

get started

INSTANT POT **DUO™ CRISP**
AVEC COUVERCLE ULTIMATE
MANUEL DE L'UTILISATEUR

Instant™

Voici

votre nouvel autocuiseur Duo™ Crisp équipé du couvercle Ultimate!

Cet autocuiseur Instant Pot® Duo™ Crisp avec couvercle Ultimate est conçu pour cuire sous pression et frire sans huile à l'aide d'un seul couvercle. Il vous aidera à préparer des repas aussi sains que délicieux facilement et rapidement. Nous espérons que votre Instant Pot Duo Crisp avec couvercle Ultimate comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années !



Faites connaissance avec
votre Duo™ Crisp équipé
du couvercle Ultimate !

⚠ AVERTISSEMENT

Avant d'utiliser votre nouveau Duo Crisp avec couvercle Ultimate, lisez toutes les instructions, y compris le document Sécurité et garantie. Vous vous exposez à des blessures et/ou des dommages matériels si vous ne respectez pas les précautions de sécurité et les instructions

TABLE DES MATIÈRES

CONTENU DE L'EMBALLAGE	5
UTILISATION DU DUO CRISP AVEC COUVERCLE ULTIMATE	6
MODIFICATION DES RÉGLAGES DU DUO CRISP AVEC COUVERCLE ULTIMATE	8
UTILISATION DU COUVERCLE ULTIMATE	10
CONFIGURATION INITIALE	14
CUISSON SOUS PRESSION + VAPEUR	16
SAUTÉ	20
CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	22
SOUS VIDE	24
YAOURT	26
FRIRE SANS HUILE	28
CUIRE AU FOUR + RÔTIR	30
GRILLER	32
DÉSHYDRATER + POUSSE	33
MAINTIEN AU CHAUD	35
NETTOYAGE	36
DÉPANNAGE	38
CODES D'ERREUR	41
EN SAVOIR PLUS	42

INSTANT POT®

DUO™ CRISP AVEC COUVERCLE ULTIMATE

Consignes de sécurité

Chez Instant, nous voulons que vous vous sentiez à l'aise avec nos produits.

Cet autocuiseur Instant® Duo™ Crisp équipé du couvercle Ultimate a été pensé pour vous et votre sécurité.

Lisez toutes les instructions avant de commencer et veillez à les respecter. Si vous n'appliquez pas ces consignes de sécurité, essentielles, vous vous exposez à des risques de blessures et/ou de dommages matériels, et la garantie sera annulée.

Suivez toujours des principes de sécurité de base lorsque vous utilisez des appareils électriques afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de dommages matériels.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠️ AVERTISSEMENT

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Positionnement

POSEZ l'appareil sur un plan de travail uniquement. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, de niveau et non combustible.

ASSUREZ-VOUS que toutes les pièces sont sèches et ne présentent aucun résidu alimentaire avant d'installer le récipient de cuisson sur la base de l'autocuiseur.

Ne placez PAS l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz/électrique ou d'un four chaud.

NE PAS utiliser l'appareil près d'un évier ou d'une flamme nue. NE PAS l'utiliser à l'extérieur. NE PAS exposer appareil à la lumière directe du soleil.

NE PAS placer sur quoi que ce soit qui pourrait obstruer les événements au bas de l'appareil.

Usage général

Le récipient de cuisson interne amovible est brûlant pendant l'utilisation et peut peser très lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients.

UTILISEZ des maniques lorsque vous manipulez le récipient de cuisson interne et retirez les accessoires.

NE PAS toucher les accessoires chauds pendant ou immédiatement après la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Faites preuve de **VIGILANCE** lorsque vous soulevez le récipient de cuisson de la base de l'autocuiseur afin d'éviter de vous brûler.

Faites preuve d'une **GRANDE PRUDENCE** lorsque le récipient de cuisson contient des ingrédients brûlants ou de l'huile ou d'autres liquides très chauds.

UTILISEZ uniquement le couvercle Instant Brands fourni avec la base de l'autocuiseur. L'utilisation de tout autre couvercle de cuisson sous pression ou de friture sans huile pourrait provoquer des dommages matériels.

N'utilisez PAS l'appareil sans avoir installé le récipient de cuisson interne amovible.

Ne touchez PAS la partie métallique du couvercle, les surfaces chaudes de l'appareil ou les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson, car vous risquez de vous brûler. Ne tenez que les poignées latérales pour déplacer l'appareil.

N'utilisez PAS cet appareil pour une friture classique à l'huile.

Ne déplacez PAS l'appareil alors qu'il fonctionne et faites preuve d'une grande prudence lorsque vous éliminez la graisse brûlante.

Ne laissez PAS les enfants ou les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil. Faites preuve de vigilance lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé à proximité ou par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.

N'utilisez PAS cet appareil dans un but autre que domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

Cuisson sous Pression

Cet appareil cuit sous pression. Laissez cet appareil évacuer la pression naturellement ou libérez tout surplus de pression avant l'ouverture. Un usage incorrect peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels.

Veiller à ce que l'appareil soit bien fermé avant utilisation.

VÉRIFIEZ que la soupape de libération de vapeur est installée.

UTILISEZ le couvercle Instant Brands lors de la cuisson sous pression. Pour savoir comment utiliser le couvercle, reportez-vous au manuel de l'utilisateur ou au guide de démarrage.

ARRÊTEZ l'appareil si un flux de vapeur constant s'échappe de la sortie d'air chaud pendant plus de 3 minutes. Si de la vapeur s'échappe par les côtés du couvercle, arrêtez l'appareil et vérifiez que la bague d'étanchéité est bien installée.

VÉRIFIEZ avant l'utilisation que la soupape de libération de vapeur, la conduite de libération de vapeur, la protection antiblocage et la soupape flottante ne sont pas obstruées. Pour savoir comment nettoyer ces pièces, reportez-vous au manuel de l'utilisateur.

Ne forcez PAS le retrait du couvercle de la base de l'autocuiseur Instant Brands.

NE PAS déplacer le multicuiseur lorsqu'il est sous pression.

Ne couvrez et n'obstruez PAS la soupape de libération de vapeur et/ou la soupape flottante avec un chiffon ou d'autres objets.

Ne tentez PAS d'ouvrir l'appareil tant que la dépressurisation n'est pas terminée et que toute la pression interne n'a pas été évacuée. Si vous ouvrez l'appareil alors qu'il est encore pressurisé, il risque de libérer un contenu brûlant et Peut provoquer des brûlures ou d'autres blessures.

Ne placez PAS le visage, les mains ou toute partie du corps non protégée au-dessus de la sortie d'air chaud lorsque l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT

fonctionne ou contient une pression résiduelle, et ne vous penchez pas sur l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

N'ouvrez PAS le couvercle avant qu'un message vous indique de le faire.

Ne retirez PAS le couvercle de cuisson sous pression à mains nues.

N'utilisez PAS de programme de cuisson sous pression sans installer correctement le couvercle de cuisson sous pression.

Remplissage excessif lors de la cuisson sous pression

Un remplissage excessif peut entraîner le risque de boucher le tuyau de sortie de vapeur et de développer une surpression.

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson interne au-delà de la ligne « PC MAX – 2/3 ».

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson interne au-delà de la ligne « – 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.

Faites preuve d'une grande **PRUDENCE** lorsque vous cuisez et libérez de la vapeur d'ingrédients la comporte de pomme, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine, les pois cassés, les nouilles, etc., car ils sont susceptibles d'entraîner la formation de mousse ou d'écume, d'éclabousser ou d'obstruer la conduite et la soupape de libération de vapeur, et/ou la poignée de libération de vapeur.

Ne remplissez PAS le récipient interne au-delà de la ligne « PC MAX - 1/2 » lorsque vous cuisez de tels ingrédients. Si vous ne respectez pas cet avertissement, vous vous exposez à des risques de blessures et/ou de dommages matériels, et la garantie pourra être annulée.

Ne placez PAS d'ingrédients trop grands dans le récipient de cuisson interne, car ils risquent de provoquer un incendie et/ou des

⚠ AVERTISSEMENT

blessures.

VÉRIFIEZ que la bague d'étanchéité est correctement installée.

Frir sans huile

Lorsque l'appareil est en mode friture sans huile, il libère de l'air chaud par les orifices d'aération. N'approchez pas le visage et les mains des orifices d'aération et faites très attention lorsque vous retirez des accessoires brûlants de l'appareil. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à des blessures ou des dommages matériels.

N'utilisez PAS le couvercle de cuisson sous pression lors de la friture sans huile.

UTILISEZ le récipient de cuisson interne fourni lors de la friture sans huile.

UTILISEZ le couvercle Instant Pot lors de la friture sans huile. Pour savoir comment utiliser le couvercle, reportez-vous au manuel de l'utilisateur ou au guide de démarrage.

Ne mettez PAS les mains sans protection dans l'appareil tant qu'il n'est pas revenu à température ambiante.

N'utilisez PAS un récipient interne en grès ou à revêtement céramique pour la friture sans huile.

N'obstruez PAS les orifices d'aération de la partie inférieure de la base de l'autocuiseur ou sur le couvercle. Laissez un espace d'au moins 13 cm autour du couvercle pendant l'utilisation.

NE PAS placer l'appareil sur une cuisinière chaude.

NE PAS utiliser le couvercle spécial friture sans huile à proximité de matériaux combustibles, tels que des nappes ou rideaux.

Ne couvrez PAS les orifices d'aération pendant la friture sans huile. Cela nuirait à l'homogénéité de la cuisson et pourrait même endommager l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne posez PAS le couvercle directement sur le plan de travail. Si l'appareil émet une fumée noire pendant la friture sans huile, appuyez sur Cancel (Annuler) et débranchez-le immédiatement. Attendez qu'il ne dégage plus de fumée avant d'ouvrir le couvercle, puis nettoyez-le soigneusement. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Dépannage » du manuel de l'utilisateur.

Remplissage excessif lors de la friture sans huile

Ne remplissez PAS trop le panier de friture sans huile pendant la friture sans huile. Ne remplissez pas le panier de friture sans huile au-delà des poignées.

Les ingrédients ne doivent **PAS** toucher l'élément chauffant.

Accessoires

UTILISEZ uniquement les accessoires ou les pièces autorisés par Instant Brands. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.

UTILISEZ uniquement le récipient de cuisson interne en acier inoxydable autorisé pour le Duo Crisp avec le couvercle Ultimate afin de réduire le risque de fuite de pression.

REMPLACEZ uniquement le couvercle de cuisson sous pression par un couvercle de cuisson sous pression autorisé par Instant Brands pour éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil.

NE PAS utiliser les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à chaleur tournante ou un four conventionnel, sur une table de cuisson vitrocéramique, une poêle électrique, une cuisinière à gaz ou un barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

Entretien et stockage

Laisser refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.

Ne stockez PAS de matériaux dans la base de l'autocuisseur lorsque vous ne l'utilisez pas.

NE PAS placer de matériaux combustibles dans la cuve ou le récipient interne du multicuiseur, tels que du papier, du carton, du plastique, de la mousse de polystyrène ou du bois.

Cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation utilisé est court, ceci afin d'éviter que des enfants le saisissent, s'y accrochent ou trébuchent dessus. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre du plan de travail et n'utilisez jamais de prise sous le plan de travail, ni de rallonge.

Le cordon d'alimentation ne doit **PAS** toucher de surfaces chaudes ni de flamme nue, y compris sur une cuisinière.

N'utilisez PAS de convertisseurs ou d'adaptateurs d'alimentation, de minuteries ou de systèmes de contrôle à distance indépendants. Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois broches.

Afin de réduire les risques de choc électrique : branchez **UNIQUEMENT** le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.

NE PAS retirer la borne de terre.

Avertissement relatif à l'électricité

La base de l'autocuisseur contient des composants électriques présentant un risque de choc électrique. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous vous exposez à un choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter les chocs électriques : Déconnectez l'appareil en sélectionnant Cancel (Annuler), puis retirez la fiche de la source d'alimentation. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation.

Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e) ou un appareil ayant subi une chute, un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque. Pour plus d'informations ou des conseils, contacter le Service Client par e-mail **EUSupport@instantbrands.com** ou par téléphone au **+44 (0) 3331 230051**.

NE PAS tenter de réparer, de remplacer ou de modifier les pièces de l'appareil ; outre le fait que cela annulerait votre garantie, cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie ou des blessures.

NE PAS altérer les mécanismes de sécurité car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.

Ne placez PAS de liquide ou d'ingrédients dans la base de l'autocuiseur sans le récipient de cuisson interne.

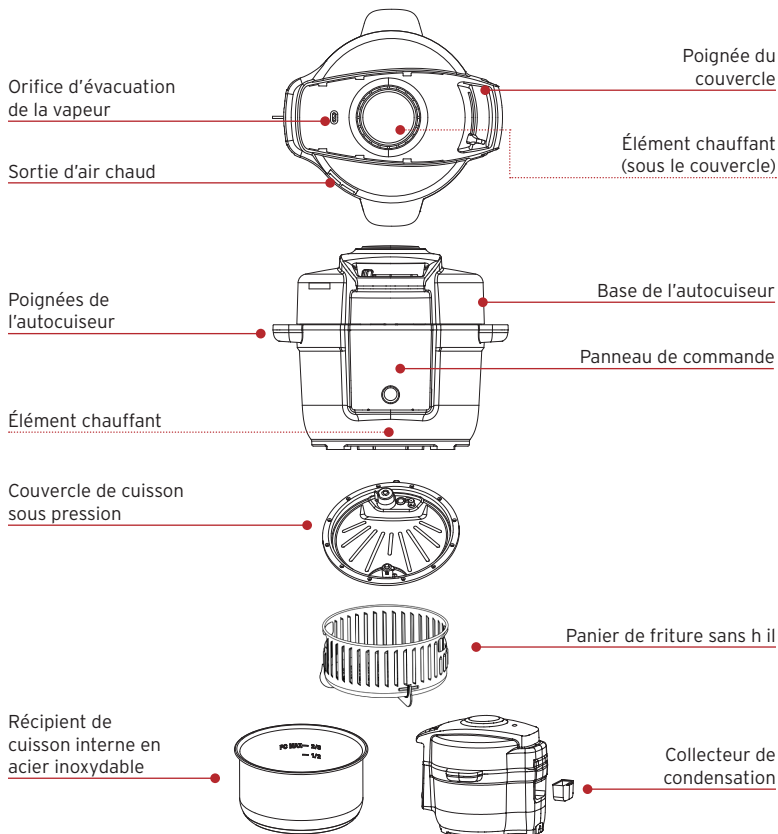
NE PAS plonger la cuve du multicuiseur, le couvercle spécial friture sans huile, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

NE PAS utiliser l'appareil avec une alimentation électrique autre que 220-240V~ 50-60Hz.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Duo™ Crisp avec couvercle Ultimate



Les illustrations sont fournies à titre de référence et peuvent différer du produit réel.

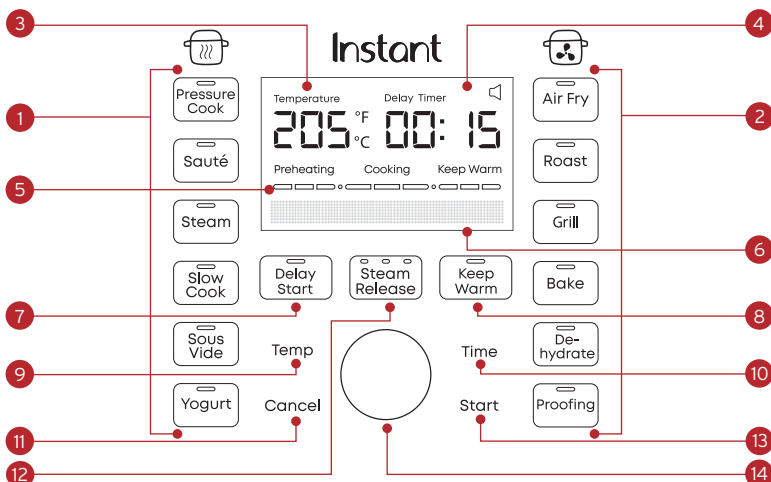
N'oubliez pas de recycler !

Nous avons conçu cet emballage dans un souci de durabilité. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans la région où vous vivez. Veuillez à conserver ce guide et la notice Sécurité et garantie pour vous y référer ultérieurement.

UTILISATION DU DUO CRISP AVEC COUVERCLE ULTIMATE

Panneau de commande

Nous avons conçu le panneau de commande dans un esprit de simplicité d'utilisation et de lecture.



1. Programmes intelligents de cuisson sous pression
 - La lumière indique le programme intelligent actif
2. Programmes intelligents de friture sans huile
 - La lumière indique le programme intelligent actif
3. Affichage de la température
 - Choisissez entre Fahrenheit et Celsius
4. Affichage de la durée
 - Décompte du temps de cuisson
 - Durée de maintien au chaud
5. Barre de progression de la cuisson
6. Barre de messages
 - Affiche les messages liés à l'état
7. Démarrage différé
 - Peut aussi servir de minuteur de cuisine
8. Maintien au chaud
 - Actif ou inactif
9. Température
10. Durée
11. Annuler
12. Bouton de contrôle d'évacuation de la vapeur
 - La lumière indique le type d'évacuation de vapeur sélectionné
13. Démarrer
14. Molette de contrôle
 - Réglez la durée et la température

Barre de progression de la cuisson

1. **Préchauffage** : l'autocuiseur chauffe à la température définie. L'écran affiche le temps de cuisson.
2. **Cuisson** : l'autocuiseur a lancé le programme intelligent. L'écran affiche le compte à rebours du temps de cuisson.
3. **Maintien au chaud** : activé automatiquement après la fin de la cuisson. À la fin du processus, l'écran affiche End (Fin).

MODIFICATION DES RÉGLAGES DU DUO CRISP AVEC COUVERCLE ULTIMATE

Activer/désactiver le son

Vous pouvez activer ou désactiver les alertes de cuisson sonores.

- En mode Ready (Prêt), maintenez les boutons **Time (Temps)** et **Temperature (Température)** enfoncés 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **Sound On (Son activé)** ou **Sound Off (Son désactivé)**.

Vous ne pouvez pas désactiver les alertes de sécurité sonores (bips).

Choisir l'échelle de température

Vous pouvez afficher la température de cuisson en Fahrenheit ou en Celsius.

- En mode Standby (Veille), maintenez le bouton **Time (Temps)** enfoncé 5 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche **Temp Unit F (Unité temp F)** ou **Temp Unit C (Unité temp C)**.

Différer le début de la cuisson

Vous pouvez utiliser Delay Start (Démarrage différé) pour retarder la cuisson 10 minutes au minimum et 24 heures au maximum.

4. Sélectionnez un programme intelligent, configurez les réglages nécessaires, puis appuyez sur **Delay Start (Démarrage différé)**.
5. Lorsque la durée clignote, utilisez la **molette de contrôle** pour régler la durée de départ différé.
6. Appuyez sur **Start (Démarrer)** et le compte à rebours s'enclenche.
7. À la fin du démarrage différé, le programme intelligent commence et l'écran affiche le temps de cuisson.
8. Le démarrage différé n'est pas disponible avec les programmes intelligents **Frire sans huile, Sauté, Yaourt, Sous vide, Rôtir, Griller, Cuire au four, Déshydrater, Pousse ou Maintien au chaud**.

Régler une minuterie

Vous pouvez régler une minuterie de cuisson pour 1 minute au minimum et 1 heure au maximum.

1. En mode **Ready (Prêt)**, appuyez sur **Delay Start (Démarrage différé)**.
2. Lorsque la durée clignote, utilisez la **molette de contrôle** pour régler la durée de départ différé.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)** et le compte à rebours s'enclenche.
4. Lorsque la minuterie arrive à terme, l'écran affiche **Ready (Prêt)**.

Réinitialiser les programmes intelligents aux réglages d'origine

Réinitialiser les programmes intelligents

- En mode **Ready (Prêt)**, maintenez un bouton de programme intelligent enfoncé plus de 3 secondes jusqu'à ce que le bouton du programme intelligent clignote deux fois.

Les réglages des programmes intelligents sont réinitialisés aux réglages d'usine par défaut.

- En mode **Cooking (Cuisson)**, maintenez le bouton du programme intelligent actif enfoncé plus de 3 secondes jusqu'à ce que le bouton du programme intelligent clignote deux fois.

Les réglages des programmes intelligents sont réinitialisés aux réglages d'usine par défaut.

Réinitialiser tous les réglages

- En mode **Ready (Prêt)**, maintenez la molette de contrôle enfoncée plus de 3 secondes jusqu'à ce que les boutons de programmes intelligents clignent trois fois et que l'écran affiche **Ready (Prêt)**.

Tous les réglages sont réinitialisés aux réglages d'usine par défaut.

UTILISATION DU COUVERCLE ULTIMATE

Vous utiliserez le couvercle Ultimate pour la cuisson sous pression et la friture sans huile, ainsi que d'autres types de cuisson. Utilisez toujours le couvercle fourni pour l'autocuiseur Instant Pot Duo Crisp avec couvercle Ultimate.

⚠ AVERTISSEMENT

N'ouvrez le couvercle qu'après l'évacuation de toute la pression et l'affichage du message « Ok to open lid. » (Ouverture couvercle OK). Si vous ouvrez le couvercle avant l'évacuation de la pression, vous vous exposez à des blessures, des brûlures et/ou des dommages matériels. Ne vous penchez pas au-dessus de l'orifice d'évacuation de la vapeur. Une vapeur brûlante pourrait être évacuée et provoquer des brûlures ou des blessures.

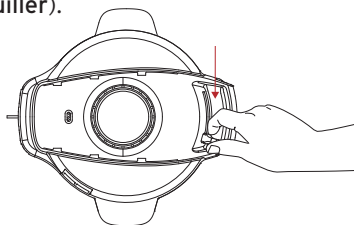
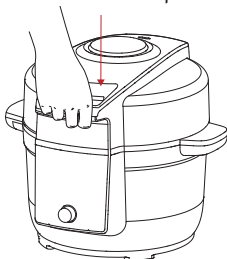
Ouvrir le couvercle

1. Lorsque la cuisson sous pression est terminée, veillez à évacuer la vapeur avant l'ouverture. Consultez Comment évacuer la vapeur à la page 17.
2. Tournez le bouton de verrouillage du couvercle en position **Unlock (Déverrouiller)**.
3. Soulevez le couvercle de la base de l'autocuiseur à l'aide de la poignée.

Fermer et verrouiller le couvercle

Lors de la cuisson sous pression, vous devez bien verrouiller le couvercle afin que la vapeur ne s'échappe pas.

1. Empoignez le couvercle par sa poignée pour le poser sur la base de l'autocuiseur, puis appuyez sur le couvercle.
2. Pour la cuisson sous pression, tournez le bouton de verrouillage du couvercle en position **Lock (Verrouiller)**.

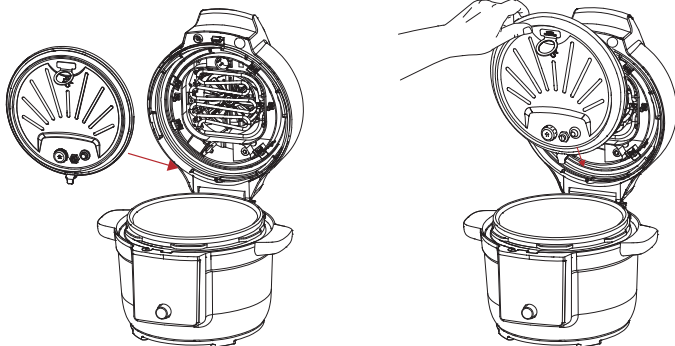


Comment utiliser le couvercle de cuisson sous pression

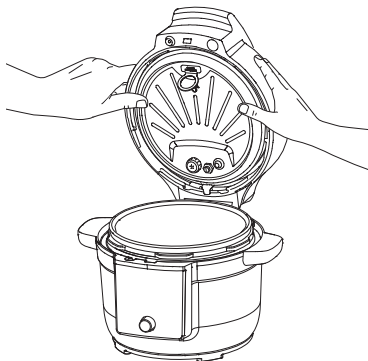
Pour la cuisson sous pression et les autres programmes intelligents se servant des fonctions de cuisson sous pression du couvercle Ultimate, vous devez installer le couvercle de cuisson sous pression.

Installer le couvercle de cuisson sous pression

1. Insérez le couvercle de cuisson sous pression dans la fente située sous le couvercle Ultimate, avec le dessous en premier.

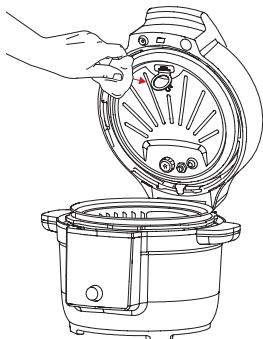


2. Enfoncez complètement le couvercle de cuisson sous pression. Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est en place, un bruit de verrouillage retentit.

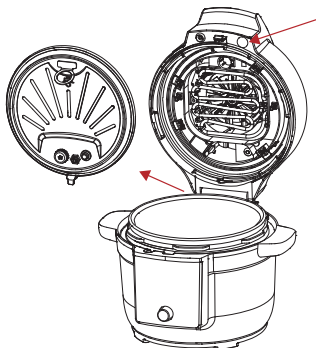


Retirer le couvercle de cuisson sous pression

1. Ouvrez le couvercle Ultimate, puis saisissez la boucle du couvercle interne.
2. *Veillez à tenir la boucle du couvercle de cuisson sous pression avec un torchon ou un gant, car elle risque d'être brûlante.*



3. Appuyez sur le bouton rouge situé sur le couvercle et le couvercle de cuisson sous pression sera ainsi libéré.



Comment évacuer la vapeur

Votre Duo Crisp avec couvercle Ultimate peut évacuer la vapeur de trois façons différentes. Sélectionnez l'option la mieux adaptée au type d'ingrédient que vous préparez.

Choix	Évacuation naturelle	Évacuation pulsée	Évacuation rapide
Comment ?	Libère la vapeur progressivement (jusqu'à 40 minutes ou plus) après la fin de la cuisson.	Libère de rapides bouffées de vapeur par salves programmées après la fin de la cuisson.	Libère rapidement la vapeur après une pression sur le bouton d'évacuation de la vapeur.
À utiliser pour	Des ingrédients qui peuvent mijoter, comme les ragouts, le chili, les pâtes, l'avoine, les haricots et les céréales.	Des ingrédients comme le riz et les céréales.	Des ingrédients ayant tendance à trop cuire, comme les légumes et les fruits de mer.

Comment évacuer la vapeur

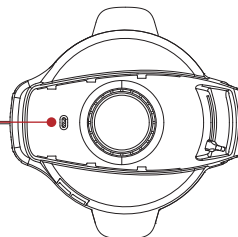
- Appuyez sur le bouton **Steam Release (Évacuation vapeur)** sur le panneau de commande pour alterner entre Évacuation naturelle, Évacuation pulsée et Évacuation rapide.

Vous pouvez changer le mode d'évacuation de la vapeur quand vous le souhaitez : avant, pendant ou après la cuisson.

- Lorsque toute la vapeur a été évacuée, l'écran affiche **OK to open lid (Ouverture couvercle OK)**.
- Après l'évacuation de la vapeur, vous pouvez utiliser la poignée du couvercle pour ouvrir ce dernier.

De la vapeur brûlante étant évacuée par l'orifice d'évacuation de la vapeur, n'approchez pas les mains ni le visage de l'orifice lors de cette étape.

Orifice d'évacuation de la vapeur



CONFIGURATION INITIALE

Nettoyage avant utilisation

1. Lavez le récipient de cuisson interne à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez l'extérieur avec un chiffon. Vous pouvez également laver le récipient de cuisson interne au lave-vaisselle.
2. Essuyez l'élément chauffant situé dans la base de l'autocuiseur et l'intérieur du couvercle Ultimate avec un chiffon doux pour vous assurer qu'il ne reste aucun morceau de l'emballage.

Utiliser le collecteur de condensation

Le collecteur de condensation se trouve à l'arrière de la base de l'autocuiseur et recueille l'excès d'humidité via la bordure de récupération de la condensation. Installez-le avant de cuisiner, puis videz-le et rincez-le après chaque utilisation.

Retirer le collecteur de condensation

- Retirez le collecteur de condensation en l'écartant de la base de l'autocuiseur, ne tirez pas vers le bas.

Installer le collecteur de condensation

- Alignez les rainures du collecteur de condensation avec les onglets à l'arrière de la base de l'autocuiseur, puis faites glisser le collecteur de condensation en place.

Utiliser le panier de friture sans huile

Lorsque vous utilisez un programme de friture sans huile, vous devez utiliser le panier de friture sans huile pour laisser l'air circuler uniformément lors du processus de cuisson.

Test de fonctionnement

Avant d'utiliser votre Duo Crisp avec couvercle Ultimate pour la toute première fois, effectuez un test de cuisson sous pression pour vous assurer que tout fonctionne correctement.

Pour effectuer un test de fonctionnement :

1. Suivez les instructions de cuisson sous pression page 20.
2. Remplissez d'eau le récipient de cuisson interne jusqu'à la première ligne repère, mais n'ajoutez pas d'ingrédients.
3. Sélectionnez **Pressure Cook (Cuisson sous pression)**.
4. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes.
5. Sélectionnez **Quick Steam Release (Évacuation rapide de la vapeur)** à l'aide du bouton de la vapeur.
6. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.
7. Lorsque le processus est terminé, l'appareil libère la vapeur.
8. Après l'évacuation de la vapeur, la barre de messages indique **Ok to open lid (Ouverture couvercle OK)**.
9. Lavez et séchez le récipient de cuisson interne.

Vous pouvez maintenant cuisiner vos plats dans votre Duo Crisp avec couvercle Ultimate !

CUISSON SOUS PRESSION + VAPEUR

Les deux programmes utilisent une vapeur pressurisée pour cuire rapidement et uniformément les ingrédients. Utilisez Cuisson sous pression pour la plupart des recettes requérant une pression et utilisez Vapeur comme vous le feriez avec un cuiseur vapeur traditionnel, pour faire bouillir du liquide et ainsi cuire les ingrédients grâce à la vapeur brûlante.

⚠ AVERTISSEMENT

UTILISEZ IMPÉRATIVEMENT LE RÉCIPIENT INTERNE

Vous devez toujours utiliser le récipient de cuisson interne. Pour éviter toute blessure, ne mettez ni ingrédients, ni liquide dans la base de l'autocuiseur.

NE REMPLISSEZ PAS TROP

Si vous remplissez trop le récipient de cuisson interne, vous vous exposez à des blessures ou des dommages matériels.

Ne remplissez pas le récipient de cuisson interne au-delà de la ligne PC Max - 2/3, comme indiqué sur le récipient de cuisson interne.

Ne remplissez pas le récipient de cuisson interne au-delà de la ligne -1/2 lorsque vous cuisinez des ingrédients qui gonflent, par exemple des haricots secs, de la compote de pommes, de l'avoine, de l'orge et des nouilles.

NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE PENDANT LA CUISSON SOUS PRESSION

N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson sous pression. Si vous retirez le couvercle avant l'évacuation de la pression, vous vous exposez à des blessures, des brûlures et/ou des dommages matériels.

Utiliser un liquide pour la cuisson sous pression

Pour produire la vapeur nécessaire, la cuisson sous pression a besoin de liquide dans le récipient de cuisson interne. Voici les quantités minimales requises pour ce Duo Crisp avec couvercle Ultimate :

Capacité du récipient de cuisson	Quantité minimale de liquide pour la cuisson sous pression*
6.2 litres	500 ml

**Sauf mention contraire dans la recette.*

Les liquides utilisés pour la cuisson sous pression doivent être à base d'eau, par exemple du bouillon, de la soupe ou du jus. Si vous utilisez de la soupe en boîte, condensée ou à base de crème, ajoutez de l'eau comme indiqué ci-dessus.

Réglages des programmes

Choisissez parmi ces réglages pour chaque programme intelligent.

Programme intelligent	Température	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Cuisson sous pression	Réglage automatique	10 minutes (00:10)	0 minutes (00:00)	4 heures (04:00)
À la vapeur	Réglage automatique	10 minutes (00:10)	0 minutes (00:00)	1 heures (01:00)

Comment cuire sous pression ou à la vapeur

Préparer

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson interne dans la base de l'autocuiseur.
2. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson interne.
3. Assurez-vous d'installer le couvercle de cuisson sous pression dans le couvercle Ultimate.
4. Posez le couvercle sur la base de l'autocuiseur et verrouillez-le.

Consultez « Fermer et verrouiller le couvercle » pour connaître tous les détails.

5. Appuyez sur **Pressure Cook (Cuisson sous pression)** ou **Steam (Vapeur)**. Le témoin lumineux clignote.
6. Le temps de cuisson par défaut ou utilisé en dernier s'affiche. Pour le modifier, appuyez sur **Time (Temps)** et tournez la molette de contrôle, puis appuyez sur la molette de contrôle pour valider la modification.
7. Pour le programme intelligent Cuisson sous pression, Maintien au chaud est actif par défaut. Pour le désactiver, appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
8. Le mode d'évacuation de la vapeur par défaut ou utilisé en dernier s'affiche. Pour le modifier, appuyez sur le bouton **Steam Release (Évacuation vapeur)** et faites défiler les options.
Consultez « Comment évacuer la vapeur » pour plus de détails.
9. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. La barre de progression indique Preheating (Préchauffage) et le Duo Crisp avec couvercle Ultimate commence à chauffer. L'écran indique **Preheating (Préchauffage)**.

Le préchauffage peut durer 10-15 minutes. Le temps de préchauffage peut dépasser 15 minutes pour 2/3 max. Les ingrédients congelés augmentent la durée du préchauffage. Le temps de cuisson que vous choisissez sera le réglage appliqué lors de la prochaine utilisation de ce programme intelligent.

Cuire

1. Lorsque l'autocuiseur est sous pression, le Duo Crisp avec couvercle Ultimate lance la cuisson sous pression. L'appareil affiche **Cooking (Cuisson)** et le minuteur de cuisson démarre le compte à rebours.
2. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
3. Lorsque l'écran affiche **Ok to Open Lid (Ouverture couvercle OK)**, vous pouvez ouvrir le couvercle.
4. Appuyez sur **Cancel (Annuler)** si vous souhaitez terminer la cuisson avant la fin du compte à rebours.

Maintien au chaud

Lorsque le programme intelligent Cuisson sous pression se termine et que Maintien au chaud est actif, le minuteur commence à s'écouler de 00:00 à 10 heures au maximum (10:00). Si Maintien au chaud est désactivé, l'écran affiche End (Fin).

SAUTÉ

Utilisez Sauté pour remplacer une poêle ou une casserole. La cuisson sautée peut intensifier les saveurs des ingrédients ou permettre de faire mijoter, d'épaissir ou de réduire les sauces.

Choisissez parmi ces réglages pour le mode Sauté :

Temp. par défaut	Temp. min.	Temp. max.	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Niveau 1	Niveau 1	Niveau 6	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Comment utiliser la cuisson sautée

Préparer

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson interne dans la base de l'autocuiseur
2. Gardez le couvercle ouvert pendant tout le processus de cuisson sautée.
3. Appuyez sur **Sauté**. Le témoin lumineux clignote.
4. Le temps de cuisson par défaut ou utilisé en dernier s'affiche. Pour le modifier, appuyez sur **Time (Temps)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de contrôle** pour valider la modification.
5. La température de cuisson par défaut ou utilisée en dernier s'affiche. Pour la modifier, appuyez sur **Temp. (Température)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de contrôle** pour valider la modification.
6. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. La barre de progression indique **Preheating (Préchauffage)** et le Duo Crisp avec couvercle Ultimate commence à chauffer. L'écran indique **Preheating (Préchauffage)**.

Cuire

1. Lorsque l'écran indique **Add Food (Ajouter ingrédients)**, ajoutez les ingrédients.
2. L'appareil affiche **Cooking (Cuisson)**.
3. Lorsque le compte à rebours s'est écoulé, l'écran affiche **End (Fin)**.
4. Appuyez sur **Cancel (Annuler)** si vous souhaitez terminer la cuisson avant la fin du compte à rebours.

Déglçage

Le déglçage est un processus consistant à ajouter du liquide dans une poêle chaude, libérant ainsi tous les délicieux morceaux caramélisés fixés à la surface.

1. Retirez les ingrédients du récipient interne.
2. Ajoutez de l'eau, du bouillon ou du vin.
3. Utilisez une cuillère en bois ou une spatule en silicone pour libérer les ingrédients ayant adhéré au fond du récipient de cuisson interne.

Cuisson sautée avant la cuisson sous pression ou à basse température

Il est souvent préférable de faire sauter les ingrédients pour les dorer avant de poursuivre la cuisson.

4. Faites sauter les ingrédients.
5. Appuyez sur **Cancel (Annuler)**.
6. Vous pouvez à présent déglacer le récipient de cuisson interne avant de passer à **Pressure Cook (Cuisson sous pression)** ou **Slow Cook (Cuisson à basse température)** (voir **Déglçage**).
7. Sélectionnez le programme intelligent à utiliser.

CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

La cuisson à basse température vous permet de faire mijoter les ingrédients et de préparer des ragouts. Ce programme n'utilise pas de pression pour cuire les ingrédients.

Choisissez parmi ces réglages pour la cuisson à basse température :

Temp. par défaut	Temp. min.	Temp. max.	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Élevée	Faible	Élevée	4 heures (04:00)	30 minutes (00:30)	24 heures (24:00)

Comment cuire à basse température

Préparer

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson interne dans la base de l'autocuiseur.
2. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson interne.
3. Assurez-vous d'installer le couvercle de cuisson sous pression dans le couvercle Ultimate.
4. Posez le couvercle sur la base de l'autocuiseur et verrouillez-le. Consultez « Fermer et verrouiller le couvercle » pour connaître tous les détails.
5. Appuyez sur **Slow Cook (Cuisson à basse température)**. Le témoin lumineux clignote.
6. Le temps de cuisson par défaut ou utilisé en dernier s'affiche. Pour le modifier, appuyez sur **Time (Temps)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette de contrôle pour valider la modification.
7. La température de cuisson par défaut ou utilisée en dernier s'affiche. Pour la modifier, appuyez sur **Temp. (Température)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de**

contrôle pour valider la modification.

8. Maintien au chaud est actif par défaut. Pour le désactiver, appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
9. Appuyez sur **Start** (Démarrer). La barre de progression et le message à l'écran affichent tous deux **Preheating** (Préchauffage). Le Duo Crisp avec couvercle Ultimate commence à chauffer et le minuteur du cuiseur démarre le compte à rebours.
Au cours du préchauffage, la température monte progressivement pendant les 2-3 premières heures de cuisson, comme dans les cocottes traditionnelles. C'est tout à fait normal.
10. Une fois la température de cuisson maximale atteinte, l'écran affiche Cooking (Cuisson).
11. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
12. Appuyez sur **Cancel (Annuler)** si vous souhaitez terminer la cuisson avant la fin du compte à rebours.

Maintien au chaud

Lorsque la cuisson se termine et que Maintien au chaud est actif, le minuteur commence à s'écouler de **00:00** à 10 heures au maximum (**10:00**). Si Maintien au chaud est désactivé, l'écran affiche **End (Fin)**.

SOUS VIDE

Le mode Sous vide cuit longuement les ingrédients plongés dans l'eau, protégés par un sac alimentaire étanche. Les ingrédients cuisent dans leur propre jus et deviennent très savoureux et tendres. Ce programme n'utilise pas de pression pour cuire les ingrédients.

Choisissez parmi ces réglages pour le mode Sous vide :

Temp. par défaut	Temp. min.	Temp. max.	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
56°C	25°C	90°C	3 heures (03:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 min (99:30)

Ce dont vous avez besoin pour le mode Sous vide

- Pince
- Sacs alimentaires étanches et refermables OU
- Une scelleuse sous vide et des sacs alimentaires sous vide

Comment utiliser le mode Sous vide

Préparer

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson interne dans la base de l'autocuiseur.
2. Assurez-vous d'installer le couvercle de cuisson sous pression dans le couvercle Ultimate.
3. Posez le couvercle sur la base de l'autocuiseur et verrouillez-le. Consultez « Fermer et verrouiller le couvercle » pour connaître tous les détails.
4. Appuyez sur **Sous Vide**. Le témoin lumineux clignote.

5. Le temps de cuisson par défaut ou utilisé en dernier s'affiche. Pour le modifier, appuyez sur **Time (Temps)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de contrôle** pour valider la modification.
6. La température de cuisson par défaut ou utilisée en dernier s'affiche. Pour la modifier, appuyez sur **Temp. (Température)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de contrôle** pour valider la modification.
7. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. La barre de progression indique **Preheating (Préchauffage)** et le Duo Crisp avec couvercle Ultimate commence à chauffer. L'écran indique **Preheating (Préchauffage)**.

Cuire

1. Lorsque l'écran indique **Add Food (Ajouter ingrédients)**, déverrouillez et ouvrez le couvercle, puis ajoutez le sac de cuisson.
2. Fermez et verrouillez le couvercle. L'appareil affiche **Cooking (Cuisson)**.
3. Lorsque le compte à rebours s'est écoulé, l'écran affiche **End (Fin)**.
4. Appuyez sur **Cancel (Annuler)** si vous souhaitez terminer la cuisson avant la fin du compte à rebours.

Retirer les ingrédients

Lorsque la cuisson se termine, l'écran affiche **End (Fin)**. Utilisez la pince pour sortir délicatement le sac de cuisson.

YAOURT

Vous pouvez utiliser votre Duo Crisp avec couvercle Ultimate pour préparer de délicieux yaourts fermentés au lait animal ou végétal.

Choisissez parmi ces réglages pour préparer vos yaourts :

Température de pasteurisation	Température de fermentation	Temps de pasteurisation	Temps de fermentation par défaut	Temps de fermentation min.	Temps de fermentation max.
Réglage automatique	Réglage automatique	Réglage automatique 30 minutes (00:30)	8 heures (08:00)	6 heures (06:00)	12 heures (12:00)

Comment préparer du yaourt

La préparation du yaourt s'effectue en trois étapes : d'abord la pasteurisation du lait, puis l'ajout de la culture du yaourt et enfin le refroidissement. Veillez à suivre une recette fiable.

Préparer

1. Préparez les ingrédients conformément à la recette.
2. Placez les ingrédients dans le récipient de cuisson interne.

Pasteuriser

1. Placez le récipient de cuisson interne dans la base de l'autocuiseur.
2. Assurez-vous d'installer le couvercle de cuisson sous pression dans le couvercle Ultimate.
3. Posez le couvercle sur la base de l'autocuiseur et verrouillez-le.

Consultez « Fermer et verrouiller le couvercle » pour connaître tous les détails.

4. Appuyez sur **Yogurt (Yaourt)**. Le témoin lumineux clignote.
5. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. La première barre de progression s'affiche sous **Cooking (Cuisson)** et le Duo Crisp avec couvercle Ultimate commence à chauffer. L'écran indique **Step 1. Pasteurise (Étape 1. Pasteuriser)**.

6. Lorsque la pasteurisation est terminée, le Duo Crisp avec couvercle Ultimate lance le refroidissement et la deuxième barre de progression s'affiche sous **Cooking (Cuisson)**. Ouvrez le couvercle pour accélérer le refroidissement, qui dure environ 90 minutes. L'écran indique **Cooling Down (Refroidissement)**.

Fermenter

1. Lorsque le Duo Crisp avec couvercle Ultimate atteint la bonne température pour la fermentation, l'écran indique **Add Yogurt Starter (Ajouter la culture du yaourt)**. Ajoutez la culture du yaourt et fermez le couvercle.
2. Vous avez 30 minutes pour ajouter la culture du yaourt. Si vous n'ajoutez pas la culture dans ce délai, le programme Yaourt s'arrête automatiquement.
3. Le temps de fermentation par défaut ou utilisé en dernier s'affiche. Pour le modifier, appuyez sur Time (Temps) et tournez la molette de contrôle, puis appuyez à nouveau sur Time pour valider la modification.
4. Appuyez sur Start (Démarrer). La troisième barre de progression s'affiche sous Cooking (Cuisson). L'écran indique **Step 2. Ferment (Étape 2. Fermenter)**.
5. Lorsque l'étape de fermentation se termine, l'écran indique **End (Fin)**.
6. Appuyez sur **Cancel (Annuler)** si vous souhaitez terminer la cuisson avant la fin du compte à rebours.

Refroidir

7. Laissez refroidir le yaourt.
8. Placez-le au réfrigérateur 12 à 24 heures pour développer les saveurs.

Quelle quantité préparer ?

Capacité Instant Pot	Volume de lait minimal	Volume de lait maximal
6.2 litres	1000 ml	3.8 l

FRIRE SANS HUILE

Vous pouvez frire sans huile une multitude d'ingrédients, frais ou congelés, pour leur donner une finition croustillante sans huile.

Choisissez parmi ces réglages pour frire sans huile :

Temp. par défaut	Temp. min.	Temp. max.	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
204°C	82°C	204°C	20 minutes (00:20)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Comment frire sans huile

Préparer

Préparez les ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson interne dans la base de l'autocuiseur.
2. Placez le panier de friture sans huile dans le récipient de cuisson interne.
3. Assurez-vous que le couvercle de cuisson sous pression n'est **PAS** installé dans le couvercle Ultimate.
4. Posez le couvercle sur la base de l'autocuiseur pour fermer
Consultez « Comment verrouiller le couvercle » pour connaître tous les détails.
5. Appuyez sur **Air Fry (Frire sans huile)**. Le témoin lumineux clignote.
6. Le temps de cuisson par défaut ou utilisé en dernier s'affiche. Pour le modifier, appuyez sur **Time (Temps)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de contrôle** pour valider la modification.
7. La température de cuisson par défaut ou utilisée en dernier s'affiche. Pour la modifier, appuyez sur **Temp. (Température)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de contrôle** pour valider la modification.

8. Lorsque l'appareil affiche **Add Food (Ajouter ingrédients)**, ouvrez le couvercle, ajoutez les ingrédients préparés et fermez le couvercle.
9. Le Duo Crisp avec couvercle Ultimate lance la friture sans huile et l'appareil affiche **Cooking (Cuisson)**.
10. Lorsque l'appareil affiche **Turn Food (Tourner ingrédients)**, ouvrez le couvercle, retournez les ingrédients et fermez le couvercle.
11. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
12. Appuyez sur **Cancel (Annuler)** si vous souhaitez terminer la cuisson avant la fin du compte à rebours.

CUIRE AU FOUR + RÔTIR

Vous pouvez utiliser la cuisson au four pour des préparations comme le pain, les gâteaux et les pâtisseries ou les viandes et les légumes rôtis.

Choisissez parmi ces réglages pour chaque programme intelligent.

Programme intelligent	Temp. par défaut	Temp. min.	Temp. max.	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Cuire au four	185°C	82°C	204°C	30 min. (00:30)	1 min. (00:01)	1 heure (01:00)
Rôtir	193°C	82°C	204°C	40 min. (00:40)	1 min. (00:01)	1 heure (01:00)

Comment cuire au four ou rôtir

Préparer

1. Préparez les ingrédients conformément à la recette.
2. Si vous utilisez la cuisson au four, placez les ingrédients dans un plat compatible avec cette cuisson et la base de l'autocuiseur
Laissez un espace d'environ 2,5 cm tout autour du plat de cuisson pour que la chaleur circule uniformément.
3. Pour rôtir, placez les ingrédients dans le panier de friture sans huile.

Cuire

1. Placez le récipient de cuisson interne dans la base de l'autocuiseur, puis placez le panier de friture sans huile dans le récipient de cuisson interne.
2. Assurez-vous que le couvercle de cuisson sous pression n'est PAS installé dans le couvercle Ultimate.
3. Posez le couvercle sur la base de l'autocuiseur pour fermer. Consultez « Comment verrouiller le couvercle » pour connaître tous les détails.
4. Appuyez sur **Bake (Cuire au four)** ou **Roast (Rôtir)**. Le témoin lumineux clignote.

5. Le temps de cuisson par défaut ou utilisé en dernier s'affiche. Pour le modifier, appuyez sur **Time (Temps)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de contrôle** pour valider la modification.
6. La température de cuisson par défaut ou utilisée en dernier s'affiche. Pour la modifier, appuyez sur **Temp. (Température)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de contrôle** pour valider la modification.
7. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. La barre de progression indique **Preheating (Préchauffage)** et le Duo Crisp avec couvercle Ultimate commence à chauffer. L'écran indique **Preheating (Préchauffage)**.
8. Lorsque l'appareil affiche **Add Food (Ajouter ingrédients)**, ouvrez le couvercle, placez le panier de friture sans huile dans le récipient de cuisson interne et fermez le couvercle.
9. Le Duo Crisp avec couvercle Ultimate commence à cuire au four/rôtir, l'appareil affiche **Cooking (Cuisson)** et le minuteur de cuisson démarre le compte à rebours.
10. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
11. Appuyez sur **Cancel (Annuler)** si vous souhaitez terminer la cuisson avant la fin du compte à rebours.

GRILLER

Vous pouvez faire griller des ingrédients tels que la viande, les fruits de mer et les légumes. Choisissez parmi ces réglages pour le mode Griller :

Temp.par défaut	Temp. min.	Temp. max.	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
204°C	Non réglable	Non réglable	6 minutes (00:06)	1 minute (00:01)	40 minutes (00:40)

Comment griller

Préparer

1. Préparez les ingrédients conformément à la recette.
2. Placez les ingrédients dans le panier de friture sans huile.

Cuire

1. Placez le récipient de cuisson interne dans la base de l'autocuiseur.
2. Placez le panier de friture sans huile dans le récipient de cuisson interne.
3. Assurez-vous que le couvercle de cuisson sous pression n'est PAS installé dans le couvercle Ultimate.
4. Posez le couvercle sur la base de l'autocuiseur pour fermer.

Consultez « Comment verrouiller le couvercle » pour connaître tous les détails.

5. Appuyez sur **Grill (Griller)**. Le témoin lumineux clignote.
6. Le temps de cuisson par défaut ou utilisé en dernier s'affiche. Pour le modifier, appuyez sur **Time (Temps)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de contrôle** pour valider la modification.
7. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le Duo Crisp avec couvercle Ultimate commence à faire griller, l'appareil affiche **Cooking (Cuisson)** et le minuteur de cuisson démarre le compte à rebours.
8. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
9. Appuyez sur **Cancel (Annuler)** si vous souhaitez terminer la cuisson avant la fin du compte à rebours.

DÉSHYDRATER + POUSSE

Vous pouvez déshydrater les ingrédients comme les fruits et les légumes ou faire pousser de la pâte avant la cuisson.

Choisissez parmi ces réglages pour chaque programme intelligent.

Programme intelligent	Temp. par défaut	Temp. min.	Temp. max.	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Déshydrater	51°C	40°C	73°C	7 heures (07:00)	1 heure (01:00)	72 heures (72:00)
Pousse	25°C	23°C	35°C	1 heure (01:00)	30 min. (00:30)	3 heures (03:00)

Comment déshydrater ou faire pousser

Préparer

1. Préparez les ingrédients conformément à la recette.
2. Placez les ingrédients dans le panier de friture sans huile.

Cuire

1. Placez le récipient de cuisson interne dans la base de l'autocuiseur.
2. Placez le panier de friture sans huile dans le récipient de cuisson interne.
3. Assurez-vous que le couvercle de cuisson sous pression n'est PAS installé dans le couvercle Ultimate.
4. Posez le couvercle sur la base de l'autocuiseur pour fermer
Consultez « Comment verrouiller le couvercle » pour connaître tous les détails.
5. Appuyez sur **Dehydrate (Déshydrater)** ou **Proof (Pousse)**. Le témoin lumineux clignote.
6. Le temps de cuisson par défaut ou utilisé en dernier s'affiche. Pour le modifier, appuyez sur **Time (Temps)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de contrôle** pour valider la modification.

7. La température de cuisson par défaut ou utilisée en dernier s'affiche. Pour la modifier, appuyez sur **Temp. (Température)** et tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la **molette de contrôle** pour valider la modification.
8. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le Duo Crisp avec couvercle Ultimate lance la déshydratation/la pousse, l'appareil affiche **Cooking (Cuisson)** et le minuteur de cuisson démarre le compte à rebours.
9. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
10. Appuyez sur **Cancel (Annuler)** si vous souhaitez terminer la cuisson avant la fin du compte à rebours.

MAINTIEN AU CHAUD

Vous pouvez choisir d'activer automatiquement Maintien au chaud après la cuisson pour de nombreux programmes intelligents. Vous pouvez aussi utiliser Maintien au chaud pour réchauffer vos préparations. Choisissez parmi ces réglages du programme intelligent Maintien au chaud.

Temp.par défaut	Temp. min.	Temp. max.	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Aucune	Faible 62°C	Élevée 77°C	10 heures (10:00)	10 min. (00:10)	10 heures (10:00)

Comment réchauffer

Préparer

Placez les ingrédients à réchauffer dans le récipient de cuisson interne.

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson interne dans la base de l'autocuiseur.
2. Veillez à installer le couvercle de cuisson sous pression sur le couvercle Ultimate, puis fermez et verrouillez le couvercle.

Consultez « Comment verrouiller le couvercle » pour connaître tous les détails.

3. Choisissez **Keep Warm (Maintien au chaud)** sur le panneau de commande. Les réglages de temps et de température par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Pour modifier le temps de réchauffage, appuyez sur **Time (Temps)**, puis tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner un nouveau temps de réchauffage.
5. Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur **Temperature (Température)**, puis tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner une nouvelle température de cuisson.
6. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. La barre de progression affiche **Keep Warm (Maintien au chaud)** et le minuteur lance le compte à rebours.
7. Lorsque le réchauffage commence, l'écran affiche **End (Fin)**.

NETTOYAGE

Nettoyez votre Instant Duo Crisp avec couvercle Ultimate après chaque utilisation. Débranchez toujours l'appareil et laissez tous les composants revenir à température ambiante avant de les nettoyer. Avant l'utilisation ou le stockage, vérifiez que toutes les surfaces sont sèches.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne plongez PAS le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

Composant	Instructions de nettoyage
Accessoires • Panier de friture sans huile • Couvercle de cuisson sous pression • Collecteur de condensation	• Lavez après chaque utilisation • Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur • N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de poudres ou de tampons à récurer sur les accessoires. • Videz et rincez le collecteur de condensation après chaque utilisation
Couvercle Ultimate	• Utilisez un chiffon à peine humidifié pour essuyer toute particule
Récipient de cuisson interne	• Lavez après chaque utilisation. • Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle* • Vous devrez peut-être utiliser une éponge humidifiée au vinaigre pour frotter les traces tenaces laissées par l'eau • Pour les résidus alimentaires tenaces ou brûlés, faites tremper quelques heures dans de l'eau chaude avant de nettoyer • Séchez toutes les surfaces extérieures avant d'installer dans la base de l'autocuiseur
Cordon d'alimentation	• Utilisez un chiffon à peine humidifié pour essuyer toute particule du cordon d'alimentation

Base de l'autocuiseur	• Essuyez l'intérieur de la base de l'autocuiseur et la bordure de condensation avec un chiffon à peine humidifié, puis laissez sécher à l'air libre • Nettoyez l'extérieur de la base de l'autocuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge à peine humidifiés
-----------------------	--

**Un lavage au lave-vaisselle peut provoquer une décoloration, mais cela ne nuit pas à la sécurité ou aux performances de l'autocuiseur.*

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
L'écran reste vide après la connexion du cordon d'alimentation	Mauvaise connexion d'alimentation ou aucune alimentation	Examinez le cordon d'alimentation pour repérer d'éventuels dommages. Si vous constatez des dommages, contactez le service client. Vérifiez la prise pour vous assurer qu'elle est sous tension.
	Le fusible électrique de l'autocuiseur a grillé	Ouvrez, puis fermez le couvercle.
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Le couvercle est mal fermé	Vérifiez si elle est déformée et contactez le service client au besoin.
	La bordure du récipient de cuisson interne est peut-être tordue	Vérifiez si elle est déformée et contactez le service client au besoin.
Difficulté à fermer le couvercle	Le contenu de l'autocuiseur est encore chaud	Appuyez sur Steam Release (Évacuation vapeur) sur le panneau de commande, abaissez le couvercle sur la base de l'autocuiseur et attendez que la vapeur et la température diminuent avant de tenter de fermer le couvercle.
Difficulté à ouvrir le couvercle	Pression dans l'autocuiseur	Évacuez la pression conformément à la recette et ouvrez uniquement le couvercle après l'affichage de « OK to open lid » (Ouverture couvercle OK) à l'écran.

Problème	Cause	Solution
Le récipient interne reste coincé contre le couvercle à l'ouverture de l'autocuiseur	Le refroidissement du récipient interne peut créer un effet de succion, entraînant l'adhérence du récipient interne au couvercle	Pour évacuer le vide, appuyez sur Steam Release (Évacuation vapeur) sur le panneau de commande et attendez que les ingrédients du récipient interne refroidissent.
	Trop peu de liquide dans le récipient interne	Vérifiez si le fond du récipient interne est brûlant. Ajoutez un liquide fin à base d'eau dans le récipient interne : 375 ml
Petite fuite de vapeur/ sifflement au niveau de la soupape d'évacuation de la vapeur pendant la cuisson	Le couvercle n'est pas en position de verrouillage	Vérifiez le verrouillage du couvercle pour vous assurer qu'il est réglé sur Verrouiller.
	L'autocuiseur régule l'excès de pression	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.
De la vapeur jaillit de la soupape d'évacuation de vapeur lorsque le bouton d'évacuation rapide est sur Seal (Sceller)	Pas assez de liquide dans le récipient interne	Ajoutez un liquide fin à base d'eau dans le récipient interne : 375 ml
	Échec du contrôle du capteur de pression	Contactez le service client.

Problème	Cause	Solution
Cliquetis ou léger craquement occasionnel	Le bruit de la commutation de puissance et de l'expansion de la plaque de pression lors du changement de température	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient de cuisson est mouillé	Essuyez les surfaces extérieures du récipient interne. Vérifiez que l'élément chauffant est sec avant d'insérer le récipient interne dans la base de l'autocuiseur.

CODES D'ERREUR

Si le panneau de commande affiche un code d'erreur de cette liste, votre Duo Crisp avec couvercle Ultimate présente un problème. Voici les mesures à prendre pour résoudre le problème.

Code	Cause	Solution
C1, C3	Capteur défectueux	Contactez le service client.
C4	Mauvaise connexion du panneau de commande	Contactez le service client.
C6	Commutateur de pression défectueux	Contactez le service client.
C7	Perte de pression	Annulez la cuisson, éteignez l'autocuiseur et rallumez-le pour le réinitialiser. Si le problème persiste, contactez le service client.
Food burn	Température élevée détectée au fond du récipient interne : l'autocuiseur s'arrête pour éviter la surchauffe	Éteignez l'autocuiseur, évacuez la pression conformément à la recette et vérifiez s'il y a des résidus alimentaires au fond du récipient de cuisson. Nettoyez ces résidus, si possible, et relancez la cuisson.
PrSE	De la pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson sans pression	Annulez la cuisson et réglez Steam Release (Évacuation vapeur) sur Vent (Aération) Lorsque la vapeur a été évacuée, relancez la cuisson.

EN SAVOIR PLUS

Une multitude d'informations et de conseils sur l'autocuiseur Duo Crisp avec couvercle Ultimate s'offrent à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

Enregistrer votre produit

instantbrands.co.uk/product-registration

Contactez le service client

instantbrands.co.uk/support/

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

+44 (0) 3331 230051

Application Instant Brands Connect avec plus de 1 000 recettes

instantbrands.co.uk

iOS- og Android-appbutikker

Tableaux de cuisson et plus de recettes

Instant Brands Connect app

instantbrands.co.uk/recipes/

Vidéos explicatives, conseils et plus



Instant Brands UK

Pièces et accessoires de rechange

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

Rejoindre la communauté



Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puissance en watts	Puissance	Poids	Dimensions
SLC065000	6.2 litres	1500 watts	220-240V ~ 50-60Hz	10.6 kg	cm: 39.4 x 39.2 x 34

GARANTIE

Garantie limitée

Instant Brands (Ireland) Limited et Instant Brands Inc. (collectivement « l'Entreprise ») garantissent cet appareil contre tout défaut de pièces ou de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Cette garantie limitée concerne uniquement l'acheteur initial et l'utilisation de l'appareil au sein de l'UE. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation de l'appareil en dehors de l'UE.

Pour faire valoir cette garantie limitée, vous devrez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, à la demande, retourner votre appareil. Sous réserve que cet appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites fournies avec l'appareil (qui sont également disponibles sur instantbrands.co.uk), l'Entreprise s'engage, à son entière discrétion, à : (i) réparer les vices de fabrication (pièces et main d'oeuvre) ; ou (ii) remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée de l'appareil de remplacement expirera 12 mois après la date de l'achat initial. L'Entreprise n'est pas responsable des frais d'expédition résultant du service de garantie.

Limitation et Exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de nuire à l'utilisation sécurisée de l'appareil et d'entraîner des blessures ou dommages matériels graves. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil ou d'une partie quelconque annulera la garantie, à moins que ces modifications ou altérations aient été approuvées expressément par l'Entreprise.

Cette garantie ne couvre pas (1) l'usure normale, (2) les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (comme les incendies, inondations, ouragans et tornades), ou d'une réparation ou altération réalisée par toute personne, sauf instructions et autorisation expresses de l'Entreprise ; et (3) les réparations effectuées sur votre appareil en raison d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation publiées et à une fin autre que l'usage domestique normal. Dans la limite autorisée par la loi, la responsabilité éventuelle de l'Entreprise vis-à-vis de tout appareil ou 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 limite autorisée par la loi, (1) l'Entreprise n'offre aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, par rapport à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie, et (2) l'Entreprise ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif, découlant de ou lié à l'utilisation ou au fonctionnement de l'appareil, ni de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, perte de profits, perte de jouissance ou perte d'usage, ni de tous les frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous les autres dommages consécutifs, de quelque nature qu'ils soient.

Aux termes de la législation en vigueur, vous pouvez disposer de droits et de recours supplémentaires à ceux que vous octroie cette garantie limitée.

Allez sur le site instantbrands.co.uk/product-registration/ pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse électronique, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux indiqués sur l'appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement du développement des 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 qui accompagnent l'appareil.

Warranty Service

Pour faire appel au service de garantie, veuillez contacter notre service client en créant un ticket de demande d'assistance en ligne à l'adresse [Instantbrands.co.uk/support/](https://instantbrands.co.uk/support/).

Si nous ne parvenons pas à résoudre le problème, nous pouvons vous demander d'envoyer votre appareil au service après-vente pour un contrôle qualité. Instant Brands n'est pas responsable des coûts d'expédition associés au service de garantie. Lorsque vous nous renvoyez votre appareil, veuillez à inclure votre nom, votre adresse postale, votre adresse e-mail, votre numéro de téléphone et une preuve de la date d'achat initial, ainsi qu'une description du problème rencontré avec l'appareil.

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

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 d'une version plus ancienne de la garantie, celle-ci continuera d'être honorée.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive n° 2012/19/EU 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 (CEM), telle que modifiée, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension, telle que modifiée. Ce marquage indique que, au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Pour éviter 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 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