfono **+44 (0) 3331 230051** para obtener asistencia.
22. Solo para uso doméstico. No está indicado para uso comercial ni en exteriores.
23. Debe impedirse el uso de este aparato a los niños, a las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales impidan un uso seguro del mismo y a las personas con conocimientos limitados acerca de cómo utilizar una olla a presión. Es preciso efectuar una estrecha supervisión cuando este aparato se utilice cerca de este tipo de personas.
24. Al cocinar alimentos pastosos, tenga cuidado cuando quite la tapa para impedir que los alimentos salgan expulsados.
25. No utilice este aparato para freír con abundante o poco aceite



Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones o daños graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ni para freír a presión.

26. Tenga en cuenta que ciertos alimentos como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes, los fideos, los macarrones, el ruibarbo y los espaguetis pueden generar espuma y atascar la salida de vapor. Estos alimentos no deberán cocinarse con ajustes de cocción a presión a menos que así se indique en recetas autorizadas para la olla Instant Pot.
27. El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. El aparato incorpora un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos.
 - Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
 - No coloque nunca el cable de alimentación sobre el borde de la mesa o encimera.
 - No utilice nunca tomas de corriente situadas debajo de la encimera y no use nunca un cable alargador.
28. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de instalar o desinstalar piezas o accesorios y antes de limpiarlo. Para desenchufar el aparato, agarre el enchufe y extráigalo de la toma de corriente. Para evitar daños en el cable de alimentación, nunca tire del propio cable de alimentación.
29. Deje siempre que el aparato se enfríe antes de su limpieza. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar o almacenar el aparato. Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento**.
30. El aparato no se ha diseñado para que funcione con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
31. Asegúrese siempre de que la junta de cierre esté colocada por completo en el canal del interior de la ranura para la junta de cierre. Consulte la sección **Funciones de control de la presión - Junta de cierre** para obtener información sobre cómo comprobar la junta de cierre.
32. Procure que no se produzcan derrames sobre el conector.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones o daños graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

33. **⚠️ ADVERTENCIA** La base de la olla y la tapa para freír con aire contienen componentes eléctricos. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe, la base de la olla ni la tapa para freír con aire en agua ni en ningún otro líquido. No enjuague la base de la olla ni la tapa para freír con aire debajo del grifo.
34. Diseñado únicamente para su uso en encimeras. Mantenga el aparato sobre una plataforma estable y resistente al calor. No lo coloque sobre o cerca de una cocina caliente.
35. **⚠️ ADVERTENCIA** No cubra las salidas de aire mientras la tapa para freír con aire esté en funcionamiento, y no coloque el aparato sobre cualquier objeto que pueda bloquear las salidas de la parte inferior del aparato. Deje un espacio de al menos 13 cm alrededor de la tapa para freír con aire mientras esté en uso. De no seguir estas instrucciones, no se realizará una cocción uniforme y se podrían producir daños en el aparato.
36. Evite el contacto con las piezas móviles. De no hacerlo, podrían producirse lesiones.
37. Cuando utilice la tapa para freír con aire, no llene demasiado la cesta para freír con aire. Si la llena demasiado, es posible que los alimentos entren en contacto con la placa calefactora, lo que podría provocar un incendio o lesiones personales.
38. **⚠️ ADVERTENCIA** No toque los accesorios durante la cocción ni justo después de terminar. Para evitar lesiones personales:
- Utilice siempre protección para las manos adecuada al retirar los accesorios y cuando manipule el recipiente interior.
 - Coloque siempre los accesorios calientes en una superficie resistente al calor o una placa de cocina.
 - Coloque la tapa para freír con aire únicamente en la almohadilla protectora provista; no la coloque en la encimera.
 - Extrema la precaución al eliminar la grasa caliente.

De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales graves.

⚠️ ADVERTENCIA Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones o daños graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

39. Durante la cocción, la temperatura interna del aparato alcanza varios cientos de grados. Para evitar lesiones personales, no coloque nunca las manos desprotegidas en el interior del aparato hasta que se haya enfriado y haya alcanzado la temperatura ambiente.
40. **⚠️ ADVERTENCIA** Cuando la tapa para freír con aire está en funcionamiento, sale aire caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad de las salidas de aire y extreme las precauciones al quitar los accesorios calientes del aparato. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.
41. Si la unidad genera humo negro al utilizarse la tapa para freír con aire, presione **Cancel** (cancelar) y desenchufe el aparato de inmediato. Antes de retirar la tapa, espere a que deje de salir humo y, luego, limpie bien el aparato. Para obtener más información, consulte la sección **Resolución de problemas**.
42. No deben introducirse alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el recipiente interior ni en la cesta para freír con aire, ya que podrían producirse un incendio o lesiones personales.
43. No almacene ningún material en la base de la olla ni en el recipiente interior cuando el aparato no esté en uso.
44. No coloque ningún material inflamable, como papel, cartón, plástico, poliestireno extruido o madera, en la base de la olla ni en el recipiente interior.
45. No utilice los accesorios incluidos en microondas, hornos-tostadoras, hornos por convección o convencionales, placas vitrocerámicas, resistencias eléctricas, fogones de gas o parrillas para exteriores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

⚠️ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones o daños graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA

Para evitar lesiones, lea y entienda el manual de instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Utilice únicamente una toma con puesta a tierra. NO desconecte la puesta a tierra. NO utilice un adaptador. NO utilice un cable alargador. Si no sigue las instrucciones, podrían producirse descargas eléctricas e incluso la muerte.

⚠️ ADVERTENCIA

SI NO SIGUE CUALQUIERA DE LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA REALIZAR UN USO SEGURO, ESO SE CONSIDERARÁ UN USO INCORRECTO DEL ELECTRODOMÉSTICO QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y SUPONER UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.

Instrucciones especiales de configuración del cable

Con arreglo a los requisitos de seguridad, se proporciona un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos.

La olla se proporciona con dos cables de alimentación. Utilice siempre el cable de alimentación correspondiente para la toma de corriente que tenga. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe el cable de alimentación en una toma eléctrica con puesta a tierra de fácil acceso.

Especificaciones del producto



Modelo: DUO CRISP AF 8	1500 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	8 litros	10,06 kg	Con la tapa para cocción a presión: cm: 37,5 (La.) × 34,5 (An.) × 35,99 (Al.) Con la tapa para freír con aire: cm: 37,5 (La.) × 34,5 (An.) × 38,8 (Al.)
---------------------------	--------	----------------------	----------	----------	--

⚠️ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones o daños graves.

Configuración inicial

- Lea todas las **instrucciones importantes de seguridad** de este manual del usuario antes de utilizar el aparato. De no hacerlo, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.
- Utilice solamente la tapa para cocción a presión y la tapa para freír con aire Instant Pot Duo Crisp con la base de la olla Instant Pot Duo. El uso de cualquier otra tapa para cocción a presión o para freír con aire podría provocar lesiones o daños.
- Retire todo el material de embalaje y los accesorios que hay dentro y en torno al aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, alejado de materiales combustibles y fuentes de calor externas.
- Deje un espacio de al menos 13 cm alrededor del aparato cuando utilice la tapa para freír con aire.
- No quite las pegatinas de advertencia de seguridad de las tapas, el número de serie ni la etiqueta de clasificación de la base de la olla.
- Siga las instrucciones de **cuidado, limpieza y almacenamiento** al lavar el aparato antes de cocinar.

⚠ ADVERTENCIA			
No coloque el aparato sobre un fogón.	No coloque nada encima del aparato.	No cubra ni bloquee la válvula de salida de vapor que se encuentra en la tapa para cocción a presión.	No cubra las salidas de aire de la tapa para freír con aire.

Producto, piezas y accesorios

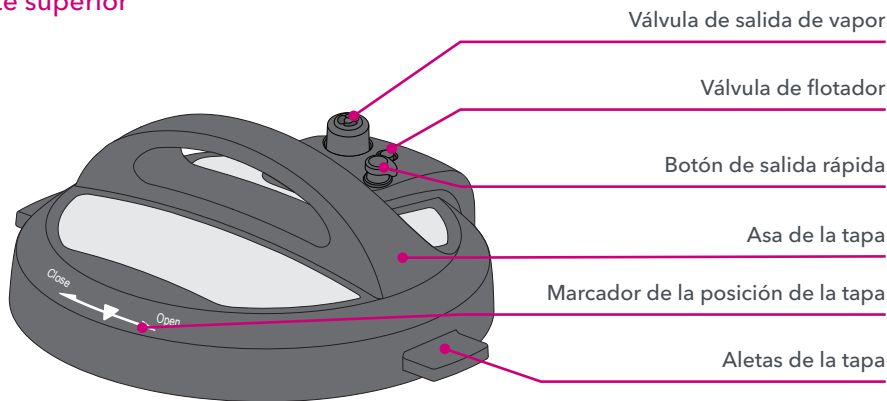
Duo Crisp + freidora de aire

Antes de utilizar la olla Instant Pot Duo Crisp, compruebe que estén presentes todas las piezas.

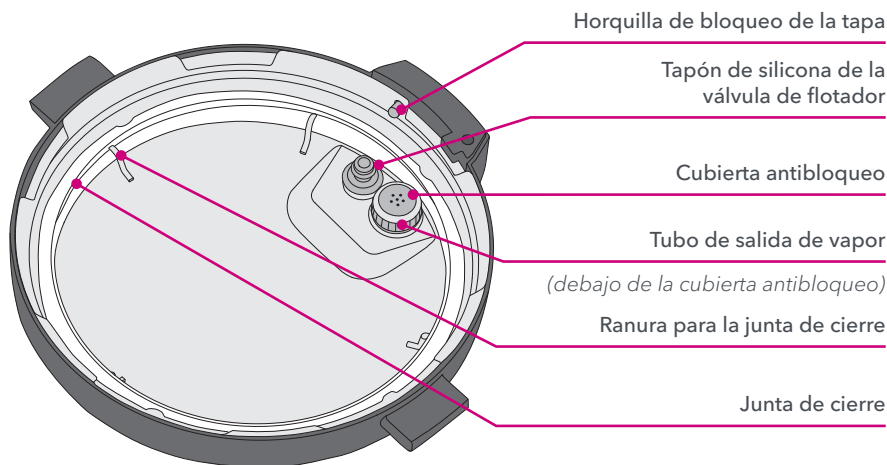
Tapa para cocción a presión

Utilice los siguientes programas con la tapa para cocción a presión: Pressure Cook (cocción a presión), Sauté (salteado), Slow Cook (cocción a fuego lento), Steam (vapor), Sous Vide, Delay Start (cocción programada) y Keep Warm (mantenimiento del calor). Estos programas no sirven para freír con aire.

Parte superior



Interior



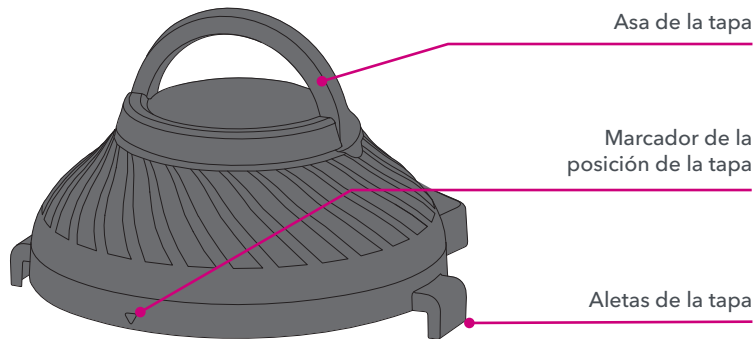
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

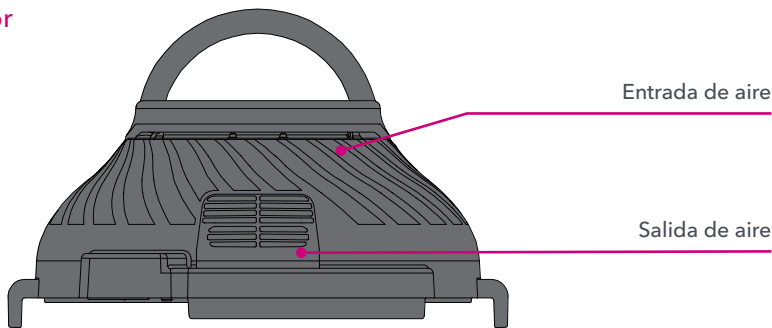
Couvercle spécial friture sans huile

Utilice los siguientes programas inteligentes con la tapa para freír con aire: Air Fry (freír con aire), Roast (asar), Bake (hornear), Broil (asar a la parrilla) y Dehydrate (deshidratar).

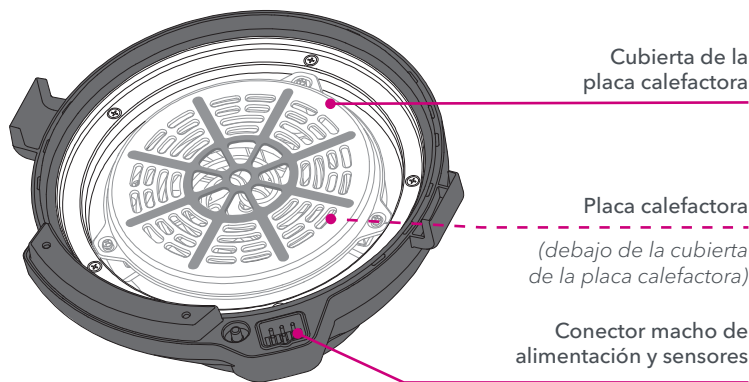
Parte delantera



Parte posterior



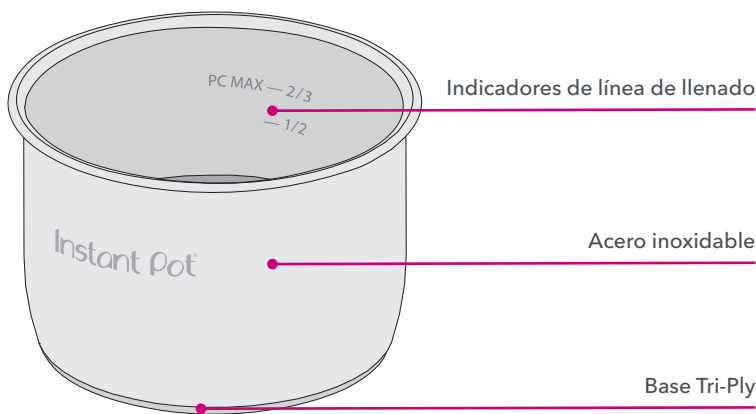
Parte posterior



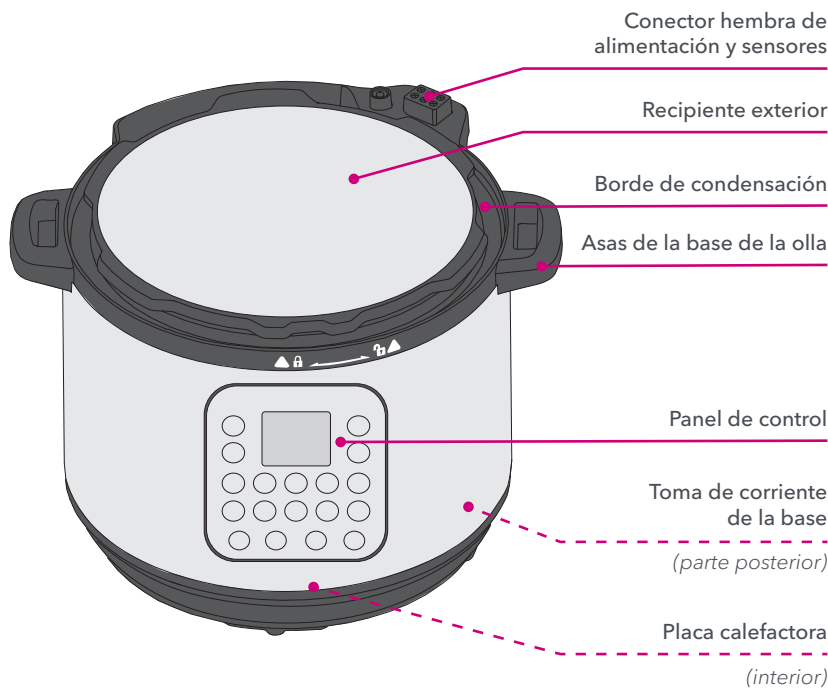
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

Recipiente interior



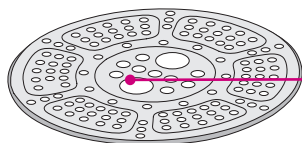
Base de la olla



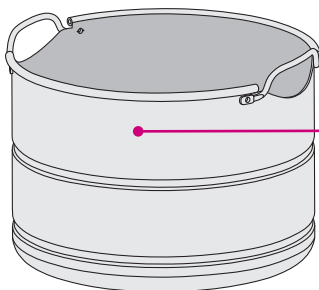
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

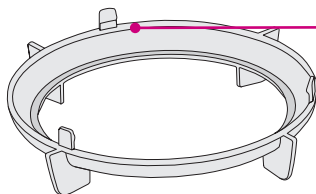
Accesorios



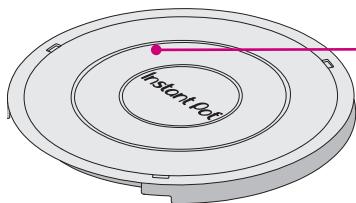
Bandeja para asar a la parrilla/deshidratar



Cesta para freír con aire a varios niveles

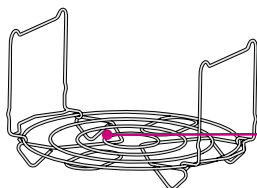


Base de la cesta para freír con aire



Almohadilla protectora y cubierta de almacenamiento

Nota: Coloque siempre la tapa para freír con aire caliente en la almohadilla protectora.



Rejilla multifuncional

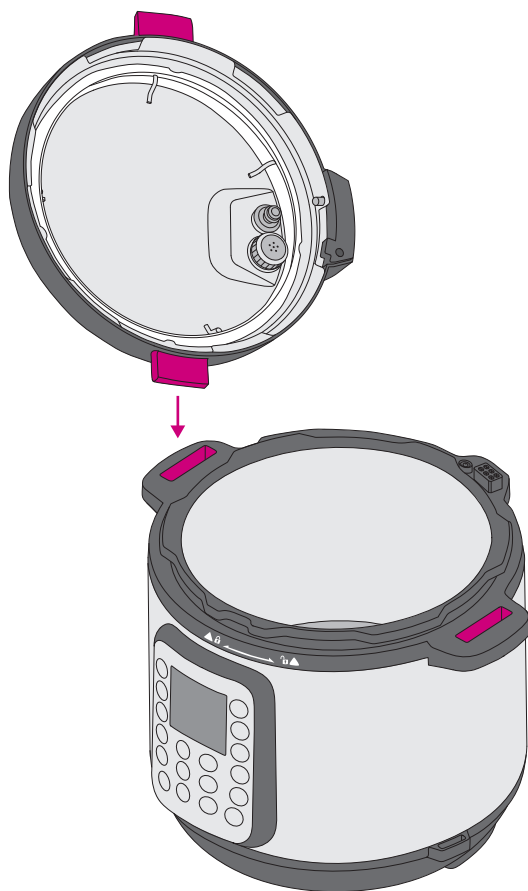
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

Posición vertical de la tapa

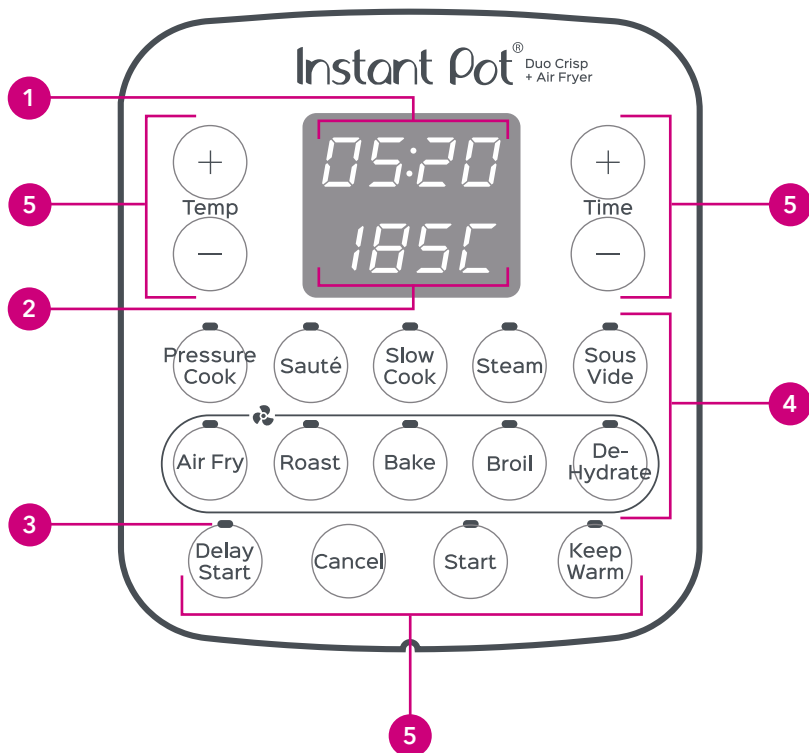
¿Ha visto que las asas de la base de la olla tienen una ranura rectangular? Introduzca la aleta derecha o izquierda de la tapa en la ranura correspondiente de la base de la olla para mantener la encimera seca tras levantar la tapa para cocción a presión.

El recipiente interior se puede retirar fácilmente cuando la tapa está en la posición vertical.



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Panel de control



1 Indicador de tiempo

Mediante una cuenta atrás, el cronómetro indica el tiempo de cocción y la hora de cocción programada en formato de horas y minutos (05:20 indica 5 horas y 20 minutos).

Con la función Keep Warm (mantenimiento del calor), el cronómetro cuenta hacia delante.

2 Indicador de temperatura/presión

Tapa para cocción a presión: en la pantalla se indica el nivel de presión o temperatura, que puede ser Lo (baja) o Hi (alta).

Nota: Cuando se usa el programa inteligente Sous Vide, en la pantalla se indica la temperatura en °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).

Tapa para freír con aire: en la pantalla se indica la temperatura en °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Panel de control

3 Indicadores LED

Se iluminan para indicar el programa inteligente activo y los ajustes seleccionados.

4 Programas inteligentes

Tapa para cocción a presión:

- *Pressure Cook (cocción a presión)*
- *Sauté (salteado)*
- *Slow Cook (cocción a fuego lento)*
- *Steam (vapor) Sous Vide*

Tapa para freír con aire:

- *Air Fry (freír con aire)*
- *Roast (asar) Bake (hornear)*
- *Broil (asar a la parrilla)*
- *Dehydrate (deshidratar)*

5 Ajustes de los programas inteligentes

- *+ / - Temp (temperatura)*
- *+ / - Time (tiempo) Delay Start (cocción programada)*
- *Keep Warm (mantenimiento del calor)*
- *Cancel (cancelar)*
- *Start (comenzar)*

Ajustes de los programas inteligentes

Cancelar y modo de espera	Presione el botón Cancel (cancelar) para detener un programa inteligente en cualquier momento. La pantalla vuelve al modo de espera y muestra OFF (apagado).
Activar/ desactivar el sonido	En el modo de espera, mantenga pulsado el botón + de Time (tiempo) hasta que en la pantalla aparezca S On (sonido activado) o S OFF (sonido desactivado). <i>Nota: Las alertas de error no se pueden silenciar..</i>
Ajuste de la escala de temperaturas: °C o °F	En el modo de espera, mantenga pulsado el botón + situado encima de Temp (temperatura) hasta que en la pantalla se indique °F (Fahrenheit) o °C (Celsius). La temperatura se mostrará en la unidad indicada.
Configurar la cocción programada	La cocción programada se puede utilizar con los programas inteligentes Pressure Cook (cocción a presión), Slow Cook (cocción a fuego lento) y Steam (vapor). La cocción programada puede ajustarse entre un mínimo de 10 minutos y un máximo de 24 horas. 1. Seleccione un programa inteligente, ajuste los parámetros como desee y, luego, presione 2. Delay Start (cocción programada). <i>Nota: Una vez seleccionada Delay Start (cocción programada), ya no es posible volver a los parámetros de cocción. Para ajustar los parámetros del programa inteligente, pulse Cancel (cancelar) y haga su nueva selección..</i> 3. Cuando parpadee el temporizador, utilice los botones - / + Temp (tiempo) para ajustar la hora de cocción programada. Por ejemplo, 02:00 indica que la cocción comenzará dentro de 2 horas. 4. Vuelva a pulsar Delay Start (cocción programada) para pasar al campo de los minutos y siga el mismo proceso que en el paso anterior. 5. Presione Start (comenzar) para comenzar. El temporizador comenzará a contar hacia atrás. 6. Una vez que llegue a 00:00, comenzará el programa inteligente. En la pantalla aparecerá On (encendido) y la olla comenzará a precalentarse.

Ajustes de los programas inteligentes

Mantener la comida caliente automáticamente una vez cocinada	El ajuste Keep Warm (mantenimiento del calor) está activado de manera predeterminada en los programas inteligentes Pressure Cook (cocción a presión), Slow Cook (cocción a fuego lento) y Steam (vapor). Para desactivar la función de calentamiento automático, seleccione el programa inteligente correspondiente y pulse Keep Warm (mantenimiento del calor). La intensidad del LED disminuye para indicar que el ajuste está desactivado.
Recalentar la comida o mantenerla caliente durante períodos prolongados	Se puede ajustar la función Keep Warm (mantenimiento del calor) desde un mínimo de 10 minutos a un máximo de 24 horas. 1. En el modo de espera, seleccione Keep Warm (mantenimiento del calor). 2. Vuelva a pulsar Keep Warm (mantenimiento del calor) para pasar por los niveles de temperatura Lo (baja) y Hi (alta). 3. Utilice los botones - / + Temp (tiempo) para programar el temporizador de calentamiento. 4. Presione Start (comenzar) para comenzar. 5. Una vez completada la función de mantenimiento del calor, la pantalla indica End (finalizado).
Ajustar y guardar temperaturas personalizadas	Esta función se puede utilizar con los programas inteligentes Sous Vide, Air Fry (freír con aire), Roast (asar), Bake (hornear), Broil (asar a la parrilla) y Dehydrate (deshidratar). 1. Seleccione el programa inteligente correspondiente. 2. Utilice los botones - / + Temp (temperatura) para ajustar la temperatura en °F o °C. 3. Presione Start (comenzar) para iniciar el programa y guardar la temperatura. La próxima vez que se seleccione ese programa inteligente, aparecerá la nueva temperatura configurada. Al freír con aire, la temperatura de cocción se puede cambiar en cualquier momento con los botones - / + Temp (temperatura). Los ajustes realizados una vez comenzada la cocción no se guardan.

Ajustes de los programas inteligentes

Restablecer programas inteligentes individuales	Con la olla en modo de espera, mantenga pulsado un botón de programa inteligente hasta que la olla vuelva al modo de espera; esta emitirá un pitido y la pantalla indicará OFF (apagado). El nivel de presión, y el tiempo y la temperatura de cocción del programa inteligente vuelven a los ajustes de fábrica.
Restablecer todos los programas inteligentes	Con la olla en modo de espera, mantenga pulsado el botón Cancel (cancelar) hasta que la olla emita un pitido. Los niveles de presión, y los tiempos y las temperaturas de cocción de todos los programas inteligentes vuelven a los ajustes de fábrica.

Mensajes de estado

OFF

Indica que la olla está en modo de **espera**.

On

Indica que la olla está en modo de precalentamiento.

Lid

Puede indicar que falta la tapa, que esta no se ha fijado adecuadamente o que se está utilizando la tapa incorrecta para el programa inteligente seleccionado.

El temporizador de la pantalla indica una de las siguientes opciones:

05:20

- Cuando está en marcha un programa inteligente, el temporizador de la pantalla cuenta hacia atrás para indicar el tiempo de cocción restante del programa.
- Cuando **está en marcha la función Delay Start** (cocción programada), el temporizador de la pantalla cuenta hacia atrás hasta que empieza el programa inteligente.
- Cuando **está en marcha la función Keep Warm** (mantenimiento del calor), el temporizador de la pantalla cuenta hacia delante para indicar cuánto tiempo lleva calentándose la comida.

Hot

Indica que el programa inteligente Sauté (salteado) ha alcanzado la temperatura de cocción y se pueden añadir ingredientes al recipiente interior de la olla.

End

Indica que ha terminado un programa inteligente y la función Keep Warm (mantenimiento del calor) está desactivada.

Food
burn

Indica sobrecalentamiento de la cámara de cocción. Consulte la sección **Resolución de problemas**.

E*

Indica que se ha producido un error. Consulte la sección **Resolución de problemas**.

Limpieza antes del primer uso

Saque el recipiente interior de la base de la olla y lávelo con agua caliente y lavavajillas. Enjuáguelo con agua limpia y tibia y seque la parte exterior del recipiente interior de la olla con un paño suave.

Nota: El recipiente interior de la olla se puede lavar en el lavavajillas.

Pase un paño suave por la placa calefactora para asegurarse de que no queden partículas de material de embalaje adheridas antes de volver a meter el recipiente interior en la base de la olla.

Nota: Antes de cocinar, cerciórese siempre de que la placa calefactora esté limpia y seca antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla. De lo contrario, la olla puede dañarse.

El recipiente interior es una parte integral de la seguridad del producto. **Los alimentos deben colocarse en el recipiente interior, y nunca directamente en la base de la olla.**

Para evitar lesiones personales y daños al aparato, cambie el recipiente interior por uno nuevo si está dañado o deformado. Cuando vaya a cocinar, utilice exclusivamente un recipiente interior Instant Pot autorizado fabricado para este modelo.



⚠ATTENTION

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, así como daños a la olla, no coloque alimentos ni vierta líquidos en la base de la olla.

⚠AVERTISSEMENT

No llene el recipiente interior por encima de la línea **PC MAX — 2/3** (máximo para la cocción a presión) que figura en el recipiente interior. Extreme la precaución al cocer y ventilar alimentos como compota de manzana, arándanos, cebada perlada, avena, guisantes, fideos, etc., ya que estos alimentos pueden generar espuma o salpicar, y pueden obstruir el tubo de salida de vapor o la válvula de salida de vapor. No llene el recipiente interior por encima de la línea de **— 1/2** al cocer estos alimentos.

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Limpieza antes del primer uso

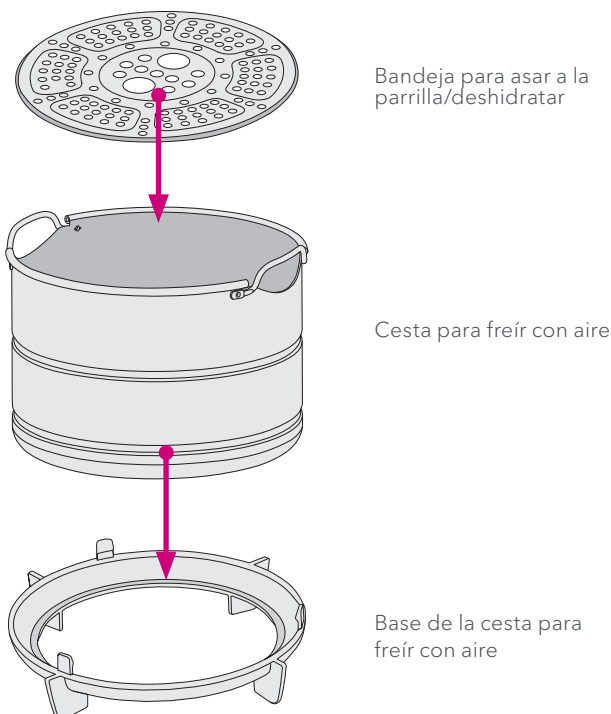
Accesorios

Lave los accesorios con agua caliente y lavavajillas antes de usarlos por primera vez, y después de cada uso. Enjuáguelos con agua limpia y tibia y séquelos con un paño suave.

Montaje de la cesta para freír con aire a varios niveles:

1. Coloque la base de la cesta para freír con aire a varios niveles en una superficie estable.
2. Coloque la cesta para freír con aire encima de la base y presione hacia abajo con firmeza. Los salientes de la base deberán encajar en la ranura del exterior de la cesta.
3. Para levantar y colocar con facilidad la bandeja para asar a la parrilla o deshidratar, introduzca dos dedos en los orificios grandes del centro de la bandeja.
4. Introduzca la bandeja para asar a la parrilla o deshidratar en la cesta para freír con aire y procure que el borde que sobresale esté hacia abajo.

Nota: La cesta para freír con aire debe utilizarse con el recipiente interior de acero inoxidable.



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Descripción general de las funciones de control de la presión

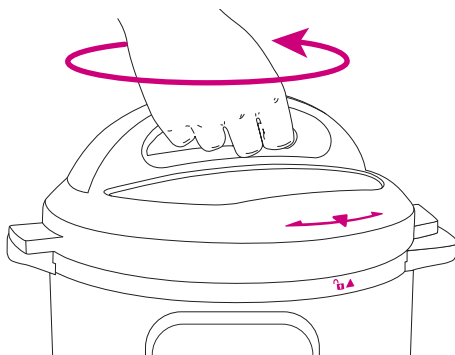
Tapa para cocción a presión

La tapa de acero inoxidable que viene incluida es necesaria para la mayoría de los procesos de cocción, y resulta imprescindible para la cocción a presión. Cerciérese siempre de utilizar únicamente la tapa para cocción a presión Duo Crisp con la base de la olla Duo Crisp.

Cuando la olla está enchufada, emite un sonido al abrirse y cerrarse la tapa.

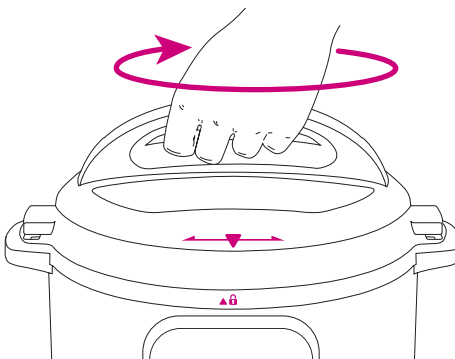
Abrir y retirar la tapa

Agarre el asa de la tapa y gírela en sentido contrario al de las agujas del reloj para alinear ▼ el símbolo de la tapa con el 🔒 ▲ símbolo del borde de la base de la olla y, seguidamente, levante la tapa y sepárela de la base de la olla.



Cerrar la tapa

Alinee el símbolo ▼ de la tapa con el símbolo 🔒 ▲ de la base de la olla, y coloque la tapa sobre la vía. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo ▼ de la tapa quede alineado con el símbolo con el ▲ 🔒 de la base de la olla.



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Descripción general de las funciones de control de la presión

La tapa para cocción a presión **se sella automáticamente** para facilitar la cocción a presión, pero **no se bloquea en su sitio al cerrarse**. La tapa se puede quitar durante el precalentamiento, pero **se bloquea en su sitio una vez que la olla se ha presurizado**.

Consulte la sección **Descripción general de las funciones de control de la presión - Válvula de flotador** para obtener información sobre la presurización y la despresurización.

⚠PELIGRO No intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada.

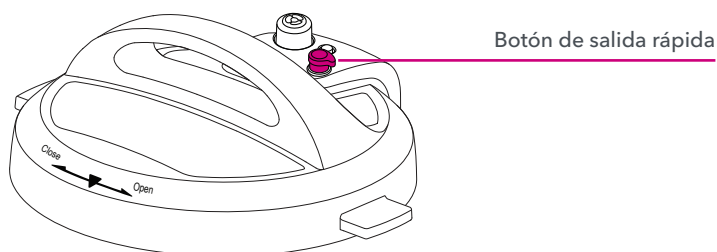
⚠ADVERTENCIA Inspeccione siempre la tapa antes de cocinar por si estuviese dañada o excesivamente desgastada.

⚠ADVERTENCIA Utilice solamente la tapa Instant Pot Duo Crisp con la base de la olla a presión Instant Pot Duo Crisp. El uso de cualquier otra tapa para cocción a presión podría provocar lesiones o daños.

Botón de salida rápida

El botón de salida rápida controla la válvula de salida de vapor, para sellarla o liberar presión de la olla según desee.

Consulte la sección **Despresurización de la olla (métodos de ventilación)** para obtener detalles sobre la despresurización segura.



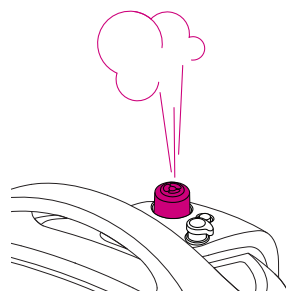
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Descripción general de las funciones de control de la presión

Válvula de salida de vapor

La válvula de salida de vapor encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor. Cuando la olla libera la presión, sale vapor por la parte superior de la válvula de salida de vapor.

La válvula de salida de vapor es fundamental para la seguridad del producto, y necesaria para la cocción a presión. Debe instalarse antes del uso y limpiarse con frecuencia.



Retirar la válvula de salida de vapor

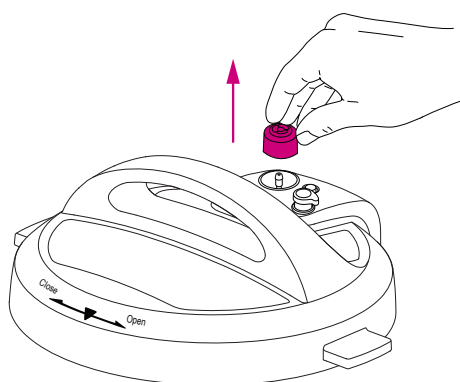
Tire de la válvula de salida de vapor hacia arriba y sáquela del tubo de salida de vapor.

La válvula de salida de vapor debe instalarse antes del uso y limpiarse frecuentemente.

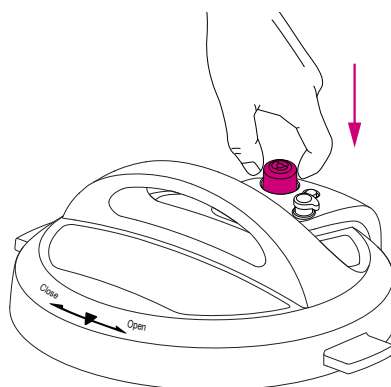
Instalar la válvula de salida de vapor

Coloque la válvula de salida de vapor en el tubo de salida de vapor y presione firmemente hacia abajo.

La válvula de salida de vapor encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor cuando está bien instalada, pero debería permanecer en su sitio al darle la vuelta a la tapa.



Desinstalación



Instalación



AVERTISSEMENT No cubra ni bloquee la válvula de salida de vapor.

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Descripción general de las funciones de control de la presión

Cubierta antibloqueo

La cubierta antibloqueo impide que las partículas alimentarias suban a través del tubo de salida de vapor, lo que ayuda a regular la presión.

La cubierta antibloqueo es un elemento fundamental para la seguridad del producto, y debe instalarse antes del uso y limpiarse con frecuencia.

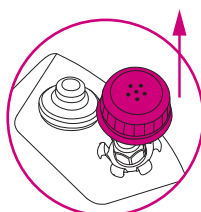
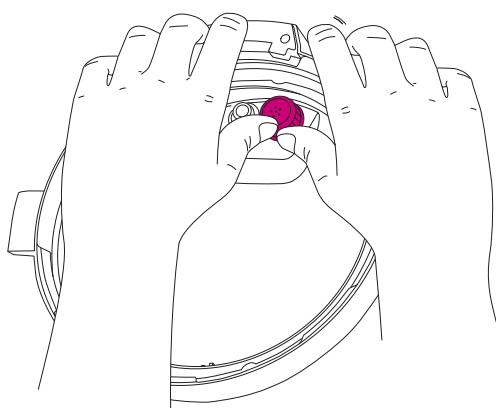
Retirar la cubierta antibloqueo

Agarre la tapa como si fuese un volante y, con los pulgares, presione firmemente contra el lateral de la cubierta antibloqueo (presionando hacia el lateral de la tapa y hacia arriba) hasta que se desenganche de los dientes de debajo.

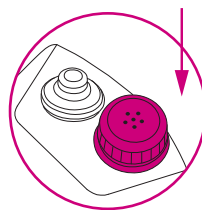
Instalar la cubierta antibloqueo

Coloque la cubierta antibloqueo sobre los dientes y presione hacia abajo hasta que encaje en su posición.

No intente utilizar la olla a presión sin la cubierta antibloqueo instalada.



Desinstalación



Instalación

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Descripción general de las funciones de control de la presión

Junta de cierre

Cuando se cierra la tapa para cocción a presión, la junta de cierre instalada en la parte inferior de la tapa crea un sello hermético entre la tapa y la base de la olla.

La junta de cierre debe instalarse antes de usar la olla y limpiarse después de cada uso.

Cuando utilice la olla, solo deberá haber instalada una junta de cierre en la tapa. Utilice una para los platos dulces y otra para los salados.

Las juntas de cierre pueden dar de sí con el paso del tiempo y el uso normal. Al tratarse de un elemento imprescindible para la seguridad del producto, la junta de cierre debe cambiarse cada 12-18 meses, o antes si se observa que está desgastada, deformada o dañada.

Retirar la junta de cierre

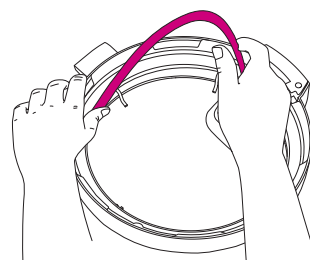
Agarre el borde de la silicona y extraiga la junta de cierre de la ranura circular de acero inoxidable para la junta de cierre.

Con la junta de cierre extraída, inspeccione la ranura para asegurarse de que esté bien sujeta, centrada en la tapa y con una altura uniforme en todo su recorrido. No intente reparar una ranura para la junta de cierre que se haya deformado.

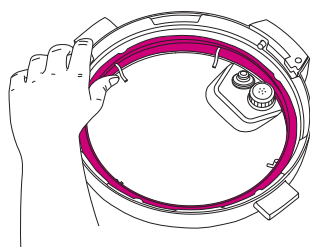
Instalar la junta de cierre

Coloque la junta de cierre sobre la ranura para la junta de cierre y presiónela en su sitio. Presione firmemente hacia abajo para que no se formen arrugas.

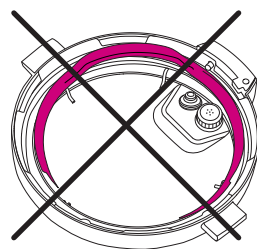
Si está instalada correctamente, la junta de cierre queda bien ajustada en de la ranura para la junta, y no debería caerse al poner la tapa boca abajo.



Desinstalación



Instalación



Incorrecto

Consejo rápido: La silicona es porosa, por lo que puede absorber los olores fuertes y ciertos sabores. Tenga siempre a mano juntas de cierre de repuesto para limita la transferencia de dichos olores y sabores entre comidas. Visite **nuestra tienda** para codificar por colores las distintas cocciones.

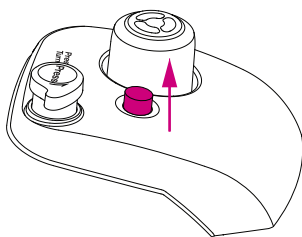
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Descripción general de las funciones de control de la presión

⚠ADVERTENCIA Antes de cocinar, inspeccione la junta de cierre por si presentara cortes o deformaciones y para comprobar que esté instalada correctamente. No utilice una junta de cierre que haya dado de sí o esté dañada. Utilice únicamente juntas de cierre Instant Pot autorizadas. Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse fugas, lo que podría provocar lesiones personales o daños materiales.

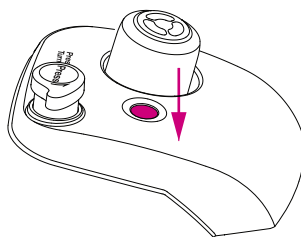
Válvula de flotador

La válvula de flotador proporciona una indicación visual de la presión dentro de la olla, y tiene dos posiciones.



Presurizada

La válvula de flotador ha subido y está visible



Despresurizada

La válvula de flotador ha descendido y la parte de arriba está al ras de la tapa

La válvula de flotador y el tapón de silicona funcionan juntos para sellar el vapor presurizado.

⚠DANGER Cuando la válvula de flotador está levantada, el contenido de la olla está sometido a una presión extrema. No intente quitar la tapa. Toda la presión debe liberarse y la válvula de flotador debe estar bajada. Consulte la sección **Despresurización de la olla (métodos de ventilación)** para obtener información sobre cómo liberar la presión. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.

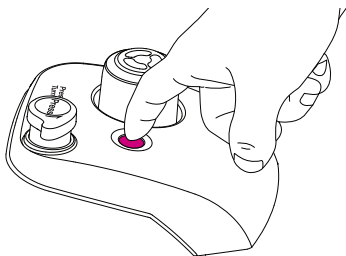
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Descripción general de las funciones de control de la presión

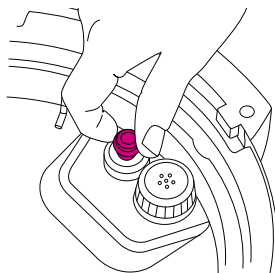
Retirar la válvula de flotador de la tapa

Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Quite el tapón de silicona de la parte inferior de la válvula de flotador.

Retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa. No deseche la válvula de flotador ni el tapón de silicona.



Parte superior



Parte inferior

Instalar la válvula de flotador

Introduzca el extremo más estrecho de la válvula de flotador en el orificio para la válvula situado en la parte superior de la tapa. Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Fije bien el tapón de silicona en la parte inferior de la válvula de flotador.

No intente utilizar la olla a presión sin la válvula de flotador o sin el tapón de silicona correctamente instalados en la tapa para cocción a presión.

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Descripción general de las funciones de control de la presión

Colector de condensación

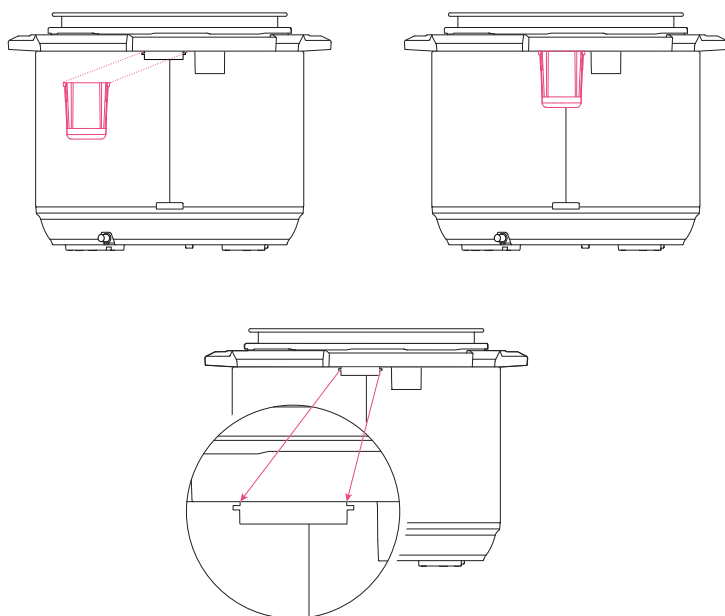
El colector de condensación está en la parte trasera de la base de la olla y acumula el exceso de humedad proveniente del borde de condensación. Debe estar instalado antes de cocinar, y vaciarse y enjuagarse después de cada uso.

Desinstalar el colector de condensación

Tire del colector de condensación hacia fuera de la base de la olla; no tire de él hacia abajo. Observe las pestañas de la base de la olla y las ranuras del colector de condensación.

Instalar el colector de condensación

Alinee las ranuras del colector de condensación sobre las pestañas de la parte posterior de la base de la olla, y deslice el colector de condensación hasta que encaje en su sitio.



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Introducción a la cocción a presión

La cocción a presión consiste en utilizar vapor para elevar el punto de ebullición del agua por encima de los 100 °C. Este método de cocción utiliza muy poca energía y es la forma más rápida de cocinar bien sus distintas comidas favoritas.

Las ollas a presión pasan por tres fases durante la cocción a presión:

1. Precalentamiento y presurización

Una vez introducidas sus selecciones, presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el precalentamiento. Durante el precalentamiento, la olla vaporiza el líquido del recipiente interior para crear vapor. Una vez que se ha acumulado suficiente vapor dentro del recipiente interior, la válvula de flotador se levanta y bloquea la tapa de la olla en su sitio para garantizar la seguridad de la cocción a presión.

Cuando se levanta la válvula de flotador, el tapón de silicona que va acoplado a la parte inferior de la válvula (en la parte inferior de la tapa) sella el vapor dentro de la cámara de cocción (el recipiente interior) y permite que la presión suba aún más. Cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura de cocción.

Aunque es normal que vea algo de vapor salir por la válvula de flotador durante el precalentamiento, si ve salir vapor por los bordes de la tapa, pulse **Cancel** (cancelar) y consulte la sección **Resolución de problemas**.

Nota: El tiempo que tarda la olla en presurizarse depende de varios factores, entre ellos el volumen de comida y de líquido.

2. Cocción

Después de levantarse la válvula de flotador, la olla tardará varios minutos en terminar de acumular suficiente presión. La cocción comienza cuando se alcanza el nivel de presión necesario. La pantalla pasa de indicar **On** (encendido) al temporizador de cuenta atrás de la cocción con formato **HH:MM** (horas:minutos).

Los parámetros de los programas inteligentes (p. ej., el tiempo de cocción, la temperatura y/o el nivel de presión, y si la función de **mantenimiento del calor** se activará automáticamente o no) se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción. Consulte la sección **Ajustes de los programas inteligentes** para obtener más detalles.



ADVERTENCIA El recipiente interior debe utilizarse siempre para cocer a presión o freír con aire. No vierta NUNCA alimentos o líquidos en la base de la olla. De no seguir estas instrucciones, se producirán daños en la olla.

Introducción a la cocción a presión

3. Despresurización

Una vez completada la cocción a presión, siga las instrucciones de la receta para despresurizar la olla.

Si está activada la función automática Keep Warm (mantenimiento del calor), al completarse la cocción, el temporizador empezará a contar hacia delante desde **00:00** para indicar el tiempo transcurrido (hasta un máximo de **10** horas). Si no está activada esta función, la olla vuelve al modo de espera y muestra **End** (finalizado) en la pantalla.

***Nota:** La olla se enfría y se despresuriza más rápidamente si la función automática Keep Warm (mantenimiento del calor) está desactivada.*

Consulte la sección **Despresurización de la olla (métodos de ventilación)** para obtener información sobre cómo liberar la presión una vez completada la cocción.

⚠ PELIGRO	Cuando la válvula de flotador está levantada, el contenido de la olla está sometido a una presión extrema. No intente quitar la tapa si la válvula de flotador aún está levantada. Debe liberarse toda la presión y la válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. Nunca intente abrir la tapa por la fuerza. De no seguir las instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.
------------------	---

Despresurización de la olla (métodos de ventilación)

Siga siempre las instrucciones de la receta para despresurizar la olla.

Cuando la olla se haya despresurizado por completo, la válvula de flotador bajará y se hundirá en la tapa, tal como se indica en **Descripción general de las funciones de control de la presión - Válvula de flotador**.

Salida natural

Deje el botón de salida rápida en la posición de **sellado** (subido). Conforme baja la temperatura dentro la olla, esta se irá despresurizando de forma natural con el tiempo.

El tiempo de despresurización varía en función del volumen y el tipo de alimentos y líquido. Cuando la olla se haya despresurizado por completo, la válvula de flotador estará bajada y hundida en la tapa.



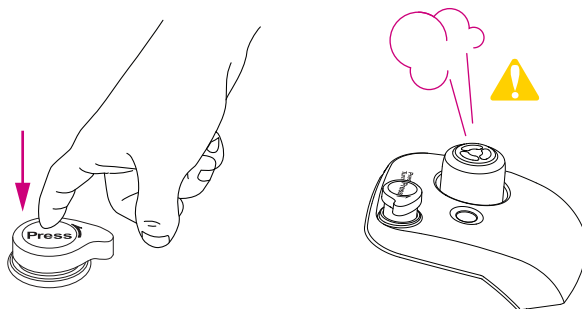
Posición de
sellado

AVISO Utilice el método de salida natural para despresurizar la olla tras cocinar alimentos con un alto contenido en almidón (p. ej., sopas, estofados, chile, pasta, avena y gachas) o alimentos que se expanden al cocerse (como legumbres y cereales).

Salida rápida

Presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic y se bloquee en la posición de **ventilación**. Cuando se pulsa, por la parte superior de la válvula de salida de vapor sale un flujo continuo de vapor.

Nota: El vapor puede ser más o menos opaco, pero siempre hace ruido.

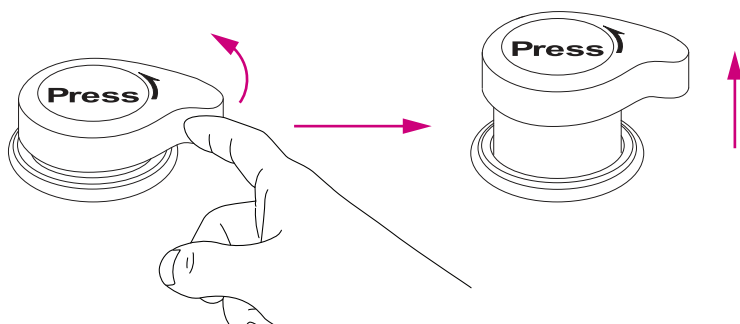


Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Despresurización de la olla (métodos de ventilación)

⚠ADVERTENCIA El vapor que se expulsa por la válvula de salida de vapor está caliente. No coloque las manos, la cara ni piel al descubierto sobre la válvula de salida de vapor al eliminar la presión.

Si des éclaboussures se produisent pendant la décompression, remettez le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité). Le bouton se soulève à nouveau pour indiquer que l'autocuiseur est étanche et interrompt le processus de décompression. Essayez à nouveau l'évacuation rapide quelques minutes plus tard. Si les éclaboussures persistent, servez-vous de l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.



AVISO No utilice el método de salida rápida al cocinar alimentos con un alto contenido en almidón (p. ej., estofados, chile, pasta y gachas) o alimentos

Salida natural de 10 minutos

Deje el botón de salida rápida en la posición de **sellado** (subido) durante **10 minutos** una vez completada la cocción y, seguidamente, presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic y se bloquee en la posición de **ventilación**. Cuando se pulsa, por la parte superior de la válvula de salida de vapor sale un flujo continuo de vapor.

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)

Si se producen salpicaduras continuamente durante la descarga de presión, cambie de posición el botón de salida rápida para colocar la olla en el modo de **sellado**. Espere cinco minutos más antes de probar de nuevo el método de salida rápida. Si continúan las salpicaduras, utilice el método de salida natural para eliminar la presión restante con seguridad.

⚠PELIGRO

Quando la válvula de flotador está levantada, el contenido de la olla está sometido a una presión extrema. No intente quitar la tapa si la válvula de flotador aún está levantada. Debe liberarse toda la presión y la válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. Nunca intente abrir la tapa por la fuerza. De no seguir las instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.

⚠ADVERTENCIA		
No se incline sobre la válvula de salida de vapor ni la toque.	No coloque piel al descubierto sobre la válvula de salida de vapor.	No cubra ni obstruya la válvula de salida de vapor.

Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)

Siga estos pasos para familiarizarse con su Instant Pot Duo Crisp + freidora de aire.

Nota: Asegúrese siempre de usar el recipiente interior de acero inoxidable para freír con aire. No vierta NUNCA alimentos o líquidos en la base de la olla.

Duración total de la prueba: aproximadamente 20 minutos.

1. Saque el recipiente interior de la base de la olla.
2. Agregue 750 ml de agua en el recipiente interior.
3. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
4. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
5. Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión - Tapa para cocción a presión**.

Nota: La tapa se sella automáticamente para la cocción a presión.

6. Presione **Pressure Cook** (cocción a presión) para seleccionar el programa inteligente de cocción a presión.
7. Utilice los botones **+ / - Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 5 minutos (**00:05**).

Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción.

8. Appuyez sur **Keep Warm** (Maintien au chaud) pour désactiver la fonction automatique de maintien au chaud.
9. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le **préchauffage** a démarré.

Nota: Pour mieux comprendre le fonctionnement de la cuisson sous pression, consultez la rubrique **Introduction à la cuisson sous pression** pendant que l'autocuiseur chauffe.

10. La válvula de flotador subirá cuando la olla se haya presurizado. Al cabo de unos minutos, la olla alcanza el nivel de presión necesario y comienza el proceso de **cocción**. En la pantalla, la palabra **On** (encendido) se sustituye por la cuenta atrás del tiempo de cocción.
11. Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indica **End** (finalizado).
12. Presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic en la posición de **ventilación**. Sale vapor a presión por la parte superior de la válvula de salida de vapor.
13. La válvula de flotador baja cuando se ha eliminado por completo la presión.

Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)

14. Abra y retire la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión - Tapa para cocción a presión**.
15. Saque con cuidado el recipiente interior de la base de la olla, tire el agua y seque bien el recipiente interior.

¡Ya puede empezar a cocinar!

ADVERTENCIA

El recipiente interior estará caliente después de haber cocinado. Utilice una protección adecuada para manejar el recipiente interior cuando esté caliente.

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Tanto si no ha cocinado jamás como si le sobra experiencia en la cocina, la olla Duo Crisp + freidora de aire dispone de programas inteligentes para que pueda ponerse a cocinar con rapidez.

Cualquier utensilio de cocina apto para el horno también es apto para usarlo en el recipiente interior. Además, los accesorios para freír con aire suministrados tienen varios niveles que se adaptan a sus necesidades de cocción.

Inspeccione siempre la tapa, el recipiente interior y la base de la olla a presión Instant Pot para comprobar que estén limpios y en buen estado de funcionamiento antes de utilizarlos.

Pressure Cook (cocción a presión) y Steam (vapor)

Los programas inteligentes Pressure Cook (cocción a presión) y Steam (vapor) son programas de cocción a presión. El uso de vapor a presión garantiza que los platos se cocinan bien y de manera uniforme para ofrecer resultados deliciosos en todo momento.

La Duo Crisp permite usar dos niveles de presión:

Nivel de presión	Sugerencia de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
Lo (baja; 5,8-7,2 psi/ 35-55 kPa)	Pescados y mariscos, verduras blandas, arroz	Pressure Cook (cocción a presión): 00:35 Steam (vapor): 00:30	00:00-04:00
Hi (alta; 10,2-11,6 psi/ 65-85 kPa)	Huevos, carnes, aves, tubérculos y otras verduras duras, avena, legumbres, cereales, consomé con hueso, chile		

Dado que el nivel de presión controla la temperatura, cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura de cocción.

Los líquidos utilizados para cocinar a presión deben ser acuosos, como, por ejemplo, consomé, caldo, sopa o zumo. Si utiliza una sopa en lata, condensada o cremosa, añada agua como se indica a continuación.

Consejo rápido: Utilice la rejilla multifuncional para garantizar que los alimentos se cocinan al vapor en lugar de hervirse en el agua. De este modo, se distribuye el calor uniformemente, se evita que los nutrientes pasen al líquido de cocción y se impide que se quemen algunos.

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

**ADVERTENCIA**

Para evitar quemaduras o escaldaduras, tenga cuidado al cocinar con más de 60 ml de aceite, salsas con base de aceite, sopas cremosas condensadas y salsas espesas. Añada un líquido adecuado para hacer menos espesas las salsas. Evite recetas que necesiten más de 60 ml de aceite o grasa.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de líquido para la cocción a presión*
7,6 litros	2 vasos (500 ml)

* A menos que la receta especifique un volumen distinto.

- Coloque la rejilla de cocción al vapor en el fondo del recipiente interior.
- De acuerdo con la receta, vierta líquido en el recipiente interior y coloque los alimentos en la rejilla de cocción al vapor.
Nota: Los ingredientes fríos o congelados tardan más en generar vapor y retrasan la presurización. Para lograr una cocción más rápida, descongele los ingredientes congelados antes de cocinar.
Nota: Al cocinar legumbres o cereales, consulte la sección **Proporciones de cereal/legumbres y agua** para obtener los mejores resultados.
- Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
- Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
- Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión – Tapa para cocción a presión**.
Nota: El botón de salida rápida subirá automáticamente hasta la posición de sellado para la cocción a presión.
- Presione **Pressure Cook** (cocción a presión) o **Steam** (vapor) para seleccionar el programa inteligente.
- Puede continuar con el tiempo de cocción predeterminado o usar los botones **+ / – Time** (tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción que desee.
Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y al nivel de presión se guardan al pulsar **Start** (comenzar).
- Vuelva a pulsar el mismo botón de programa inteligente para alternar entre las opciones de nivel de presión **Lo** (baja) y **Hi** (alta).

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

- 9. Pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para activar y desactivar la función automática de mantenimiento del calor, según desee. Para más información, consulte la sección **Mantener la comida caliente automáticamente una vez cocinada**.
- 10. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el **precalentamiento** de la olla.
- 11. Si el modo Keep Warm (mantenimiento del calor) está activado cuando finaliza el programa inteligente, la olla muestra un temporizador para indicar el tiempo transcurrido. Si este modo no está activado, la olla entra en modo de espera y en la pantalla aparece **End** (finalizado).

Siga las instrucciones de la receta para seleccionar el método de ventilación más adecuado. Consulte la sección **Despresurización de la olla (métodos de ventilación)**.

**PELIGRO**

Quando la válvula de flotador está levantada, el contenido de la olla está sometido a una presión extrema. **No intente quitar la tapa si la válvula de flotador aún está levantada. Debe liberarse toda la presión y la válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. Nunca intente abrir la tapa por la fuerza.** De no seguir las instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.

⚠ADVERTENCIA	
No llene el recipiente interior por encima de la línea PC MAX — 2/3 que figura en el recipiente interior. Cuando cocine alimentos que se expanden (p. ej. arroz, alubias o pasta), no llene el recipiente interior por encima de la línea — 1/2 que figura en el recipiente interior.	Cocine siempre con el recipiente interior dentro de la olla. No vierta alimentos o líquidos en la base de la olla. Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, coloque los ingredientes sólidos y líquidos en el recipiente interior, y, seguidamente, inserte el recipiente interior en la base de la olla.

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Sauté (salteado)

El programa inteligente Sauté (salteado) es similar a utilizar una sartén, una plancha o una parrilla. Utilice Sauté (salteado) para hervir a fuego lento, reducir y espesar líquidos, freír con poco aceite, y caramelizar verduras y marcar carnes antes o después de la cocción.

Saltear la carne y la verdura antes de cocerlas a presión es la forma perfecta de potenciar los sabores, y desglasar puede aportar riqueza a sus recetas. Consulte la sección **Desglasar el recipiente interior** para más información.

Nivel de temperatura	Sugerencia de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
Lo (baja)	Hervir a fuego lento, reducir, espesar y caramelizar	00:30	00:01-00:30
Hi (alta)	Sellar, freír con poco aceite, saltear y dorar		

Los ajustes Delay Start (cocción programada) y Keep Warm (mantenimiento del calor) no están disponibles en el programa inteligente Sauté (salteado).

1. Asegúrese de que el recipiente interior está en su posición correcta en la base de la olla. **No utilice tapa.**
2. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
3. Presione Sauté (salteado) para seleccionar el programa inteligente de salteado.
4. Puede continuar con el tiempo de cocción predeterminado o usar los botones **+ / – Time** (tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción que desee.
5. Vuelva a pulsar **Sauté** (salteado) para alternar entre las opciones de nivel de temperatura **Lo** (baja) y **Hi** (alta).

***Nota:** Los ajustes realizados al tiempo de cocción y al nivel de temperatura se guardan al pulsar Start (comenzar).*

6. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el **precalentamiento** de la olla.
7. Cuando la olla alcanza la temperatura necesaria, la pantalla pasa de **On** (encendido) a **Hot** (caliente).

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Nota: Añada los ingredientes de la receta al recipiente interior. Si los ingredientes se agregan antes de que aparezca el mensaje Hot (caliente) en la pantalla, puede que no llegue a aparecer dicho mensaje. Esto es normal.

8. Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indica **End** (finalizado).

Nota: Si los ingredientes se saltean hasta el punto deseado antes de que se agote el tiempo, pulse **Cancel** (cancelar) para finalizar el programa inteligente.

Desglasar el recipiente interior (cocción a presión tras el programa Sauté [salteado])

Cuando se haya completado el programa inteligente Sauté (salteado), retire con cuidado los ingredientes sólidos del recipiente interior y añada líquido frío (p. ej., jugo, zumo, vinagre, caldo, vino, etc.) sobre la superficie caliente.

Con una espátula de madera o silicona, despegue todo lo que se haya podido haber pegado al fondo del recipiente interior, añadiendo líquido según sea necesario.

El líquido queda impregnado de sabor y se puede utilizar como base para preparar salsas. Si lo desea, puede utilizar el programa inteligente Sauté (salteado) para reducir el líquido de desglasado todavía más.

⚠️ ADVERTENCIA

El programa inteligente Sauté (salteado) alcanza temperaturas muy altas. Si no se supervisa, la comida puede quemarse en este ajuste. No utilice la tapa y no deje la olla sin supervisión mientras está en marcha el programa de salteado.

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Slow Cook (cocción a fuego lento)

El programa inteligente Slow Cook (cocción a fuego lento) se puede comparar con el proceso de cocción de las ollas de cocción a fuego lento tradicionales, y se puede utilizar para preparar cualquier receta para este tipo de ollas. Siga las instrucciones de la receta para la cocción lenta.

Nivel de temperatura	Sugerencia de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
Lo (baja)	Cocción durante todo el día. Debe ajustarse en un mínimo de seis horas para obtener los mejores resultados.	06:00	00:30-24:00
Hi (alta)	Cocción a fuego lento más rápida		

1. Agregue los ingredientes y el líquido en el recipiente interior.
2. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
3. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
4. Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión – Tapa para cocción a presión**, o utilice una tapa de vidrio con un orificio de escape del vapor.
5. Presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic y se bloquee en la posición de **ventilación**.
6. Presione **Slow Cook** (cocción a fuego lento) para seleccionar el programa inteligente de cocción a fuego lento.
7. Puede continuar con el tiempo de cocción predeterminado o usar los botones **+ / – Time** (tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción que desee.
8. Vuelva a pulsar **Slow Cook** (cocción a fuego lento) para alternar entre las opciones de nivel de temperatura **Lo** (baja) y **Hi** (alta).

***Nota:** Los ajustes realizados al tiempo de cocción y al nivel de temperatura se guardan al pulsar Start (comenzar).*

9. Si lo desea, pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para activar y desactivar la función automática de mantenimiento del calor.
10. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La cuenta atrás del tiempo de cocción comienza inmediatamente.
11. Si el modo **Keep Warm** (mantenimiento del calor) está activado cuando finaliza el programa inteligente, la olla muestra un temporizador para indicar el tiempo transcurrido. Si este modo no está activado, la olla entra en modo de espera y en la pantalla aparece **End** (finalizado).

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Nota: La válvula de flotador no debería subir durante el programa Slow Cook (cocción a fuego lento). Se puede quitar la tapa durante el proceso de cocción para facilitar el acceso. Si sube la válvula de flotador, compruebe que el botón de salida rápida está en la posición de ventilación. Consulte la sección **Despresurización de la olla (métodos de ventilación)**.

Sous Vide

La cocción sous vide somete la comida sellada al vacío a una temperatura muy precisa y la mantiene durante un período de tiempo prolongado para lograr unos resultados excelentes y siempre deliciosos.

Nivel de temperatura	Sugerencia de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción	Plage de temps de cuisson
56 °C	21-93 °C	Consulte la sección Instrucciones de cocción sous vide para obtener más detalles.	03:00	00:30-99:30

Necesitará:

- Pinzas
 - Termómetro
 - Bolsas para alimentos herméticas o de vacío
 - Opcional: Envasadora al vacío
1. Llene el recipiente interior con agua tibia hasta la línea de – 1/2 que figura en el recipiente interior. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
 2. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
 3. Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión - Tapa para cocción a presión**.

Nota: El interruptor de salida rápida se ajustará automáticamente en la posición de sellado cuando la tapa se cierre. En el programa Sous Vide, no importa si el interruptor de salida rápida está ajustado en la posición de sellado o de ventilación.

Nota: La tapa para cocción a presión, aunque no es necesaria para la cocción sous vide, sí se recomienda para lograr un control óptimo de temperatura.

4. Pulse **Sous Vide** para seleccionar el programa inteligente Sous Vide.
5. Utilice los botones **+ / - Temp** (temperatura) para ajustar la temperatura en incrementos de 1 °C/5 °F.

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

6. Utilice los botones **+** / **- Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos.

Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y la temperatura se guardan al pulsar **Start** (comenzar).

7. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el precalentamiento de la olla.
8. Mientras se calienta la olla, sazone los alimentos al gusto. Consulte la sección **Ingredientes y condimentos**.
9. Separe las raciones de alimentos en bolsas individuales, saque todo el aire que sea posible de las bolsas y ciérrelas bien.
10. La olla emite un pitido una vez que se ha alcanzado la temperatura del agua correspondiente. Retire la tapa y sumerja las bolsas cerradas en el agua tibia. El contenido de las bolsas debe quedar sumergido, pero el cierre debe permanecer por encima del agua.

⚠ADVERTENCIA

No llene en exceso el recipiente interior. Compruebe que el contenido total (agua y bolsas de alimentos) deja un mínimo de 5 cm de separación entre el borde del recipiente interior y la superficie del agua.

11. Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión - Tapa para cocción a presión**.

Nota: Con períodos de cocción superiores a las **cuatro** horas, compruebe el nivel del agua periódicamente para asegurarse de que el contenido de las bolsas permanezca sumergido. Si es necesario, añada agua calentada al recipiente interior.

12. Una vez completada la cocción, en la pantalla aparece **End** (finalizado). Abra la olla y saque con cuidado las bolsas del agua.
13. Saque el contenido de las bolsas y utilice un termómetro para comprobar si los alimentos se han hecho. Siga una receta o consulte la sección **Instrucciones de cocción sous vide**.

Sellado posterior

Sellar la carne tras la cocción, en lugar de antes, es una manera fantástica de potenciar los sabores.

Tras la cocción al vacío, saque la carne de la bolsa de cocción y séquela con cuidado. A continuación, séllela ligeramente en el recipiente interior con el programa inteligente **Sauté** (salteado) o utilice una sartén, un soplete o una parrilla.

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Ingredientes y condimentos

- Cuando emplee la cocción sous vide, utilice ingredientes frescos de buena calidad para garantizar el mejor sabor.
- Si va a condimentar con sal, es mejor usar menos de la que pondría normalmente, sobre todo con carne, aves y pescado. En su lugar, añada sal al gusto tras la cocción.
- Utilice ajo en polvo en lugar de ajo entero. El ajo crudo puede volverse amargo y saber demasiado fuerte cuando se cocina al vacío. Lo mejor es usar ajo en polvo puro y de buena calidad.

Nota: ¡No utilice sal de ajo en vez de ajo en polvo!

Cómo guardar la comida una vez cocinada

Si el plato no se va a consumir de inmediato, sumerja las bolsas en agua con hielo para reducir rápidamente la temperatura y, luego, métalas en el frigorífico hasta que las vaya a consumir.

Instrucciones de cocción sous vide

Alimento	Grosor recomendado	Cómo de hecha debería quedar	Temperatura de cocción	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción
Ternera y cordero					
Cortes de carne tiernos: Solomillo, chuletas, lomo, entrecot, cuarto trasero, chuletón y costillas	2-5 cm	Poco hecha	50 °C	1 heures	4 heures
		Al punto	54 °C	1.5 heures	4 heures
Cortes de carne menos tiernos: Paleta, aguja, paletilla, jarretes y carne de caza	4-6 cm	Hecha	60 °C	1.5 heures	4 heures
		Entre hecha y muy hecha	63 °C	1.5 heures	4 heures
Aves					
Pechuga de pollo	3-5 cm	Blanda y jugosa	63 °C	1.5 heures	4 heures
		Firme	69 °C	1 heures	4 heures
Contramuslo de pollo	3-5 cm	Jugosa y tierna	74 °C	1 heures	4 heures
		Tierna que se desprende del hueso	74 °C	4 heures	8 heures

Los tiempos y las temperaturas de cocción son tan solo una recomendación. Siga siempre una receta de confianza.

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Alimento	Grosor recomendado	Cómo de hecha debería quedar	Temperatura de cocción	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción
Muslo de pollo	5-7 cm	Jugosa y tierna	74 °C	2 horas	7 horas
Pechuga de pato	3-5 cm	Blanda y jugosa	64 °C	2 horas	4 horas
Cerdo					
Falda	3-6 cm	Firme	82 °C	10 horas	22 horas
Costillas	2-3 cm	Tierna que se desprende del hueso	59 °C	10 horas	22 horas
Chuletas	2-4 cm	Rosada y jugosa	57 °C	1 horas	4 horas
		Blanca y jugosa	64 °C	1 hora	4 hora
Pescados y mariscos					
Pescado	2-3 cm	Blando y mantecoso	43 °C	10 minutos	30 minutos
		Translúcido/ empieza a desmigarse	46 °C	20 minutos	45 minutos
		Al punto	52 °C	20 minutos	45 minutos
		Hecho, seco	54 °C	20 minutos	45 minutos
		Muy hecho, que se desmenuza	57 °C	20 minutes	45 minutos
Gambas	-	Firme	60 °C	30 minutos	45 minutos
Cola de langosta	-	Blando y mantecoso	60 °C	1 hora	1 hora
Vieiras	-	Blando y mantecoso	60 °C	30 minutos	30 minutos
Huevos					
Œufs	Grandes/ extragrandes	Pasado por agua	60 °C	-	45 minutos
		Mollet	62 °C	-	45 minutos
		Medio hecho	65 °C	-	1 hora
		Duro	73,9 °C	-	1 hora
Fruta y verdura					
Fruta	-	-	83,9 °C	15 minutos	2 horas
Verduras	-	-	83,9 °C	45 minutos	2,5 horas

Los tiempos y las temperaturas de cocción son tan solo una recomendación. Siga siempre una receta de confianza.

Programas inteligentes: Freír con aire

La olla Duo Crisp + freidora de aire utiliza un método de circulación rápida del aire para cocinar o dorar los alimentos, de manera que tengan el mismo sabor y estén tan crujientes como si se hubieran frito en abundante aceite, pero sin apenas utilizar aceite o sin usarlo directamente.

La tapa para freír con aire tiene varios usos:

1. Dar el toque final a los alimentos y que queden crujientes después de la cocción a presión. Con los programas inteligentes Slow Cook (cocción a fuego lento), Steam (vapor) y Sous Vide.
2. Cocinar el plato por completo con la tapa para freír con aire con los programas inteligentes Air Fry (freír con aire), Roast (asar), Bake (hornear) o Broil (asar a la parrilla).

Al freír con aire, se debe utilizar siempre el recipiente interior. Para obtener los mejores resultados, utilice la cesta para freír con aire suministrada, que cuenta con varios niveles que se adaptan a sus necesidades de cocción. Cualquier utensilio de cocina apto para el horno también es apto para usarlo o freír con aire en el recipiente interior.

Los ajustes Delay Start (cocción programada) y Keep Warm (mantenimiento del calor) no están disponibles con los programas inteligentes de freír con aire.

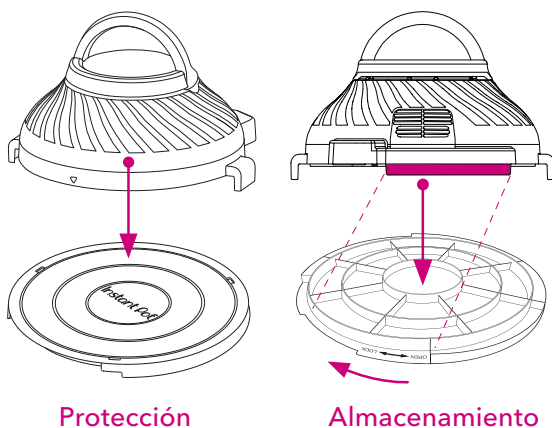
AVISO No llene en exceso la cesta para freír con aire a varios niveles o la bandeja para asar a la parrilla o deshidratar. El aire debe poder circular

Tapa para freír con aire

Tras levantar la tapa para freír con aire de la base de la olla Instant Pot, colóquela siempre sobre la almohadilla protectora provista. No la coloque en la encimera o sobre el cable de alimentación.

Para guardar la tapa para freír con aire, dele la vuelta a la almohadilla protectora de modo que la cara acanalada esté hacia arriba. Alinee la parte posterior de la tapa para freír con aire con el símbolo **OPEN** (abierto) de la almohadilla protectora y gire la tapa para freír con aire en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **LOCK** (cierre).

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.



Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

Air Fry (freír con aire)

Freír con aire es una manera excelente de lograr un gran sabor con muy poco aceite.

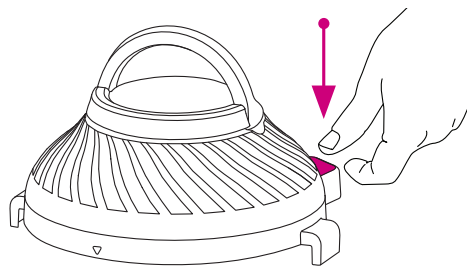
Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Sugerencia de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
204 °C	82-204 °C	Frites maison ou surgelées, ailes de poulet, crevettes	00:18	00:01-01:00

1. Coloque los alimentos en la cesta para freír con aire a varios niveles, en una fuente de horno o directamente en el recipiente interior, según la receta.

***Nota:** Consulte la sección **Limpieza antes del primer uso – Accesorios** para obtener información sobre la colocación.*

2. Si utiliza un accesorio, insértelo en el recipiente interior.
3. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
4. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
5. Alinee las aletas de la tapa con las ranuras de las asas de la base de la olla y baje la tapa hasta que se reproduzca un sonido.

***Nota:** Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector del sensor de la tapa entra en contacto con el conector del sensor de la base.*



6. Pulse **Air Fry** (freír con aire) para seleccionar este programa inteligente.
7. Utilice los botones **+ / – Temp** (temperatura) para ajustar la temperatura en incrementos de 1 °C/5 °F.
8. Utilice los botones **+ / – Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.

***Nota:** Los ajustes realizados al tiempo de cocción y la temperatura se guardan al pulsar **Start** (comenzar).*

9. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el precalentamiento de la olla.
10. Cuando la olla alcanza la temperatura necesaria, la pantalla pasa de **On** (encendido) a la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

11. A la mitad del ciclo de cocción, en la pantalla se indica **turn Food** (dar la vuelta a los alimentos).
12. Levante la tapa para freír con aire de la base de la olla Instant Pot y colóquela sobre la almohadilla protectora provista.
***Nota:** Al levantar la tapa, se interrumpe automáticamente la cocción durante 3 minutos. Al cabo de 3 minutos, se detendrá el programa y la tapa para freír con aire entrará en modo de espera.*
13. Gire los alimentos o deles la vuelta con cuidado.
14. Cierre la tapa tal y como se describe en el paso 5.
***Nota:** Algunos alimentos no necesitan que se les dé la vuelta. Si la tapa no se quita después de que aparezca el mensaje **turn Food** (dar la vuelta a los alimentos), la cocción se reanuda transcurridos 10 segundos.*
15. Cuando quede **1 minuto (00:01)**, el temporizador realizará el resto de la cuenta atrás en segundos.
16. Una vez completado el programa inteligente, la tapa emite un pitido y la pantalla indica **End** (finalizado).
***Nota:** La tapa para freír con aire emitirá un pitido para recordarle que la cocción ha finalizado cinco minutos, 20 minutos y 60 minutos después de completarse la cocción*

⚠ADVERTENCIA Para evitar lesiones personales o daños materiales, coloque la tapa únicamente en la almohadilla protectora provista.

⚠ADVERTENCIA No llene en exceso el recipiente interior o los accesorios. Para evitar posibles incendios, daños o lesiones personales, asegúrese de que los alimentos no estén en contacto con la placa calefactora o su cubierta.

⚠ADVERTENCIA Si los conectores de los sensores de la tapa para freír con aire y la base de la olla no están bien conectados, se indicará C9 en la pantalla. Si no se cerciora de la correcta conexión, podrían producirse daños en la olla.

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

Roast (asar)

Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Sugerencia	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
193 °C	82-204 °C	Ternera, cordero, cerdo, aves, verduras, patatas en rodajas y más	00:40	00:01-01:00

- Coloque los alimentos en la cesta para freír con aire a varios niveles, en una fuente de horno o directamente en el recipiente interior, según la receta.
*Nota: Consulte la sección **Limpieza antes del primer uso – Accesorios** para obtener información sobre la colocación.*
- Si utiliza un accesorio, insértelo en el recipiente interior. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
- Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
- Alinee las aletas de la tapa con las ranuras de las asas de la base de la olla y baje la tapa hasta que se reproduzca un sonido.
Nota: Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector del sensor de la tapa entra en contacto con el conector del sensor de la base.
- Presione **Roast** (asar) para seleccionar este programa inteligente.
- Utilice los botones **+ / – Temp** (temperatura) para ajustar la temperatura en incrementos de 1 °C/5 °F.
- Utilice los botones **+ / – Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.
*Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y la temperatura se guardan al pulsar **Start** (comenzar).*
- Presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el precalentamiento de la olla.
- Cuando la olla alcanza la temperatura necesaria, la pantalla pasa de **On** (encendido) a la cuenta atrás del tiempo de cocción.
- A la mitad del ciclo de cocción, en la pantalla se indica **turn Food** (dar la vuelta a los alimentos).
- Levante la tapa para freír con aire de la base de la olla Instant Pot y colóquela sobre la almohadilla protectora provista.
Nota: Al levantar la tapa, se interrumpe automáticamente la cocción.

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

12. Gire los alimentos o deles la vuelta con cuidado.

***Nota:** Algunos alimentos no necesitan que se les dé la vuelta. Si la tapa no se quita después de que aparezca el mensaje turn Food (dar la vuelta a los alimentos), la cocción se reanuda transcurridos 10 segundos.*

13. Cierre la tapa tal y como se describe en el paso 5.

14. Cuando quede **1 minuto (00:01)**, el temporizador realizará el resto de la cuenta atrás en segundos.

15. Una vez completado el programa inteligente, la tapa emite un pitido y la pantalla indica.

Bake (hornear)

El programa inteligente Bake (hornear) se puede utilizar para emular el funcionamiento de un horno pequeño y crear deliciosos brownies de chocolate o jugosas tartas, entre otras muchas cosas.

Puede hornear con la cesta para freír con aire a varios niveles o en cualquier fuente de horno, como un molde redondo.

- Si va a utilizar la cesta para freír con aire a varios niveles para hornear, consulte la sección **Limpieza antes del primer uso – Accesorios** para obtener información sobre la colocación. Cubra el interior con papel de aluminio o de horno y agregue la masa suelta. Coloque la cesta para freír con aire en el recipiente interior.
- Si utiliza una fuente de horno, coloque la rejilla multifuncional en el fondo del recipiente interior y, a continuación, coloque la fuente en la rejilla dentro del recipiente interior.

***Nota:** Deje un espacio de unos 2,5 cm en todo el alrededor de la fuente para que el calor circule de manera uniforme.*

A menos que la receta indique lo contrario, no cubra la fuente de horno.

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Sugerencia	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
185 °C	82-204 °C	Tartas ligeras y esponjosas, pasteles y bollos	00:30	00:01-01:00

1. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
2. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
3. Alinee las aletas de la tapa con las ranuras de las asas de la base de la olla y baje la tapa hasta que se reproduzca un sonido.
Nota: Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector del sensor de la tapa entra en contacto con el conector del sensor de la base.
4. Presione **Bake** (hornear) para seleccionar este programa inteligente.
5. Utilice los botones **+/- Temp** (temperatura) para ajustar la temperatura en incrementos de 1 °C.
6. Use los botones **+/- Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.
Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y la temperatura se guardan al pulsar Start (comenzar).
7. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el precalentamiento de la olla.
8. Cuando la olla alcanza la temperatura necesaria, la pantalla pasa de **On** (encendido) a la cuenta atrás del tiempo de cocción.
9. Cuando quede 1 minuto (**00:01**), el temporizador realizará el resto de la cuenta atrás en segundos.
10. Una vez completado el programa inteligente, la tapa emite un pitido y la pantalla indica **End** (finalizado).

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

Broil (asar a la parrilla)

Para asar a la parrilla se utiliza calor directo que se desplaza desde arriba hacia abajo, por lo que es recomendable que los alimentos estén cerca de la placa calefactora.

Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Sugerencia	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
204 °C	Non réglable	Fundir queso sobre una sopa de cebolla francesa o unos nachos	00:08	00:01-00:40

1. Placez les aliments sur le plateau gril/déshydrateur dans le panier multiniveau à friture sans huile. Évitez de trop remplir le panier. Un panier trop plein risquerait d’entrer en contact avec le couvercle spécial friture sans huile et d’endommager l’appareil.

Nota: Consultez la section **Limpieza antes del primer uso – Accesorios** para obtener información sobre la colocación.

2. Meta la cesta para freír con aire en el recipiente interior.
3. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
4. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
5. Alinee las aletas de la tapa con las ranuras de las asas de la base de la olla y baje la tapa hasta que se reproduzca un sonido.

Note: Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector del sensor de la tapa entra en contacto con el conector del sensor de la base.

AVISO

No llene en exceso la cesta para freír con aire a varios niveles o la bandeja para asar a la parrilla o deshidratar. El aire debe poder circular con libertad entre los alimentos.

6. Presione **Broil** (asar a la parrilla) para seleccionar este programa inteligente.
7. Utilice los botones **+/-** de la función **Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.
Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción se guardan al pulsar **Start** (comenzar). La temperatura no se puede ajustar.
8. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La cuenta atrás del tiempo de cocción comienza inmediatamente.
9. Cuando quede **1** minuto (**00:01**), el temporizador realizará el resto de la cuenta atrás en segundos.
10. Una vez completado el programa inteligente, la tapa emite un pitido y la pantalla indica **End** (finalizado).

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

Dehydrate (deshidratar)

El programa inteligente Dehydrate (deshidratar) aplica poco calor durante un periodo de tiempo prolongado para deshidratar los alimentos con seguridad.

Siga siempre una receta de confianza a la hora de deshidratar carne.

Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Sugerencia	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
52 °C	41-74 °C	Frutas, carnes o verduras deshidratadas	07:00	01:00-72:00

1. Coloque los alimentos en el fondo de la cesta para freír con aire a varios niveles, así como en la bandeja para asar a la parrilla o deshidratar en caso necesario.

Nota: Consulte la sección **Limpieza antes del primer uso – Accesorios** para obtener información sobre la colocación.

2. Meta la cesta para freír con aire en el recipiente interior.
3. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
4. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 120 V. La olla entra en modo de espera y la pantalla indica **OFF** (apagado).
5. Alinee las aletas de la tapa con las ranuras de las asas de la base de la olla y baje la tapa hasta que se reproduzca un sonido.

Nota: Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector del sensor de la tapa entra en contacto con el conector del sensor de la base.

6. Presione **Dehydrate** (deshidratar) para seleccionar este programa inteligente.
7. Utilice los botones **+/- Temp** (temperatura) para ajustar la temperatura en incrementos de 1 °C/5 °F.
8. Use los botones **+/- Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 5 minutos.

Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y la temperatura se guardan al pulsar **Start** (comenzar).

9. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La cuenta atrás del tiempo de cocción comienza inmediatamente.
10. Cuando quede 1 minuto, el tiempo de cocción restante se indicará en segundos.
11. Una vez completado el programa inteligente, la tapa emite un pitido y la pantalla indica **End** (finalizado).

Descripción general de los programas inteligentes

Programa inteligente	Tiempo predeterminado	Presión/ temperatura predeterminada	Pression/ température par défaut	Rango de presiones/ temperaturas	Tapa necesaria
Pressure Cook (cocción a presión)	00:35	00:00-04:00	Hi (alta)	Lo (baja) / Hi (alta)	Tapa para cocción a presión
Sauté (salteado)	00:30	00:01-00:30	Hi (alta)	Lo (baja) / Hi (alta)	
Slow Cook (cocción a fuego lento)	06:00	00:30-24:00	Lo (baja)	Lo (baja) / Hi (alta)	
Steam (vapor)	00:30	00:00-04:00	Hi (alta)	Lo (baja) / Hi (alta)	
Sous Vide	03:00	00:30-99:30	56 °C	22-93 °C	
Air Fry (freír con aire)	00:18	00:01-01:00	204 °C	82-204 °C	Tapa para freír con aire
Roast (asar)	00:40	00:01-01:00	193 °C	82-205 °C	
Broil (asar a la parrilla)	00:08	00:01-00:40	204 °C	No ajustable	
Bake (hornear)	00:30	00:01-01:00	185 °C	82-204 °C	
Dehydrate (deshidratar)	07:00	01:00-72:00	52 °C	41-74 °C	

Gráfico de tiempos de cocción

Alimento	Cantidad	Ajuste	Tiempo de cocción*	Temperatura de cocción*
Patatas fritas (congeladas)	450 g	Air Fry (freír con aire)	18-20 minutos	205 °C
	680 g		22-24 minutos	
Patatas fritas (frescas)	450 g	Air Fry (freír con aire)	20-22 minutos	205 °C
	680 g		24-26 minutos	
Gambas	300-400 g	Air Fry (freír con aire)	7-10 minutos	205 °C
Una cuarta parte de un pollo	350-450 g	Roast (asar)	37-39 minutos	205 °C
Alitas de pollo	8-10 unidades	Air Fry (Friture sans huile)/ Roast (asar)	17-19 minutos	196 °C
Bistec	350-450 g	Roast (asar)	Al punto: 12 minutos	205 °C
			Hecha: 14 minutos	
			Entre hecha y muy hecha: 16 minutos	
Costillas de cerdo	1 000 - 1 500 g	Paso 1: Pressure Cook (cocción a presión)	15-20 minutos	Hi (Haut)
		Paso 2: Broil (asar a la parrilla)	15-20 minutos	205 °C
Coliflor	250-300 g	Air Fry (freír con aire)/ Roast (asar)	11-13 minutos	205 °C
Espárragos	18-22 unidades	Air Fry (freír con aire)/ Roast (asar)	3-5 minutos	205 °C
Tarta	250 g (media caja)	Bake (hornear)	28-30 minutos	182°C
Madalenas	250 g	Bake (hornear)	15-18 minutos	177 °C
Nachos	Cualquier cantidad	Broil (asar a la parrilla)	5-7 minutos	205 °C

* Los tiempos y las temperaturas de cocción son tan solo una recomendación. Siga siempre una receta de confianza.

Visite [nuestro sitio web](#) para consultar una lista completa de tiempos de cocción

Proporciones de cereal/legumbres y agua

Arroz y cereales	Relación cereal- agua
Arroz blanco o integral	1 : 1
Quinua	1 : 3/4
Avena	1 : 3
Risotto	1 : 2; añadir vino al gusto
Gachas	1 : 10

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Limpie la Instant Pot Duo Crisp + freidora de aire después de cada uso. Desenchufe siempre la Duo Crisp y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarla. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar y almacenar el aparato.

Pieza	Instrucción	Método de limpieza
Accesorios - Rejilla multifuncional - Almohadilla protectora y cubierta de almacenamiento - Cesta para freír con aire a varios niveles - Base de la cesta para freír con aire - Bandeja para asar a la parrilla/deshidratar	- Lave estas piezas después de cada uso. - No utilice nunca estropajos, polvos ni detergentes químicos abrasivos en ningún accesorio. - Opcionalmente, puede aplicar un spray antiadherente de cocina a la bandeja de cocción o la cesta para freír con aire antes de añadir alimentos con el fin de facilitar su posterior limpieza. - En caso de lavarlos en el lavavajillas, colóquelos en la rejilla superior. - Desmonte la cesta para freír con aire antes de limpiarla.	En el lavavajillas* y a mano
Tapa para cocción a presión y sus piezas - Palanca reguladora de la presión - Cubierta antibloqueo - Colector de condensación - Junta de cierre - Válvula de flotador - Tapón de silicona	- Después de cada uso, lave estas piezas con agua caliente y lavavajillas suave, y deje que se sequen al aire, o colóquelas en la rejilla superior del lavavajillas. - Desmonte todas las piezas de la tapa antes de lavarla en el lavavajillas. - Vacíe y enjuague el colector de condensación después de cada uso. - Con la válvula de salida de vapor y la cubierta antibloqueo retiradas, limpie el interior del tubo de salida de vapor para evitar obstrucciones. - Para drenar el agua de la tapa después de lavarla en el lavavajillas, agarre el asa de la tapa, sostenga la tapa verticalmente sobre el fregadero y, a continuación, gírela 360°, tal y como giraría un volante. - Después de limpiarla, guarde la tapa puesta al revés sobre la base de la olla. - Guarde la junta de cierre en una zona bien ventilada para reducir el olor residual de los alimentos aromáticos. Para eliminar los olores, añada un vaso de agua y un vaso de vinagre blanco al recipiente interior, y ponga en marcha el programa Pressure Cook (cocción a presión) durante 5-10 minutos; a continuación, use el método de salida rápida para eliminar la presión.	
Recipiente interior	- Para eliminar las manchas más difíciles ocasionadas por el agua dura, puede que tenga que humedecer una esponja con vinagre y frotar un poco. Si quedan residuos de alimentos incrustados o quemados en el fondo, deje el recipiente en remojo con agua caliente durante varias horas para facilitar la limpieza. - Lave estas piezas después de cada uso. - Cerciórese de que todas las superficies exteriores están secas antes de colocar el recipiente en la base de la olla.	

Entretien, nettoyage et rangement

Pieza	Instrucción	Método de limpieza
Tapa para freír con aire	• Deje que la tapa para freír con aire se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y, a continuación, limpie la placa calefactora y el área de alrededor con una esponja o un trapo suave humedecido. Asegúrese de que no quedan restos de alimentos ni salpicaduras de grasa. • Limpie el exterior con una esponja o un trapo suave humedecido. • No desinstale la cubierta de la placa calefactora. • No enjuague ni sumerja la base de la olla en agua.	Nettoyage avec un chiffon humide uniquement
Cable de alimentación	• Utilice un trapo ligeramente humedecido para limpiar cualquier partícula del cable de alimentación. • No enjuague ni sumerja el cable de alimentación en agua.	
Base de la olla	• Limpie el interior de la olla exterior, así como el borde en contacto con la condensación con un trapo ligeramente humedecido y deje que se seque al aire. • Limpie la base de la olla y el panel de control con una esponja o un trapo suave ligeramente humedecido. • No enjuague ni sumerja la base de la olla en agua.	

** Puede darse una ligera decoloración tras el lavado en lavavajillas, pero no afectará a la seguridad ni al rendimiento de la olla.*

Nota: Para eliminar la grasa de la cocción y los residuos de alimentos de los accesorios y la tapa para freír con aire, pulverice una mezcla de vinagre con bicarbonato y límpielos con un trapo humedecido. Si las manchas se resisten, deje reposar la mezcla en la zona afectada durante unos minutos antes de frotarla para limpiarla.

⚠ADVERTENCIA

No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
No enjuague el aparato debajo del grifo.

Asegúrese de que la placa calefactora permanece seca en todo momento.

No sumerja el cable de alimentación bajo ningún concepto. No moje las clavijas del cable de alimentación.

Sin una limpieza adecuada, se pueden acumular restos de alimentos y salpicaduras de grasa alrededor de la placa calefactora, lo que puede acarrear el riesgo de que se produzca humo, un incendio y lesiones personales.

Si huele a humo, pulse **Cancel** (cancelar) y desenchufe el aparato. Cuando se haya enfriado, elimine los restos de alimentos o las salpicaduras de grasa con un trapo y detergente suaves.

Resolución de problemas

Registre ya su producto.

Datos de contacto de atención al cliente: **+44 (0) 3331 230051**
support@instantpot.co.uk

Problema	Posible motivo	Solución
La tapa para freír con aire está en su sitio, pero no se enciende.	La conexión entre la tapa para freír con aire y la base de la olla a presión está suelta o rota.	Cerciórese de la que la tapa para freír con aire está bien asentada en la base de la olla a presión.
	No hay electricidad o la tensión no es suficiente.	Inspeccione el cable de alimentación de la base de la olla a presión para cerciorarse de que hay una buena conexión. Asegúrese de que el cable de alimentación está bien enchufado en la base de la olla.
	Se ha fundido el fusible eléctrico.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	El microinterruptor está sucio por la grasa o dañado.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
Sale humo negro de la tapa para freír con aire.	Está usando un aceite con un punto bajo de humo.	Cancele el programa inteligente con el botón Cancel , desenchufe la olla y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente. Elija un aceite neutro con un punto de humo alto, como de colza, aguacate, soja, cártamo o salvado de arroz.
	Hay residuos de alimentos en el fondo del recipiente interior o alrededor de la placa calefactora de la tapa para freír con aire.	Cancele el programa inteligente con el botón Cancel , desenchufe la olla y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente. Desinstale todos los accesorios del recipiente interior y limpie bien el recipiente interior, la tapa para freír con aire y todos los accesorios.
	Funcionamiento incorrecto del aparato.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
Sale humo blanco de la tapa para freír con aire.	Está cocinando alimentos con elevado contenido de grasas, como panceta, salchichas y hamburguesas.	Evite freír con aire alimentos con elevado contenido de grasa.
		Inspeccione el recipiente interior en busca de un exceso de aceite o grasa y elimínelo con cuidado de ser necesario antes de freír con aire.
	Los alimentos están húmedos.	Tenga cuidado al condimentar los alimentos. Aplique un spray a las verduras y las carnes antes de aderezarlas para que los condimentos se adhieran a los ingredientes.
	Los condimentos de los alimentos han ido a parar a la placa calefactora.	Faire preuve de prudence lors de l'assaisonnement des aliments. Pulvériser les légumes et les viandes avant de les assaisonner ; cela permettra à l'assaisonnement de coller aux ingrédients.

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Solución
Tengo dificultades para cerrar la tapa para cocción a presión.	La junta de cierre no está bien colocada.	Vuelva a colocar la junta de cierre y cerciórese de que toda la junta de cierre está ajustada detrás de la ranura para la junta de cierre.
	La válvula de flotador está en la posición superior (subida).	Presione suavemente la válvula de flotador hacia abajo con un utensilio largo.
	El contenido de la olla aún está caliente.	Presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic en la posición de ventilación ; a continuación, baje la tapa lentamente hacia la base de la olla para permitir la disipación del calor.
Me cuesta abrir la tapa para cocción a presión.	Hay presión en el interior de la olla.	Elimine la presión con el método acorde al tipo de receta; abra la tapa únicamente una vez que la válvula de flotador haya bajado.
	La válvula de flotador está atascada en la posición superior (subida) debido a restos o residuos de alimentos.	Utilice el método de salida rápida para asegurarse de eliminar el vapor por completo y, a continuación, presione suavemente la válvula de flotador con un utensilio largo. Abra la tapa con cuidado y limpie bien la válvula de flotador, el área de alrededor y la tapa antes de volver a usar la olla.
	⚠ ADVERTENCIA El contenido puede estar sometido a presión; para evitar lesiones por quemaduras, no intente forzar la apertura de la tapa.	
El recipiente interior se queda atascado en la tapa para cocción a presión cuando se abre la olla.	El enfriamiento del recipiente interior puede crear un efecto de succión, lo que provoca la adherencia del recipiente interior a la tapa.	Para eliminar el vacío, presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic en la posición de ventilación .
Se escapa vapor por el lateral de la tapa.	No se ha colocado la junta de cierre en la tapa.	Coloque la junta de cierre.
	La junta de cierre está dañada o no está bien colocada.	Sustituya la junta de cierre.
	Hay restos de comida pegados en la junta de cierre.	Quite la junta de cierre y límpiela bien.
	La tapa no se ha cerrado adecuadamente.	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	La ranura para la junta de cierre está torcida o descentrada.	Desmonte la junta de cierre de la tapa e inspeccione la ranura para la junta de cierre por si estuviera doblada o torcida. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	Puede que el borde del recipiente interior se haya deformado.	Compruebe si la pieza presenta deformaciones y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Solución
La válvula de flotador no sube.	Hay restos de comida en la válvula de flotador o en el tapón de silicona de la válvula de flotador.	Desmonte la válvula de flotador de la tapa y límpiela bien. Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento. Anote los resultados y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	Hay muy poco líquido en el recipiente interior.	Compruebe si el fondo del recipiente interior se ha quemado. Añada 500 ml (2 vasos) de un líquido de cocción ralo al recipiente interior.
	El tapón de silicona de la válvula de flotador está dañado o no está.	Coloque un tapón de silicona o sustituya la válvula de flotador entera.
	La válvula de flotador está obstruida por el mecanismo de bloqueo de la tapa.	Presione suavemente la válvula de flotador con un utensilio largo. Si la válvula de flotador no baja, pulse Cancel (cancelar) y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	El recipiente interior no se calienta.	Compruebe si el fondo del recipiente interior se ha quemado. Agregue 500 ml de un líquido de cocción ralo al recipiente interior.
	Puede que la base del recipiente interior esté dañada.	Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote los resultados. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
Durante el ciclo de cocción, sale un poco de vapor de la válvula de salida de vapor o esta sisea.	El botón de salida rápida no está en la posición de sellado.	Cerciórese de devolver el botón de salida rápida a la posición de sellado (sellado).
	La olla regula el exceso de presión.	Esto es normal. No es preciso realizar ninguna acción.
El vapor sale a borbotones por la válvula de salida de vapor cuando el botón de salida rápida está en la posición de sellado.	No hay líquido suficiente en el recipiente interior.	Agregue 500 ml de un líquido de cocción ralo al recipiente interior.
	Se ha producido un fallo de control en el sensor de presión.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	La válvula de salida de vapor no está bien colocada.	Cerciórese de devolver el botón de salida rápida a la posición de sellado . (sellado).

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Solución
La pantalla sigue en blanco después de conectar el cable de alimentación.	No hay electricidad o la tensión no es suficiente.	Compruebe si el cable de alimentación presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente . Compruebe que la toma de corriente está activa.
	Se ha fundido el fusible eléctrico de la olla.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
La olla emite chasquidos en ocasiones.	Es el sonido de activación y desactivación de la alimentación y de expansión de la placa de presión con el cambio de temperatura.	Esto es normal y no tiene que hacer nada al respecto.
	El fondo del recipiente interior está mojado.	Pase un trapo por las superficies exteriores del recipiente interior. Cerciórese de que la placa calefactora está seca antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla.

Resolución de problemas

Problème	Code d'erreur	Signification du code d'erreur	
Aparece un código de error en la pantalla y la olla no deja de emitir un pitido.	C1 / C2 C6 / C6H C6L	El sensor está defectuoso.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	C5	La temperatura es demasiado elevada porque no se ha colocado el recipiente interior en la base de la olla.	Presione Cancel (cancelar) y espere a que la placa calefactora se enfríe; cerciórese de que no hay cuerpos extraños en la base de la olla; inserte o coloque de nuevo el recipiente interior en la base de la olla y vuelva a introducir los comandos.
		La temperatura es demasiado elevada porque no hay agua en el recipiente interior.	Agregue 500 ml de un líquido de cocción ralo al recipiente interior.
	C7 ou NoPr (Pas de pression)	No hay suficiente líquido.	Commencer par verser 2 tasses (500 ml) de liquide de cuisson dans le récipient interne. Au besoin, ajouter plus de liquide.
		El botón de salida rápida está en la posición de ventilación .	Cerciórese de devolver el botón de salida rápida a la posición de sellado .
	C9	Los conectores de los sensores de la tapa para freír con aire y la base de la olla no hacen contacto adecuadamente.	Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector hembra del sensor de la tapa entra en contacto con el conector macho del sensor de la base.
	Couvercle	La tapa no se encuentra en la posición correcta para el programa seleccionado.	Abra y cierre la tapa. No utilice la tapa con el programa Sauté (salteado).
	Burn/Food burn (Brûlé/ Les aliments brûlent)	Se ha detectado una temperatura elevada en el fondo del recipiente interior; la olla reduce automáticamente la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.	Podría haber depósitos de almidón en el fondo del recipiente interior que hayan bloqueado la vía de disipación del calor. Apague la olla, elimine la presión con el método acorde al tipo de receta e inspeccione el fondo del recipiente interior.
	PrSE	La presión se ha acumulado durante un programa de cocción sin presión.	Presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic en la posición de ventilación .

Cualquier otra tarea de mantenimiento deberá realizarla un representante de mantenimiento autorizado.

Garantía limitada

Garantía limitada

Earlyview Ltd., distribuidor autorizado de Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (en conjunto, la «Empresa») garantizan la ausencia de defectos de fabricación y de materiales en este producto, para un uso doméstico convencional, durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Esta garantía limitada cubre solamente al comprador original y el uso del aparato dentro del Reino Unido. Esta garantía no cubre el aparato utilizado fuera del Reino Unido.

Para disfrutar de reparaciones con arreglo a esta garantía limitada, es necesario que proporcione una prueba de la fecha de la compra original y, si así se le solicita, que devuelva el aparato. Siempre y cuando el aparato se haya utilizado y mantenido con arreglo a las instrucciones por escrito incluidas con el aparato (que también están disponibles en instantpot.co.uk), la Empresa podrá, a su entera y exclusiva discreción: i) reparar los defectos de material y fabricación; o ii) sustituir el aparato. En caso de sustitución del aparato, la garantía limitada del aparato de sustitución vencerá a los 12 meses de la fecha de compra del aparato original por parte del consumidor. La Empresa no se responsabiliza de los gastos de envío de las reparaciones en garantía.

Limitación y exclusiones

Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato puede interferir en el funcionamiento seguro del aparato y puede provocar lesiones y daños graves. Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato o cualquier pieza del mismo anulará la garantía, a menos que dichas modificaciones o alteraciones fueran expresamente autorizadas por la Empresa.

Esta garantía no cubre 1) el desgaste normal; 2) los daños provocados por un uso indebido, negligente o no razonable del aparato, un montaje o desmontaje inadecuado, un uso que contravenga las instrucciones de funcionamiento, la falta de mantenimiento razonable y necesario, casos de fuerza mayor (como incendios, inundaciones, huracanes y tornados), o la reparación o la alteración por cualquier persona, a menos que haya sido por orden y autorización expresas de la Empresa; y 3) las reparaciones en las que el aparato se haya utilizado para un uso distinto al uso normal y doméstico, y de manera que contravenga las instrucciones publicadas destinadas al usuario o el operador.

En la medida de lo permitido por la ley, la responsabilidad de la Empresa, si tuviera alguna, respecto de cualquier aparato o pieza supuestamente defectuoso se limitará a la reparación o sustitución de dicho aparato o pieza del mismo y no excederá el precio de compra de un aparato de recambio de similares características. Salvo si se indica lo contrario por la presente y en la medida en que lo permita la ley, 1) la Empresa no ofrece garantías, condiciones ni representaciones, ya sean expresas o implícitas, por uso, costumbre de comercio o de cualquier otra manera con respecto al aparato o las piezas que se cubren por medio de esta garantía y 2) la Empresa no se hace responsable de los daños indirectos, especiales o consecuenciales derivados de o en relación con el uso o el rendimiento del aparato, o daños con respecto a cualquier pérdida económica, pérdida material, pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de disfrute o uso, costes de eliminación, instalación o cualquier otro daño consecencial de cualquier tipo. Podría tener derechos y recursos de conformidad con las leyes vigentes además de aquellos de los que dispone de acuerdo con lo estipulado en esta garantía.

Garantía

Registro de la garantía

Visite instantpot.co.uk/support/register para registrar el aparato. Se le pedirá que proporcione su nombre, su dirección de correo electrónico, el nombre del establecimiento, la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie (estos dos figuran en el aparato). Este registro nos permitirá mantenerle informado de desarrollos de productos y recetas, y ponernos en contacto con usted en el improbable caso de que se produzca un aviso de seguridad relacionado con el producto. Al registrarse, afirma que ha leído y entendido las instrucciones de uso y las advertencias que acompañan al aparato.

Reparaciones en garantía

- Su nombre, dirección de correo electrónico o número de teléfono.
- Una copia del comprobante de compra original con el número de pedido, el modelo y el número de serie.
- Una descripción del defecto del producto, que incluya imágenes o vídeos si fuera posible.

Información de contacto

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Reino Unido

Correo electrónico: support@instantpot.co.uk

Teléfono: **+44 (0) 3331 230051**

Esta garantía se actualizó por última vez el 1 de septiembre de 2019 para todos los productos vendidos a partir del [1 de noviembre de 2019]. Si el producto viene con la versión antigua de la garantía, la garantía se seguirá respetando.

Reciclaje

Este aparato dispone de conformidad con la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asimismo, dispone de conformidad con las Directivas europeas 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética y sus revisiones, y 2014/35/UE sobre baja tensión y sus revisiones.

Este símbolo indica que el producto no debería eliminarse con los demás residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medioambiente y a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente a fin de fomentar la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver un aparato usado, utilice los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el departamento de atención al cliente para obtener más información acerca del reciclaje y los RAEE.



Instant Pot®

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

Earlyview Ltd (distribuidor oficial de Instant Pot)
5 Hershaw Farm Business Park
Kitsmead Lane,
Chertsey
Surrey, KT16 0DN
Reino Unido.

Registre ya su producto en:

www.instantpot.co.uk/support/register

Datos de contacto de atención al cliente:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Súmese a la comunidad oficial de Instant Pot:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabricado en China

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc