

get started

INSTANT POT **DUO™ CRISP**
CON TAPA ULTIMATE LID
MANUAL DE USUARIO

Instant™

Bienvenido/a

a su nuevo Duo™ Crisp con tapa Ultimate Lid

El aparato Instant Pot® Duo™ Crisp con tapa Ultimate Lid se ha diseñado para cocinar a presión y freír con aire, usando una sola tapa. Le ayudará a cocinar alimentos saludables y deliciosos de forma más sencilla y en menos tiempo. Esperamos que se enamore de su Instant Pot Duo Crisp con tapa Ultimate Lid y que disfrute de este producto en su cocina durante muchos años.



Presentación de su Duo™
Crisp con tapa Ultimate Lid

⚠ ATENCIÓN

Antes de usar su nuevo Duo Crisp con tapa Ultimate Lid, lea todas las instrucciones, incluido el documento de Seguridad y Garantía. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones podría causar lesiones personales y/o daños materiales.

CONTENIDO

CONTENIDO DE LA CAJA	3
USO DE SU DUO CRISP CON TAPA ULTIMATE LID	4
CAMBIO DE LOS AJUSTES DEL DUO CRISP CON TAPA ULTIMATE LID	5
USO DE LA TAPA ULTIMATE LID	7
CONFIGURACIÓN INICIAL	11
COCCIÓN A PRESIÓN + VAPOR	13
SALTEAR	16
COCCIÓN LENTA	18
AL VACÍO	19
YOGUR	21
FREÍR CON AIRE	23
HORNEAR + TOSTAR	24
GRILL	26
DESHIDRATAR + FERMENTAR	27
MANTENER CALIENTE	28
LIMPIEZA	29
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	31
CÓDIGOS DE ERROR	33
MÁS INFORMACIÓN	34

INSTANT POT®

DUO™ CRISP MED ULTIMATE-LÅG

Instrucciones sobre seguridad

En Instant, queremos que se sienta cómodo/a usando nuestros productos.

Este aparato Instant Pot® Duo™ Crisp con tapa Ultimate Lid se ha diseñado para usted y pensando en su seguridad.

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto y úselo solamente según lo indicado. El incumplimiento de estas advertencias importantes podría causar lesiones personales y/o daños materiales y anulará su garantía.

Al usar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o daños materiales.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ATENCIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Ubicación

COLOQUE el aparato únicamente sobre una encimera. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no combustible.

ASEGÚRESE de que todos los componentes estén secos y sin restos de alimentos antes de colocar el recipiente en la base de cocción.

NO COLOQUE el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico, un horno encendido o cerca de ninguno de ellos.

NO UTILICE el aparato cerca de agua ni de una llama.

NO UTILICE el aparato en exteriores. Mantener alejado de la luz directa del sol.

NO lo coloque sobre nada que pueda bloquear las rejillas de ventilación en la parte inferior del aparato.

Uso general

El recipiente de cocción interno extraíble está extremadamente caliente durante el uso, y puede resultar sumamente pesado cuando está lleno de ingredientes.

UTILICE guantes de horno para manipular el recipiente de cocción interno y para retirar los accesorios.

COLOQUE siempre los accesorios calientes sobre una superficie

⚠ATENCIÓN

resistente al calor o una placa de cocina.

TENGA cuidado al levantar el recipiente para extraerlo de la base, para evitar lesiones por quemaduras.

TENGA EXTREMO CUIDADO cuando el recipiente contenga comida caliente, aceite caliente u otros líquidos.

UTILICE únicamente la tapa Instant Brands provista con la base de cocción. El uso de cualquier otra tapa para cocinar a presión o freír al aire puede causar daños a la propiedad.

NO UTILICE el aparato sin que contenga el recipiente de cocción interior extraíble.

NO TOQUE la parte metálica de la tapa, las superficies calientes del aparato ni ningún accesorio mientras cocina o inmediatamente después, ya que estarán calientes. Use solamente las asas laterales para transportar o mover el producto.

NO USE este aparato para freír con aceite.

NO MUEVA el aparato mientras se esté utilizando y tenga extremo cuidado al eliminar el aceite caliente.

NO PERMITA que los niños o las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión estrecha mientras se está utilizando el aparato cerca de niños y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.

NO USE el aparato para otra función que no sea un uso doméstico. No está diseñado para uso comercial.

NO deje el aparato desatendido mientras está en uso.

⚠ ATENCIÓN

Cocción a Presión

Este aparato cocina bajo presión. Deje que se despresurice de forma natural o libere todo el exceso de presión antes de abrirlo. Un uso inapropiado puede causar quemaduras, lesiones y/o daños materiales.

ASEGÚRESE de que el aparato esté bien cerrado antes de ponerlo en funcionamiento.

COMPRUEBE que la válvula de liberación de vapor esté instalada.

UTILICE la tapa Instant Brands para cocinar a presión. Consulte el manual del usuario o la guía de inicio rápido para obtener instrucciones sobre cómo usar la tapa.

APAGUE el aparato si el vapor se escapa por la salida de aire caliente de forma continua durante más de 3 minutos. Si sale vapor por los lados de la tapa, apague el aparato y asegúrese de que el anillo de sellado esté instalado correctamente.

COMPRUEBE la válvula de liberación de vapor, el tubo de liberación de vapor, la protección antibloqueo y la válvula flotante en busca de obstrucciones antes de su uso. Consulte el Manual de usuario para acceder a las instrucciones de limpieza de estas piezas.

NO TRATE de forzar la tapa para extraerla de la base de cocción Instant Brands.

NO MUEVA el aparato cuando esté bajo presión.

NO CUBRA ni obstruya la válvula de liberación de vapor y/o la válvula flotante con un paño u otros objetos.

NO TRATE de abrir el aparato hasta que se haya despresurizado, y toda la presión interna haya sido liberada. Si trata de abrir el aparato mientras aún está presurizado puede producirse una liberación repentina del contenido caliente y causar quemaduras u otras lesiones.

⚠ATENCIÓN

NO COLOQUE la cara, las manos o la piel desnuda sobre la salida de aire caliente cuando el aparato esté funcionando o quede presión residual y no se incline sobre el aparato cuando quite la tapa.

NO ABRA la tapa hasta que la barra de mensajes así lo indique.

NO quite la cubierta de cocción a presión con las manos desnudas.

NO USE un programa de cocción a presión si la cubierta de cocción a presión no está instalada correctamente.

Llenado en exceso durante la cocción a presión

El sobrellenado puede causar el riesgo de obstruir la tubería de liberación de vapor y desarrollar un exceso de presión.

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea etiquetada con "PC MAX – 2/3".

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea etiquetada con "PC MAX – 1/2" al cocinar alimentos como arroz, habas secas o verduras secas.

TENGA ESPECIAL CUIDADO cuando cocine y libere el aire de alimentos como salsa de manzana, arándanos, cebada perlada, copos de avena, guisantes partidos, fideos, etc. ya que estos alimentos podrían generar espuma o salpicar, y podrían obstruir el tubo de liberación de vapor, la válvula o el asa de liberación de vapor.

NO LLENE el recipiente interno por encima de la línea "PC MAX- 1/2" al cocinar estos alimentos. El incumplimiento de esta advertencia podría causar lesiones y/o daños materiales y anular su garantía.

NO COLOQUE alimentos con un tamaño excesivo en el recipiente de cocción interno ya que podría suponer un riesgo de incendio y/o lesiones personales.

COMPRUEBE que el anillo de sellado esté instalado correctamente.

⚠ ATENCIÓN

Freír con aire

Mientras la unidad está friendo con aire, el aire caliente sale por las rejillas de aire. Mantenga las manos y el rostro lejos de las rejillas de aire y tenga extremo cuidado al retirar los accesorios calientes del aparato. Si no lo hace, podrían producirse lesiones y daños materiales.

NO UTILICE la tapa de la olla a presión para freír al aire.

UTILICE la olla interior incluida para freír al aire.

UTILICE la tapa Instant Brands para freír al aire. Consulte el manual del usuario o la guía de inicio rápido para obtener instrucciones sobre cómo usar la tapa.

NO PONGA las manos sin protección dentro del aparato hasta que se haya enfriado a temperatura ambiente.

NO UTILICE una olla interior revestida de cerámica o gres para freír al aire.

NO BLOQUEE las rejillas de ventilación en el fondo de la base de cocción o en la tapa. Deje al menos 13 cm de espacio en torno a la tapa cuando la esté utilizando.

NO COLOQUE el aparato sobre una estufa caliente.

NO OPERE el aparato cerca de materiales combustibles como manteles y cortinas.

NO CUBRA las rejillas de aire mientras el aparato esté friendo con aire. Si lo hace, los alimentos no se cocinarán uniformemente y podría causar daños en el aparato.

NO PONGA la tapa directamente en la encimera. Si la unidad emite un humo negro al freír con aire, pulse Cancel (Cancelar) y desenchufe el aparato inmediatamente. Espere a que deje de salir humo para abrir la tapa, después límpielo concienzudamente. Para obtener más información consulte el apartado de "Resolución de problemas" en el Manual de usuario.

⚠ ATENCIÓN

Llenado en exceso al freír con aire

NO LLENE EN EXCESO la cesta de freír con aire mientras fríe. Llene la cesta para freír con aire solamente hasta las asas, no más

NO PERMITA que los alimentos entren en contacto con el elemento calefactor.

Accesorios

UTILICE únicamente accesorios o aditamentos autorizados por Instant Brands. El uso de piezas, accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede presentar un riesgo de lesión, incendio o descarga eléctrica.

UTILICE únicamente la olla interior de acero inoxidable Duo Crisp aprobada con la tapa Ultimate para reducir el riesgo de fugas de presión.

SUSTITUYA únicamente la cubierta de cocción a presión por una cubierta de cocción a presión Instant Brands autorizada para prevenir lesiones personales y daños en el aparato.

NO USE los accesorios incluidos en un microondas, horno tostador, horno convencional o de convección, o en una estufa de cerámica, bobina eléctrica, estufa de gas o parrilla al aire libre.

Cuidado y almacenamiento

DEJE que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.

NO GUARDE ningún material en la base de cocción cuando no la esté utilizando.

NO COLOQUE ningún material combustible sobre la base de la estufa, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.

⚠ATENCIÓN

Cable de alimentación

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que lo cojan niños, quedarse enredado o tropezar con un cable largo. Mantenga el aparato y el cable lejos del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca lo use por debajo de la encimera y nunca lo use con un alargador.

NO DEJE que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes como una llama, incluyendo la cocina.

NO UTILICE el cable con convertidores o adaptadores separados, temporizadores o sistemas de control remoto. Este aparato tiene un enchufe con conexión a tierra de 2 pines. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica: SÓLO debe conectar el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.

NO QUITAR TIERRA.

Advertencia eléctrica

La base de cocción contiene componentes eléctricos que suponen un riesgo de descarga eléctrica. Si no sigue estas instrucciones podría producirse una descarga eléctrica. Para protegerse frente a descargas eléctricas: Seleccione Cancel (Cancelar) y retire el enchufe de la fuente de alimentación para desconectarlo. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. Nunca tire del propio cable.

Inspeccione el aparato y el cable de alimentación de manera periódica.

No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, ni si el aparato funciona incorrectamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Para obtener asistencia, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente por correo electrónico

⚠ ATENCIÓN

EUSupport@instantbrands.com o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.

NO INTENTE reparar, sustituir ni modificar componentes del aparato, ya que esto podría provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones, y anulará la garantía.

NO ALTERE ningún mecanismo de seguridad, ya que esto podría provocar lesiones personales o daños materiales.

NO COLOQUE líquido ni alimentos de ningún tipo en la base del cocción sin el recipiente interno en su interior.

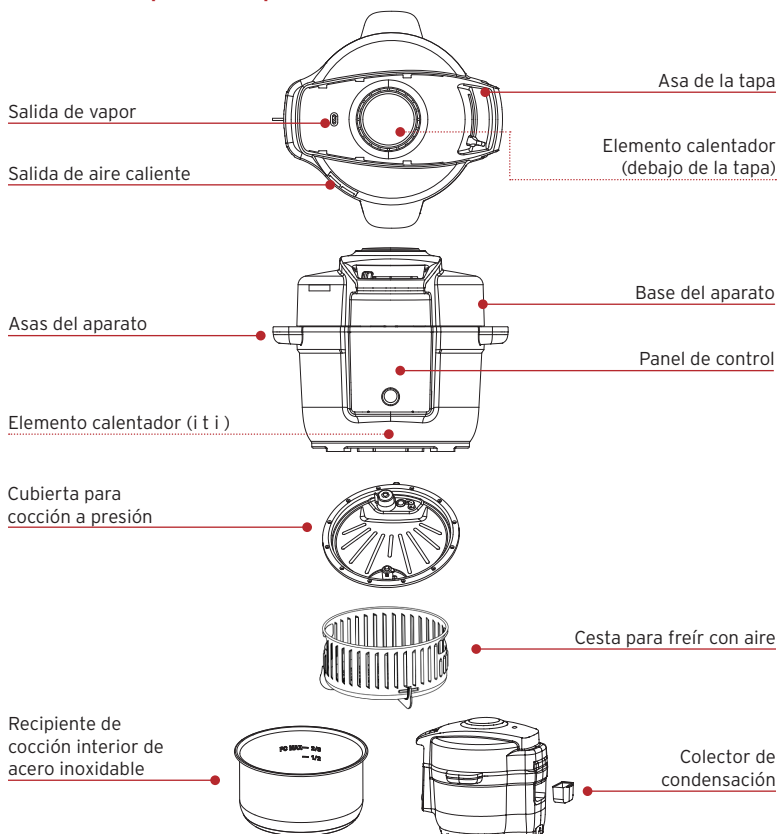
NO SUMERJA la base de la olla, la tapa para freír con aire, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

NO UTILICE el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220-240 V ~ 50-60 Hz.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO DE LA CAJA

Duo™ Crisp con tapa Ultimate Lid



Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real.

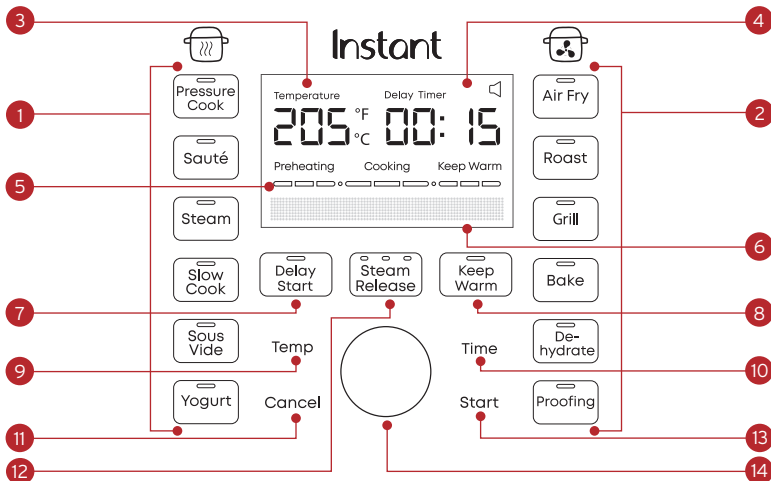
Recuerde reciclar.

Hemos diseñado este embalaje teniendo en cuenta la sostenibilidad. Recicle todo lo que pueda reciclarse donde usted vive. Asegúrese de conservar esta guía, junto con los folletos sobre seguridad y garantía para su consulta.

USO DE SU DUO CRISP CON TAPA ULTIMATE LID

Panel de control

Hemos diseñado el panel de control para que sea simple de usar y fácil de leer.



1. Programas inteligentes de cocción a presión
 - La luz muestra el programa inteligente activo
2. Programas inteligentes para freír con aire
 - La luz muestra el programa inteligente activo
3. Visualización de la temperatura
 - Seleccione grados Fahrenheit o Celsius
4. Visualización del tiempo
 - Cuenta atrás de cocción
 - Temporizador de Mantener caliente
5. Barra de progreso de cocción
6. Barra de mensajes
 - Muestra mensajes de estado
7. Inicio retardado
 - También puede servir como temporizador de cocina
8. Mantener caliente
 - Encendido o Apagado
9. Temperatura
10. Tiempo
11. Cancelar
12. Botón de Control de liberación de vapor
 - La luz muestra el tipo de
13. Comenzar
14. Dial de control
 - Ajuste el tiempo y la temperatura

Barra de progreso de cocción

1. **Precalentamiento:** el aparato se está calentando a la temperatura establecida. La pantalla muestra el tiempo de cocción.
2. **Cocción:** el aparato ha iniciado el programa inteligente. La pantalla muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción.
3. **Mantener caliente:** se enciende automáticamente cuando se detiene la cocción. Una vez completado el proceso, la pantalla muestra **End (Fin)**.

CAMBIO DE LOS AJUSTES DEL DUO CRISP CON TAPA ULTIMATE LID

Encendido/apagado del sonido

Puede optar por encender o apagar los avisos sonoros de cocción.

- En el modo **Ready** (Preparado), mantenga pulsados los botones **Time** (Tiempo) y **Temperature** (Temperatura) durante 5 segundos hasta que la pantalla muestre **Sound On** (Sonido encendido) o **Sound Off** (Sonido apagado).

Los avisos sonoros de seguridad (pitidos) no se pueden apagar.

Elección de la escala de temperatura

Puede optar por mostrar la temperatura de cocción en grados Fahrenheit o Celsius.

- En el modo Standby, mantenga pulsado el botón **Temp** (Temperatura) durante 5 segundos hasta que la pantalla muestre **Temp Unit F** (Unidad de temperatura F) o **Temp Unit C** (Unidad de temperatura C).

Inicio retardado de la cocción

Puede usar el inicio retardado para retardar la cocción desde un mínimo de 10 minutos hasta un máximo de 24 horas.

- 4 Seleccione un programa inteligente, ajuste los parámetros como desee y pulse **Delay Start** (Inicio retardado).
- 5 Cuando el tiempo parpadee, use el **dial de control** para ajustar el tiempo de retardo.
- 6 Pulse **Start** (Comenzar) y se iniciará la cuenta atrás.
- 7 Cuando finalice el Inicio retardado, comenzará el programa inteligente y la pantalla mostrará el tiempo de cocción.
- 8 El inicio retardado no está disponible en los programas inteligentes **Freír con aire**, **Saltear**, **Yogur**, **Al vacío**, **Tostar**, **Grill**, **Hornear**, **Deshidratar**, **Fermentación** o **Mantener caliente**.

Configurar un temporizador

Puede configurar un temporizador de cocción desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 1 hora.

1. En el modo Ready (Preparado), pulse **Delay Start** (Inicio retardado).
2. Cuando el tiempo parpadee, use el **dial de control** para ajustar el tiempo de retardo.
3. Pulse **Start** (Comenzar) y se iniciará la cuenta atrás.
4. Cuando el contador llegue a su fin, la pantalla mostrará **Ready** (Preparado).

Restaurar los Programas inteligentes a su configuración original

Restaurar los programas inteligentes

- En el modo Ready (Preparado), mantenga pulsado el botón del programa inteligente durante 3 segundos hasta que el botón parpadee dos veces.

Los ajustes de los programas inteligentes se restaurarán a los predeterminados de fábrica.

- En el modo Cooking (Cocción), mantenga pulsado el botón del programa inteligente que se está utilizando durante más de 3 segundos hasta que el botón parpadee dos veces.

Los ajustes de los programas inteligentes se restaurarán a los predeterminados de fábrica.

Restaurar todos los ajustes

- En el modo Ready (Preparado), mantenga pulsado el dial de control durante más de 3 segundos hasta que los botones del programa inteligente parpadeen 3 veces y la pantalla muestre **Ready** (Preparado).

Todos los ajustes se restaurarán a los ajustes predeterminados de fábrica.

USO DE LA TAPA ULTIMATE LID

Usará la tapa Ultimate Lid tanto para cocinar a presión como para freír con aire, además de otros tipos de cocción. Use siempre la tapa que se suministra con la base de cocción del Instant Pot Duo Crisp con tapa Ultimate Lid.

⚠ATENCIÓN

No abra la tapa hasta que se haya liberado toda la presión y se muestre el mensaje "Ok to open lid" (Ya puede abrir la tapa). Si se abre la tapa antes de liberar la presión, pueden producirse quemaduras, lesiones personales y/o daños materiales. No se incline sobre la salida de vapor. Podría salir vapor caliente y provocar quemaduras o lesiones personales

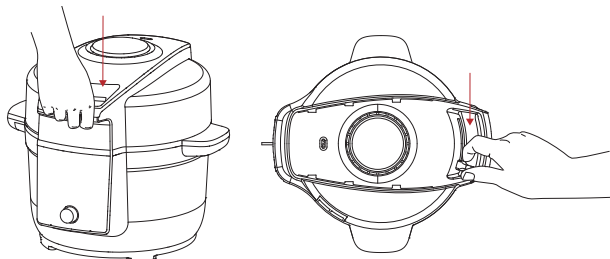
Apertura de la tapa

1. Después de cocinar a presión, asegúrese de liberar el vapor antes de abrir la tapa. Consulte Cómo liberar el vapor en la página 17.
2. Coloque el interruptor de bloqueo de la tapa en la posición **Unlock** (Desbloqueo).
3. Use el asa de la tapa para levantar la tapa de la base del aparato.

Cierre y bloqueo de la tapa

Para cocinar a presión, la tapa debe estar bien enganchada en su lugar para evitar escapes de vapor.

1. Use el asa de la tapa para colocar la tapa en la base del aparato y presione la tapa hacia abajo.
2. Para cocinar a presión, coloque el interruptor de bloqueo de la tapa en la posición **Lock** (Bloqueo).

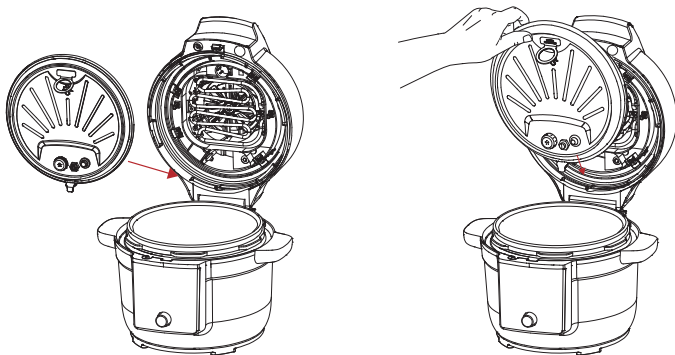


Cómo usar la cubierta para la cocción a presión

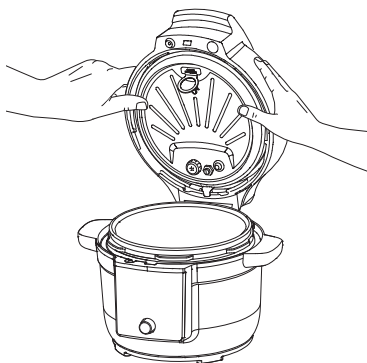
Para la cocción a presión y otros programas inteligentes que utilizan las funciones de cocción a presión, deberá instalar la cubierta para cocción a presión.

Instalación de la cubierta para cocción a presión

1. Inserte la cubierta para cocción a presión en la ranura en la parte inferior del aparato, empezando por la parte de abajo.

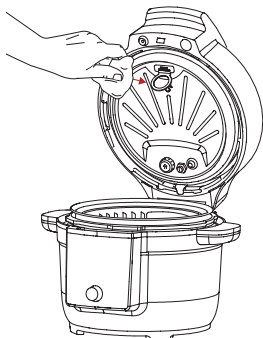


2. Presione para colocar la cubierta para cocción a presión en su posición. Cuando la cubierta para cocción a presión esté en su lugar, oirá un sonido de bloqueo.

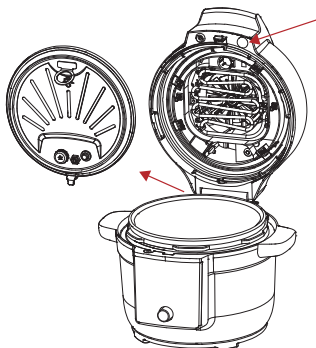


Extracción de la cubierta para cocción a presión

1. Abra la tapa Ultimate Lid y agarre el lazo de sujeción de la cubierta interior.
2. *Asegúrese de sujetar el lazo de sujeción de la cubierta para cocción a presión con un paño de cocina o alguna otra protección ya que podría seguir estando caliente.*



3. Pulse el botón rojo en la parte superior de la tapa y la cubierta se liberará.



Cómo liberar el vapor

Su Duo Crisp con tapa Ultimate Lid puede liberar el vapor de 3 formas diferentes. Seleccione la opción que mejor se adapte al tipo de alimentos que está cocinando.

Elija entre	Liberación natural	Liberación por impulsos	Liberación rápida
¿Cómo?	Libera el vapor gradualmente con el paso del tiempo (hasta 40 minutos o más) una vez finalizada la cocción	Libera ráfagas programadas de vapor en impulsos rápidos una vez finalizada la cocción	Libera el vapor rápidamente después de pulsar el botón de liberación del vapor
Se usa para	alimentos que pueden fermentar como los guisos, el chili, la pasta los copos de avena, las habas o los granos	Alimentos como el arroz y los granos	Alimentos que tienden a cocinarse en exceso, como las verduras y el marisco

Cómo liberar el vapor

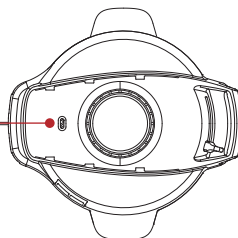
1. Pulse el botón de Liberación de vapor en el panel de control frontal para alternar entre Liberación natural, Liberación por impulsos y Liberación rápida.

Puede cambiar el tipo de liberación del vapor en cualquier momento: antes, durante o después de la cocción.

2. Una vez liberado todo el vapor, la pantalla muestra OK to open lid (Ya puede abrir la tapa).
3. Tras haber liberado el vapor, puede usar el asa de la tapa para abrirla.

El vapor caliente se libera por la salida de vapor; no ponga las manos o el rostro cerca cuando esté saliendo vapor.

Salida de vapor



CONFIGURACIÓN INICIAL

Limpiar antes de usar

1. Lave el interior del recipiente de cocción con agua caliente y jabón. Aclare y use un paño suave para secar el exterior. También puede lavar el interior del recipiente de cocción en el lavavajillas.
2. Frote el elemento calentador del interior de la base del aparato y el interior de la tapa Ultimate Lid con un paño suave para asegurarse de que no queden partículas del embalaje.

Uso del colector de condensación

El colector de condensación se asienta en la parte trasera de la base del aparato y acumula la humedad que rebosa por el borde de condensación. Debe instalarse antes de cocinar y vaciarse y aclararse después de cada uso.

Extracción del colector de condensación

- Tire para alejar el colector de condensación de la base del aparato; no tire hacia abajo.

Instalación del colector de condensación

- Alinee las ranuras del colector de condensación con las pestañas en la parte posterior de la base del aparato y deslice el colector para colocarlo en su posición.

Uso de la cesta para freír con aire

Cuando use cualquiera de los programas de Freír con aire, debe usar la cesta para dejar que el aire circule uniformemente a lo largo del proceso de cocción.

Prueba de funcionamiento

Antes de usar su Duo Crisp con tapa Ultimate Lid por primera vez, debe realizar una prueba de cocción a presión para asegurarse de que todo funciona correctamente.

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Siga las instrucciones para cocinar a presión en la página 20.
2. Rellene el recipiente de cocción interior con agua hasta la primera línea, pero no añada alimentos.
3. Seleccione **Pressure Cook** (Cocción a presión)
4. Configure el tiempo de cocción en 5 minutos.
5. Seleccione **Quick Steam Release** (Liberación rápida del vapor) con el botón correspondiente.
6. Pulse **Start** (Comenzar).
7. El aparato liberará el vapor.
8. Una vez liberado el vapor, la barra de mensajes mostrará **Ok to open lid** (Ya puede abrir la tapa).
9. Lave y seque el recipiente de cocción interior.

Ya puede cocinar alimentos en su Duo Crisp con tapa Ultimate Lid.

COCCIÓN A PRESIÓN + VAPOR

Ambos programas usan vapor presurizado para cocinar alimentos de forma rápida y uniforme. Use la cocción a presión para la mayoría de las recetas de cocción a presión y use el vapor como haría en un vaporizador, hirviendo líquido para cocinar los alimentos con vapor caliente.

⚠ ATENCIÓN

USO OBLIGATORIO DEL RECIPIENTE INTERIOR

Debe usarse siempre el recipiente de cocción interior. Para prevenir lesiones personales, no coloque alimentos o líquidos directamente en la base del aparato.

NO LLENAR EN EXCESO

Si se llena en exceso el recipiente de cocción, pueden producirse lesiones personales o daños materiales.

No llene el recipiente de cocción por encima de la línea PC Max - 2/3 como se indica en el propio recipiente.

No llene el recipiente de cocción por encima de la línea -1/2 para cocinar alimentos que se expandan como habas crudas, salsa de manzana, gachas de avena, cebada y fideos.

NO quite la tapa mientras se está cocinando a presión

No abra la tapa mientras se está cocinando a presión. Si se quita la tapa antes de liberar la presión, pueden producirse quemaduras, lesiones personales y/o daños materiales.

Uso de líquido para cocinar a presión

La cocción a presión requiere la presencia de líquido en el recipiente de cocción interior para producir el vapor necesario. En este Duo Crisp con tapa Ultimate Lid, estas son las cantidades mínimas:

Tamaño del recipiente de cocción	Mínimo de líquido para cocinar a presión*
6.2 litros	500 ml

**Salvo que se especifique lo contrario en la receta.*

Los líquidos para cocinar a presión deben ser a base de agua, como caldo, sopa o zumo. Si se usa sopa a base de crema, enlatada o condensada, añadir agua como se indica anteriormente.

Ajustes de los programas

Elija entre estas opciones para cada programa inteligente:

Programa inteligente	Temperatura	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
Cocción a presión	Ajustado automáticamente	10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	4 horas (04:00)
Vapor	Ajustado automáticamente	10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	1 horas (01:00)

Cómo cocinar a presión o con vapor

Preparación

Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.

Precalentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Añada los alimentos al recipiente de cocción interior.
3. Asegúrese de que la cubierta para cocción a presión está colocada en la tapa Ultimate Lid.
4. Cierre la tapa sobre la base y bloquéela.

Consulte "Cerrar y bloquear la tapa" para obtener más detalles.

5. Pulse **Pressure Cook** (Cocción a presión) o **Steam** (Vapor). La luz indicadora parpadeará.
6. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado o el último utilizado. Para cambiarlo, pulse **Time** (Tiempo) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarlo.

7. En el programa inteligente de Cocción a presión, Mantener caliente está **activado** por defecto. Si desea apagarlo, pulse **Keep Warm** (Mantener caliente).
8. Se muestra el tipo de liberación de vapor predeterminado o el último utilizado. Para cambiarlo, pulse el botón **Steam Release** (Liberar vapor) según sea necesario para alternar entre las distintas opciones.

Consulte "Cómo liberar vapor" para conocer todos los detalles.

9. Pulse **Start** (Comenzar). La barra de progreso muestra **Preheating** (Precalentamiento) y el Duo Crisp con tapa Ultimate Lid comienza a calentarse. La pantalla muestra Preheating (Precalentamiento).

Puede tardar 10-15 minutos en precalentarse para cocinar. El tiempo de precalentamiento puede ser superior a 15 minutos en 2/3 máx. Los alimentos congelados necesitan más tiempo de precalentamiento. El tiempo de cocción que elija será el nuevo ajuste predeterminado la próxima vez que use el programa inteligente.

Cocinar

1. Cuando el aparato alcanza la presión necesaria, el Duo Crisp con tapa Ultimate Lid comienza a cocinar a presión. La unidad muestra **Cooking** (Cocción) y el temporizador inicia la cuenta atrás.
2. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
3. Cuando la pantalla muestre **Ok to Open Lid** (Ya puede abrir la tapa), podrá abrir la tapa.
4. Pulse **Cancel** (Cancelar) si desea finalizar la cocción antes de que se detenga el contador.

Mantener caliente

Cuando se completa el programa inteligente de cocción a presión y se activa la función Mantener caliente, el temporizador comienza a contar desde 00:00 hasta 10 horas (10:00). Si la opción Mantener caliente está desactivada, la pantalla mostrará End (Fin).

SALTEAR

Use la opción Saltear en lugar de una sartén o cacerola. El proceso de salteado puede aportar más sabor a los alimentos o puede fermentar, espesar o reducir las salsas.

Elija entre estas opciones de salteado:

Temp. prede-terminata	Temp. mínima	Temp máxima	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
Nivel 1	Nivel 1	Nivel 6	30 minutos (00:30)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)

Cómo saltear

Preparación

Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.

Precalentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Mantenga la tapa abierta durante todo el proceso de salteado.
3. Pulse **Sauté** (Saltear). La luz indicadora parpadeará.
4. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado o el último utilizado. Para cambiarlo, pulse **Time** (Tiempo) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
5. Se mostrará la temperatura de cocción predeterminada o la última utilizada. Para cambiarla, pulse **Temp** (Temperatura) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarla.
6. Pulse **Start** (Comenzar). La barra de progreso muestra **Preheating** (Precalentamiento) y el Duo Crisp con tapa Ultimate Lid comienza a calentarse. La pantalla muestra **Preheating** (Precalentamiento).

Cocinar

1. Cuando la pantalla muestre **Add Food** (Añadir alimentos), añada los ingredientes.
2. La unidad muestra **Cooking** (Cocción).
3. Cuando el temporizador llegue a su fin, la pantalla mostrará **End** (Fin).
4. Pulse **Cancel** (Cancelar) si desea finalizar la cocción antes de que se detenga el contador.

Desglasado

El desglasado es el proceso de añadir líquido a un recipiente caliente, liberando todos los fragmentos caramelizados, deliciosos, adheridos al fondo.

1. Extraiga los alimentos del recipiente interior.
2. Añada agua, caldo o vino.
3. Use una cuchara de madera o una espátula de silicona para liberar los alimentos adheridos del recipiente de cocción interior.

Saltear antes de la cocción a presión o la cocción lenta

Es frecuente saltear los alimentos para dorarlos antes de cocinarlos.

4. Saltear los ingredientes.
5. Pulse **Cancel** (Cancelar). Puede desglasar el recipiente de cocción interior ahora, antes de pasar a
6. **Pressure Cook** (Cocción a presión) o **Slow Cook** (Cocción lenta) (consulte la sección **Deglazing** [Desglasado]).
7. Seleccione el programa inteligente que desee usar para cocinar.

COCCIÓN LENTA

La cocción lenta le permite lograr sus fermentaciones y sus recetas de guisos favoritas. Este programa no usa presión para cocinar los alimentos.

Elija entre estas opciones para cocción lenta:

Temp. prede-terminata	Temp. mínima	Temp máxima	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
Alta	Baja	Alta	4 horas (04:00)	30 minutos (00:30)	24 horas (24:00)

Cómo usar la cocción lenta

Preparación

Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.

Precalentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Añada los alimentos al recipiente de cocción interior.
3. Asegúrese de que la cubierta para cocción a presión está colocada en la tapa Ultimate Lid.
4. Cierre la tapa sobre la base y bloquéela.

Consulte “Cerrar y bloquear la tapa” para obtener más detalles.

5. Pulse **Slow Cook** (Cocción lenta). La luz indicadora parpadeará.
6. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado o el último utilizado. Para cambiarlo, pulse **Time** (Tiempo) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el dial de control para seleccionarlo.
7. Se mostrará la temperatura de cocción predeterminada o la última utilizada. Para cambiarla, pulse **Temp** (Temperatura) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarla.

8. La función Mantener caliente está **encendida** por defecto. Si desea apagarla, pulse **Mantener caliente**.
9. Pulse **Start** (Comenzar). Tanto la Barra de progreso como el mensaje en pantalla indicarán **Preheating** (Precalentando). El Duo Crisp con tapa Ultimate Lid comienza a calentar y el temporizador de la olla inicia la cuenta atrás.
Durante el precalentamiento, la temperatura va aumentando gradualmente durante las 2 o 3 primeras horas de cocinado, igual que en las ollas tradicionales de cocción lenta. Es algo normal.
10. En cuanto se alcance la temperatura máxima de cocción, la pantalla indicará Cooking (Cocinando).
11. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
12. Pulse **Cancel** (Cancelar) si desea finalizar la cocción antes de que se detenga el contador.

Mantener caliente

Cuando se completa el programa de cocción y se activa la función Mantener caliente, el temporizador comienza a contar desde **00:00** hasta 10 horas (**10:00**). Si la opción Mantener caliente está desactivada, la pantalla mostrará **End** (Fin).

AL VACÍO

La función para cocinar al vacío cocina los alimentos en agua, en una bolsa hermética apta para alimentos, durante un largo período de tiempo. Los alimentos se cocinan en su propio jugo y quedan deliciosos y muy tiernos. Este programa no usa presión para cocinar los alimentos.

Elija entre estas opciones al vacío:

Temp. prede-terminata	Temp. mínima	Temp máxima	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
56°C	25°C	90°C	3 horas (03:00)	30 minutos. (00:30)	99 horas, 30 minutos. (99:30)

Qué necesita para cocinar al vacío

- Pinzas
- Bolsas aptas para alimentos herméticas, resellables, O BIEN
- Un sellador de vacío y bolsas para envasar alimentos al vacío

Cómo cocinar al vacío

Preparación

Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.

Precalentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Asegúrese de que la cubierta para cocción a presión está colocada en la tapa Ultimate Lid.
3. Cierre la tapa sobre la base y bloquéela.
Consulte “Cerrar y bloquear la tapa” para obtener más detalles.
4. Pulse **Sous Vide** (Al vacío). La luz indicadora parpadeará.
5. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado o el último utilizado. Para cambiarlo, pulse **Time** (Tiempo) y gire el dial de control para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
6. Se mostrará la temperatura de cocción predeterminada o la última utilizada. Para cambiarla, pulse **Temp** (Temperatura) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarla.
7. Pulse **Start** (Comenzar). La barra de progreso muestra **Preheating** (Precalentamiento) y el Duo Crisp con tapa Ultimate Lid comienza a calentarse. La pantalla muestra **Preheating** (Precalentamiento).

Cocinar

1. Cuando la pantalla muestra **Add Food** (Añadir alimentos), desbloquee y abra la tapa e inserte la bolsa de cocción.
2. Cierre y bloquee la tapa. La unidad muestra **Cooking** (Cocción).
3. Cuando el temporizador llegue a su fin, la pantalla mostrará **End** (Fin).

4. Pulse **Cancel** (Cancelar) si desea finalizar la cocción antes de que se detenga el contador.

Extracción de los alimentos

Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla mostrará **End** (Fin). Use las pinzas para extraer con cuidado la bolsa de cocción.

YOGUR

Puede usar su Duo Crisp con tapa Ultimate Lid para hacer fácilmente lácteos fermentados y yogur vegetal.

Elija entre estas opciones para hacer yogur:

Temperatura de pasteurización	Temperatura de fermentación	Tiempo de pasteurización	Tiempo de fermentación predeterminado	Tiempo de fermentación mín.	Tiempo de fermentación máx.
Ajustado automáticamente	Ajustado automáticamente	Ajustado automáticamente 30 minutos (0:30)	8 horas (08:00)	6 horas (06:00)	12 horas (12:00)

Cómo hacer yogur

Hacer yogur es un proceso de 3 pasos, comenzando por la pasteurización de la leche para después añadir cultivo de yogur y, por último, enfriar el yogur. Asegúrese de seguir una receta de confianza.

Preparación

1. Prepare los ingredientes según la receta.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción interior.

Pasteurización

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Asegúrese de que la cubierta para cocción a presión está colocada en la tapa Ultimate Lid.
3. Cierre la tapa sobre la base y bloquéela.

Consulte “Cerrar y bloquear la tapa” para obtener más detalles.

4. Pulse **Yogurt** (Yogur). La luz indicadora parpadea.
5. Pulse **Start** (Comenzar). La primera barra de progreso se muestra debajo de Cooking (Cocción) y el Duo Crisp con tapa Ultimate Lid comienza a calentarse. La pantalla muestra **Paso 1. Pasteurizar**.
6. Una vez completada la pasteurización, el Duo Crisp con tapa
7. Fermentér Ultimate Lid comienza a enfriarse y se muestra la segunda barra de progreso debajo de Cooking (Cocción). Abra la tapa para que enfríe más rápido, tardará aproximadamente 90 minutos. La pantalla muestra **Cooling Down** (Enfriando).

Fermentación

1. Cuando el Duo Crisp con tapa Ultimate Lid alcanza la temperatura adecuada para la fermentación, la pantalla muestra **Add Yogurt Starter** (Añadir cultivo de yogur). Añada el cultivo de yogur y cierre la tapa.
2. Dispone de 30 minutos para añadir el cultivo de yogur. Si no añade el cultivo en este tiempo, el programa Yogurt se detendrá automáticamente.
3. Se mostrará el tiempo de fermentación predeterminado o el último utilizado. Para cambiarlo, pulse **Time** (Tiempo) y pulse Time de nuevo para seleccionarlo.
4. Pulse **Start** (Comenzar). Se muestra la tercera barra de progreso debajo de Cooking (Cocción). La pantalla muestra **Step 2** (Paso 2). **Fermentación**.
5. Cuando se completa el paso de fermentación, la pantalla muestra **End** (Fin).
6. Pulse **Cancel** (Cancelar) si desea finalizar la cocción antes de que se detenga el contador.

Enfriar

7. Deje que el yogur se enfríe.
1. Déjelo en la nevera durante 12-24 horas para que desarrolle los sabores.

¿Cuánta cantidad hacer?

Tamaño del recipiente	Volumen de leche mínimo	Volumen de leche máximo
6.2 litros	1000 ml	3.8 l

FREÍR CON AIRE

Puede freír con aire todo tipo de alimentos, frescos o congelados, para un acabado crujiente sin tanto aceite.

Elija entre estas opciones para freír con aire:

Temp. prede-terminata	Temp. mínima	Temp máxima	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
204°C	82°C	204°C	20 minutos (00:20)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)

Cómo freír con aire

Preparación

Prepare los ingredientes según la receta y téngalos preparados.

Precalentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Coloque la cesta para freír con aire dentro del recipiente de cocción interior.
3. Asegúrese de que la cubierta para cocción a presión **NO** está colocada en la tapa Ultimate Lid.
4. Cierre la tapa sobre la base del aparato.
Consulte "Cómo bloquear la tapa" para obtener más detalles.
5. Pulse **Air Fry** (Freír con aire). La luz indicadora parpadeará.
6. Se muestra el tiempo de cocción predeterminado o el último utilizado. Para cambiarlo, pulse **Time** (Tiempo) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarlo.

7. Se muestra la temperatura de cocción predeterminada o la última utilizada. Para cambiarla, pulse **Temp** (Temperatura) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarla.
8. Cuando la unidad muestre **Add Food** (Añadir alimentos), añada los alimentos preparados y cierre la tapa.
9. Su Duo Crisp con tapa Ultimate Lid comenzará a freír con aire y la unidad mostrará **Cooking** (Cocción).
10. Cuando la unidad muestre **Turn Food** (Dar la vuelta a los alimentos), abra la tapa, dé la vuelta a los alimentos y vuelva a cerrarla.
11. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
12. Pulse **Cancel** (Cancelar) si desea finalizar la cocción antes de que se detenga el contador.

HORNEAR + TOSTAR

Puede hornear alimentos como panes, pasteles y pastas, o tostar carnes y verduras.

Elija entre estas opciones para cada programa inteligente:

Programa inteligente	Temp. predeterminada	Temp. mínima	Temp. máxima	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo de cocción mínimo	Tiempo de cocción máximo
Hornear	185°C	82°C	204°C	30 minutos (00:30)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)
Tostar	193°C	82°C	204°C	40 minutos (00:40)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)

Cómo hornear o tostar

Preparación

1. Prepare los ingredientes según la receta.
2. Si va a hornear, coloque los ingredientes en una fuente para hornear que se adapte a la base del aparato.

Deje aproximadamente 2,5 cm de espacio en torno a los lados de la fuente de horneado para que el calor circule uniformemente.

3. Si va a tostar, coloque los ingredientes en la cesta para freír con aire.

Cocinar

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato y después coloque la cesta para freír con aire dentro del recipiente de cocción interior.
2. Asegúrese de que la cubierta para cocción a presión NO está colocada en la tapa Ultimate Lid.
3. Cierre la tapa sobre la base del aparato.

Consulte “Cómo bloquear la tapa” para obtener más detalles.

4. Pulse **Bake** (Hornear) o **Roast** (Tostar). La luz indicadora parpadeará.
5. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado o el último utilizado. Para cambiarlo, pulse **Time** (Tiempo) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
6. Se mostrará la temperatura de cocción predeterminada o la última utilizada. Para cambiarla, pulse **Temp** (Temperatura) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarla.
7. Pulse **Start** (Comenzar). La barra de progreso muestra **Preheating** (Precalentamiento) y el Duo Crisp con tapa Ultimate Lid comienza a calentarse. La pantalla muestra **Preheating** (Precalentamiento).
8. Cuando la unidad muestre **Add Food** (Añadir alimentos), abra la tapa, coloque la cesta para freír con aire dentro del recipiente de cocción interior y cierre la tapa.
9. El Duo Crisp con tapa Ultimate Lid comienza a hornear/tostar, la unidad muestra **Cooking** (Cocción) y el temporizador inicia la cuenta atrás.
10. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
11. Pulse **Cancel** (Cancelar) si desea finalizar la cocción antes de que se detenga el contador.

GRILL

Puede cocinar al grill alimentos como carnes, marisco y verduras. Elija entre estas opciones de grill:

Temp. prede-terminata	Temp. mínima	Temp máxima	Tiempo de cocción prede-terminado	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
204°C	No ajustable	No ajustable	6 minutos (00:06)	1 minuto (00:01)	40 minutos (00:40)

Cómo cocinar al grill

Preparación

1. Prepare los ingredientes según la receta.
2. Coloque los ingredientes en la cesta para freír con aire.

Cocinar

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Coloque la cesta para freír con aire dentro del recipiente de cocción interior.
3. Asegúrese de que la cubierta para cocción a presión NO está colocada en la tapa Ultimate Lid.
4. Cierre la tapa sobre la base del aparato.
Consulte "Cómo bloquear la tapa" para obtener más detalles.
5. Pulse **Grill**. La luz indicadora parpadeará.
6. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado o el último utilizado. Para cambiarlo, pulse **Time** (Tiempo) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
7. Pulse **Start** (Comenzar). El Duo Crisp con tapa Ultimate Lid comienza a cocinar al grill, la unidad muestra **Cooking** (Cocción) y el temporizador inicia la cuenta atrás.
8. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
9. Pulse **Cancel** (Cancelar) si desea finalizar la cocción antes de que se detenga el contador.

DESHIDRATAR + FERMENTAR

Puede deshidratar alimentos como frutas y verduras o fermentar la masa antes de hornearla.

Elija entre estas opciones para cada programa inteligente:

Programa inteligente	Temp. predeterminada	Temp. mínima	Temp. máxima	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo de cocción mínimo	Tiempo de cocción máximo
Deshidratar	51°C	40°C	73°C	7 horas (07:00)	1 hora (01:00)	72 horas (72:00)
Fermentar	25°C	23°C	35°C	1 hora (01:00)	30 min. (00:30)	3 horas (03:00)

Cómo deshidratar o fermentar

Preparación

1. Prepare los ingredientes según la receta.
2. Coloque los ingredientes en la cesta para freír con aire.

Cocinar

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Coloque la cesta para freír con aire dentro del recipiente de cocción interior.
3. Asegúrese de que la cubierta para cocción a presión NO está colocada en la tapa Ultimate Lid.
4. Cierre la tapa sobre la base del aparato.

Consulte “Cómo bloquear la tapa” para obtener más detalles.

5. Pulse **Dehydrate** (Deshidratar) o **Proof** (Fermentar). La luz indicadora parpadeará.
6. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado o el último utilizado. Para cambiarlo, pulse **Time** (Tiempo) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarlo.

7. Se mostrará la temperatura de cocción predeterminada o la última utilizada. Para cambiarla, pulse **Temp** (Temperatura) y gire el **dial de control** para hacer el cambio, después pulse el **dial de control** para seleccionarla.
8. Pulse **Start** (Comenzar). El Duo Crisp con tapa Ultimate Lid comienza a deshidratar/fermentar, la unidad muestra **Cooking** (Cocción) y el temporizador inicia la cuenta atrás.
9. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
10. Pulse **Cancel** (Cancelar) si desea finalizar la cocción antes de que se detenga el contador.

MANTENER CALIENTE

Puede elegir activar la función Mantener caliente automáticamente después de cocinar con varios programas inteligentes. También puede usar la función Mantener caliente para recalentar la comida.

Elija entre estas opciones en el programa inteligente Mantener caliente:

Temp. prede-terminata	Temp. mínima	Temp máxima	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
Ninguna	Baja 62°C	Alta 77°C	10 horas (10:00)	10 minutos (00:10)	10 horas (10:00)

Cómo recalentar

Preparación

Coloque la comida a recalentar en el recipiente de cocción interior.

Pre calentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Asegúrese de instalar la cubierta para cocción a presión en la tapa Ultimate Lid y cierre y bloquee la tapa.

Consulte "Cómo bloquear la tapa" para obtener más detalles.

3. Seleccione **Keep Warm** (Mantener caliente) en el **panel de control**. Se mostrarán el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados o los últimos utilizados.
4. Para cambiar el tiempo para recalentar, pulse **Time** (Tiempo) y gire el **Dial de control** para seleccionar un tiempo nuevo.
5. Para cambiar la temperatura de cocción, pulse **Temperature** (Temperatura) y gire el **dial de control** para seleccionar una nueva temperatura de cocción.
6. Pulse **Start** (Comenzar). La barra de progreso muestra **Keep Warm** (Mantener caliente) y el contador inicia la cuenta atrás.
7. Cuando se complete el proceso de recalentar, la pantalla mostrará **End** (Fin).

LIMPIEZA

Limpie su Instant Duo Crisp con tapa Ultimate Lid después de cada uso. Desenchufe siempre la unidad y deje que todos los componentes se enfrien a temperatura ambiente antes de la limpieza. Antes de usar o almacenar la unidad, asegúrese de que todas las superficies estén secas.

⚠ ATENCIÓN

NO SUMERJA el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido, ya que podría causar una descarga eléctrica.

Componente	Instrucciones de limpieza
Accesorios • Cesta para freír con aire • Cubierta para cocción a presión • Colector de condensación	• Lavar después de cada uso • Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superior • No utilice nunca detergentes químicos, polvos o estropajos que rasquen con los accesorios • Vacíe y aclare el colector de condensación después de cada uso

Ultimate Lid	• Utilice un paño ligeramente humedecido para frotar los restos de partículas
Recipiente de cocción interior	• Lavar después de cada uso. • Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas* • Las manchas de agua dura pueden necesitar que use una esponja humedecida en vinagre y que restriegue para eliminarlas • Si quedan restos de comida quemada o muy adherida, sumergir en agua caliente durante unas horas antes de limpiar • Seque todas las superficies externas antes de colocar la base del aparato
Cable de alimentación	• Utilice un paño ligeramente humedecido para frotar los restos de partículas del cable de alimentación
Base del aparato	• Frote el interior de la base de cocción además del borde de condensación con un paño ligeramente humedecido y deje que sequen al aire • Limpie el exterior de la base del aparato y el panel de control con una esponja o un paño suave, ligeramente humedecidos

**Puede producirse cierta decoloración después de usar el lavavajillas, pero no afectará a la seguridad o el rendimiento de la cocción.*

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación	Mala conexión de alimentación o sin alimentación	Compruebe que el cable no presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con Atención al cliente. Compruebe que la toma de salida recibe alimentación.
	El fusible eléctrico del aparato se ha fundido	Póngase en contacto con Atención al cliente.
Sale vapor por el lateral de la tapa	La tapa no está bien cerrada	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	El borde del recipiente de cocción interior puede haberse deformado	Compruebe si hay deformación y póngase en contacto con Atención al cliente.
Dificultad para cerrar la tapa	El contenido del aparato aún está caliente	Pulse la función de Liberar vapor en el panel de control, coloque la tapa en la base del aparato y espere a que el vapor y la temperatura se reduzcan antes de tratar de cerrar la tapa.
Dificultad para abrir la tapa	Presión dentro del aparato	Libere presión según lo indicado en la receta; abra la tapa únicamente cuando la pantalla muestre "Ok to open the lid" (Ya puede abrir la tapa).

Problema	Causa	Solución
El recipiente interior se adhiere a la tapa al abrir el aparato	Al enfriarse el recipiente interior puede crear succión, causando el que recipiente interior se adhiera a la tapa	Para liberar el vacío, pulse la función Liberar vapor en el panel de control y espere a que el contenido dentro del recipiente se enfríe.
	Demasiado líquido en el recipiente interior	Compruebe si hay alimentos quemados en el fondo del recipiente. Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente interior: 375 ml
Pequeña fuga de vapor/silbido de la válvula de vapor durante el ciclo de cocción	La tapa no queda fijada en la posición de Bloqueo	Compruebe el bloqueo de la tapa para confirmar que está configurado en Lock.
	El aparato está regulando el exceso de presión	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
Sale mucho vapor de la válvula de liberación de vapor cuando el botón de liberación rápida está en modo Seal (Sello)	No hay suficiente líquido en el recipiente interior	Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente interior: 375 ml
	Fallo de control del sensor de presión	Póngase en contacto con Atención al cliente.
Sonido de clic o de ligero chasquido ocasional	El sonido del cambio de corriente y la expansión de la placa de presión al cambiar de temperatura	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
	El fondo del recipiente de cocción está húmedo	Frote las superficies externas del recipiente interior. Asegúrese de que el elemento calentador esté seco antes de insertar el recipiente de cocción en la base del aparato.

CÓDIGOS DE ERROR

Si el panel de control muestra un código de error de esta lista, es que hay un problema con el Duo Crisp con tapa Ultimate Lid. Estas son algunas acciones a llevar a cabo para solucionar el problema.

Código	Causa	Solución
C1, C3	Fallo del sensor	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C4	Fallo de conexión del panel de control	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C6	Fallo del interruptor de presión	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C7	Pérdida de presión	Cancele el proceso de cocción, apague el aparato, vuelva a encenderlo trate de resetearlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con Atención al cliente.
Food burn	Alta temperatura detectada en el fondo del recipiente de cocción; el aparato se detiene para evitar sobrecalentarse	Apague el aparato, libere la presión según lo indicado en la receta y compruebe el fondo del recipiente de cocción por si hubiera depósitos de comida; limpie los depósitos si es posible y reinicie la cocción.
PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa de cocción sin presión	Cancele el proceso de cocción y configure la Liberación de vapor en Vent (Expulsar). Una vez liberado el vapor, reinicie la cocción.

MÁS INFORMACIÓN

Le espera todo un mundo de información y ayuda sobre el Instant Duo Crisp con tapa Ultimate Lid. Estos son algunos de los recursos más valiosos.

Registre su producto

instantbrands.co.uk/product-registration

Póngase en contacto con Atención al cliente

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

Instant Brands Connect App con más de 1000 recetas

instantbrands.co.uk
iOS- og Android-appbutikker

Tilberedningstabeller og flere opskrifter

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

Vídeos de instrucciones, consejos y más



Instant Brands UK

Sustitución de piezas y accesorios

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

Únase a la comunidad



Especificaciones del producto

Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia	Peso	Dimensiones
SLC065000	6.2 litros	1500 vatios	220-240V ~ 50-60Hz	10.6 kg	cm: 39.4 x 39.2 x 34

GARANZIA

Garanzia Limitata

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (conjuntamente, l'“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE.

La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE. Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantbrands.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario. L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui 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 da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore. Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura.

L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

Per registrare l'apparecchio, instantbrands.co.uk/product-registration/ È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Servicio de Garantía

Para disfrutar del servicio de garantía, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente creando un recibo de asistencia en línea en Instantbrands.co.uk/support/.

Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Brands no asumirá los gastos de envío relacionados con el servicio de garantía. Al devolver el aparato, indique su nombre, domicilio, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original además de la descripción del problema que ha observado en el aparato.

EU Support

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

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

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]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



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

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

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
819-0323-01