

get started

INSTANT POT **DUO™**
CRISP CON ULTIMATE LID
MANUALE UTENTE

Instant™

Ecco

il tuo nuovo Duo™ Crisp con Ultimate Lid!

La Instant Pot® Duo™ Crisp con Ultimate Lid è progettata per cuocere a pressione e friggere ad aria utilizzando un unico coperchio. Ti aiuterà a cucinare pasti sani e deliziosi più facilmente e in meno tempo. Speriamo che ti innamorerai della tua Instant Duo Crisp con Ultimate Lid e che la userai per molti anni.



Comincia a utilizzare la
Duo™ Crisp con Ultimate Lid!

⚠️ AVVERTIMENTO

Prima di utilizzare la tua nuova Duo Crisp con Ultimate Lid, leggi tutte le istruzioni, comprese le istruzioni di sicurezza e la Garanzia. La mancata osservanza delle misure di sicurezza e delle istruzioni può comportare lesioni personali e/o danni materiali.

INDICE

COSA C'È NELLA SCATOLA	3
COME USARE LA DUO CRISP CON ULTIMATE LID	4
CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI DELLA DUO CRISP CON ULTIMATE LID	6
UTILIZZARE ULTIMATE LID	8
PREPARAZIONE INIZIALE	12
COTTURA A PRESSIONE + VAPORE	14
SAUTÉ (SALTARE IN PADELLA)	17
COTTURA LENTA	19
SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)	21
YOGURT	23
FRITTURA AD ARIA	25
COTTURA AL FORNO + ARROSTO	27
GRILL	29
DISIDRATAZIONE + LIEVITAZIONE	30
TIENI IN CALDO	32
PULIZIA	33
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	35
CODICI DI ERRORE	37
PER SAPERNE DI PIÙ	38

INSTANT POT®

DUO™ CRISP CON ULTIMATE LID

Istruzioni di sicurezza

Noi di Instant vogliamo farti sentire a tuo agio con i nostri prodotti. La nostra Instant Pot® Duo™ Crisp con Ultimate Lid è stata progettata pensando a te e alla tua sicurezza.

Leggi tutte le istruzioni prima dell'uso e seguile scrupolosamente. L'inosservanza di queste importanti misure di sicurezza può comportare lesioni personali e/o danni materiali e annullare la garanzia.

Quando si usano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali e/o danni materiali.



IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

⚠ AVVERTIMENTO

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Dove mettere l'apparecchio

Appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro. Usarlo sempre su una superficie piana, stabile e non infiammabile.

Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte e ben pulite prima di infilare il recipiente nel corpo della pentola.

NON mettere l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas/ elettrico o a un forno caldi.

NON utilizzare l'apparecchio vicino ad acqua o fiamme.

NON utilizzare all'aperto. Tenere lontano dalla luce solare diretta.

NON appoggiare su oggetti che potrebbero ostruire le prese d'aria sul fondo dell'apparecchio.

Uso generale

Il recipiente interno amovibile raggiunge temperature molto alte durante l'uso e può pesare molto se pieno.

Usare guanti da forno quando si maneggia il recipiente interno e si tolgono gli accessori.

Collocare sempre gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o una piastra di cottura.

Fare attenzione quando si solleva il recipiente interno dal corpo della

⚠ AVVERTIMENTO

pentola per non scottarsi.

Fare molta attenzione quando il recipiente interno contiene cibi caldi, olio caldo o altri liquidi caldi.

Usare solo il coperchio Instant Brands fornito con il prodotto. Il coperchio di qualsiasi altra pentola a pressione o per friggitrice ad aria può causare danni al prodotto.

NON usare l'apparecchio senza il recipiente interno.

NON toccare la parte in metallo del coperchio, le superfici dell'apparecchio che si riscaldano o eventuali accessori durante o immediatamente dopo la cottura perché potrebbero essere caldi. Usare solo le maniglie laterali per trasportare o spostare l'apparecchio.

NON usare l'apparecchio per frittture a immersione con l'olio.

NON spostare l'apparecchio mentre è in funzione e usare la massima cautela quando si getta il grasso caldo.

NON far mai usare l'apparecchio a bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. Tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando usato in presenza di bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali.

NON usare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale.

NON lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Cottura a pressione

L'apparecchio cuoce a pressione. Lasciare che l'apparecchio perda naturalmente la pressione o rilasciare tutta la pressione in eccesso prima di aprirlo. Un uso inappropriato può provocare ustioni, lesioni e/o danni materiali.

Assicurarsi che l'apparecchio sia ben chiuso prima di metterlo in

⚠ AVVERTIMENTO

funzione.

Verificare se la valvola di scarico è installata.

Usare il coperchio Instant Pot durante la cottura a pressione. Per istruzioni su come usare il coperchio, leggere il Manuale di istruzioni o la Guida rapida.

Spegnere l'apparecchio se dalla bocchetta dell'aria calda esce un flusso costante di vapore per più di 3 minuti. Se esce vapore dai lati del coperchio, spegnere l'apparecchio e assicurarsi che la guarnizione sia installata correttamente.

Prima dell'uso, controllare che la valvola di scarico, il condotto di scarico, il coperchio a prova di blocco e la valvola a galleggiante non siano ostruiti. Per sapere come pulire correttamente tutte queste parti, leggere il Manuale di istruzioni.

NON cercare di togliere con la forza il coperchio dal corpo della Instant Brands.

NON spostare l'apparecchio quando è sotto pressione.

NON coprire né ostruire la valvola di scarico e/o la valvola a galleggiante con un panno o altri oggetti.

NON tentare di aprire l'apparecchio fino a quando non si è depressurizzato e la pressione interna non è stata rilasciata completamente. Se si apre l'apparecchio mentre è ancora in pressione, il contenuto bollente può letteralmente schizzare fuori causando ustioni o altri danni.

NON mettere il viso, le mani o la pelle nuda sulla bocchetta dell'aria calda quando l'apparecchio è in funzione o è ancora in pressione, e tenersi leggermente a distanza quando si toglie il coperchio.

NON aprire il coperchio finché non viene indicato sul display.

NON togliere il coperchio a pressione a mani nude.

NON usare un programma di cottura a pressione se il coperchio a pressione non è installato correttamente.

⚠ AVVERTIMENTO

Quanti ingredienti mettere per la cottura a pressione

Durante la cottura a pressione, un riempimento eccessivo della pentola interna rischia d'intasare il condotto di scarico del vapore, generando così una pressione eccessiva, che può causare ustioni, lesioni e/o danni alle cose.

NON riempire il recipiente interno oltre la linea "PC MAX – 2/3".

NON riempire il recipiente interno oltre la linea "– 1/2" se gli ingredienti aumentano di volume durante la cottura, come riso, fagioli secchi o verdure secche.

Fare molta attenzione durante la cottura e lo sfiato di cibi come purea di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, avena, piselli spezzati, spaghetti, ecc. in quanto possono formare schiuma o schizzi che possono ostruire il condotto, la valvola e/o la maniglia di scarico.

NON riempire il recipiente interno oltre la linea "PC MAX- 1/2" quando si cuociono questi ingredienti. L'inosservanza di questa precauzione può causare lesioni personali e/o danni materiali, e può annullare la garanzia.

NON inserire nel recipiente interno cibi troppo grandi in quanto potrebbero causare rischi di incendio e/o lesioni personali.

Verificare che la guarnizione del coperchio sia inserita correttamente.

Frittura ad Aria

Durante la frittura ad aria, l'aria calda fuoriesce dalle bocchette. Tenere le mani e il viso lontani dalle bocchette e prestare la massima attenzione quando si tolgono accessori caldi dall'apparecchio. In caso contrario, si può andare incontro a lesioni o danni.

NON usare il coperchio a pressione durante la frittura ad aria.

Usare il recipiente interno fornito quando si frigge ad aria. Usare il coperchio Instant Brands durante la frittura ad aria. Per istruzioni su

⚠ AVVERTIMENTO

come usare il coperchio, leggere il Manuale di istruzioni o la Guida rapida.

NON inserire le mani senza protezioni nell'apparecchio fino a quando non si è raffreddato a temperatura ambiente.

NON usare un recipiente interno rivestito in ceramica o grès per la frittura ad aria.

NON bloccare le prese d'aria sul fondo del corpo della pentola o sul coperchio. Lasciare almeno 13 cm di spazio intorno al coperchio durante l'uso.

NON posizionare l'apparecchio su una stufa calda.

NON utilizzare il coperchio della friggitrice ad aria sopra o nelle vicinanze di materiali combustibili quali tovaglie e tende.

NON coprire le prese d'aria mentre si frigge ad aria. Altrimenti gli alimenti non si cuoceranno e l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

NON appoggiare il coperchio direttamente sul piano di lavoro. Se durante la frittura ad aria esce fumo nero dall'apparecchio, premere Annulla e scollegarlo immediatamente. Attendere che il fumo scompaia prima di aprire il coperchio, quindi pulire accuratamente. Per saperne di più, leggere la sezione "Risoluzione dei problemi" del Manuale di istruzioni.

Quanti ingredienti mettere per la frittura ad aria

NON riempire troppo il cestello quando si frigge ad aria. Riempire il cestello per la frittura ad aria non oltre le maniglie.

NON mettere gli ingredienti direttamente a contatto con l'elemento riscaldante.

⚠ AVVERTIMENTO

Accessori

Usare solo accessori o componenti autorizzati da Instant Brands. L'uso di parti, accessori o componenti non raccomandati dal produttore può causare lesioni, incendi o scosse elettriche.

Usare solo il recipiente interno in acciaio inox autorizzato per la Duo Crisp con Ultimate Lid per ridurre il rischio di perdita di pressione.

Sostituire il coperchio a pressione solo con un coperchio a pressione Instant Pot autorizzato per evitare lesioni personali e danni all'apparecchio.

NON utilizzare gli accessori in dotazione all'interno di forni a microonde, fornelli tostapane, forni a convezione o tradizionali, né sopra piani cottura in ceramica, serpentine elettriche, fornelli a gas o barbecue all'aperto.

Cura e Conservazione

Far raffreddare a temperatura ambiente, prima di pulire o riporre l'apparecchio.

Svuotare completamente il corpo della pentola quando non è in uso.

NON inserire materiali combustibili (quali carta, cartoncino, plastica, polistirolo o legno) nella base della pentola multifunzione o nella pentola interna.

Cavo di Alimentazione

Un cavo di alimentazione corto ha meno probabilità di essere afferrato dai bambini, impigliarsi o far inciampare una persona. Tenere l'apparecchio e il cavo lontani dalla portata dei bambini. Non far mai pendere il cavo dal piano di lavoro, non usare mai prese più in basso del piano di lavoro e non usare mai con una prolunga.

NON lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con

⚠ AVVERTIMENTO

superfici calde o fiamme libere, compreso il piano cottura.

NON usare con convertitori di potenza o adattatori, interruttori a tempo o sistemi di controllo remoto separati. Questo apparecchio è dotato di una spina a 2 poli con messa a terra. Per ridurre il rischio di folgorazione: Collegare il cavo di alimentazione SOLO a una presa di corrente con messa a terra.

NON togliere la messa a terra.

Avvertenze Elettriche

Il corpo della pentola contiene componenti elettrici che possono presentare il rischio di scosse elettriche. L'inosservanza di queste istruzioni può causare scosse elettriche. Per proteggersi dalle scosse elettriche: Per spegnere l'apparecchio, selezionare Annulla quindi scollegare la spina. Scollegare sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti o accessori e prima della pulizia. Per scollegare la spina, afferrarla e tirarla in direzione opposta alla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.

Ispezionare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione.

Ispezionare periodicamente l'apparecchio e il cavo elettrico. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni al cavo elettrico o alla spina, né dopo problemi di funzionamento, cadute o danni di qualsiasi tipo. Per contattare l'Assistenza inviare un'e-mail

EUSupport@instantbrands.com o chiamare il numero **+44 (0) 3331 230051**.

SI VIETA l'utilizzo di componenti o accessori non autorizzati da Instant Brands Inc. Il ricorso a componenti o accessori non raccomandati dal produttore rischia di causare lesioni, incendi o scosse elettriche.

NON cercare di riparare, sostituire o modificare componenti dell'apparecchio, poiché tali operazioni potrebbero causare scosse elettriche, incendi o lesioni, oltre a rendere nulla la garanzia.

⚠ AVVERTIMENTO

NON versare liquidi o alimenti di alcun tipo dentro il corpo della pentola senza il recipiente interno inserito.

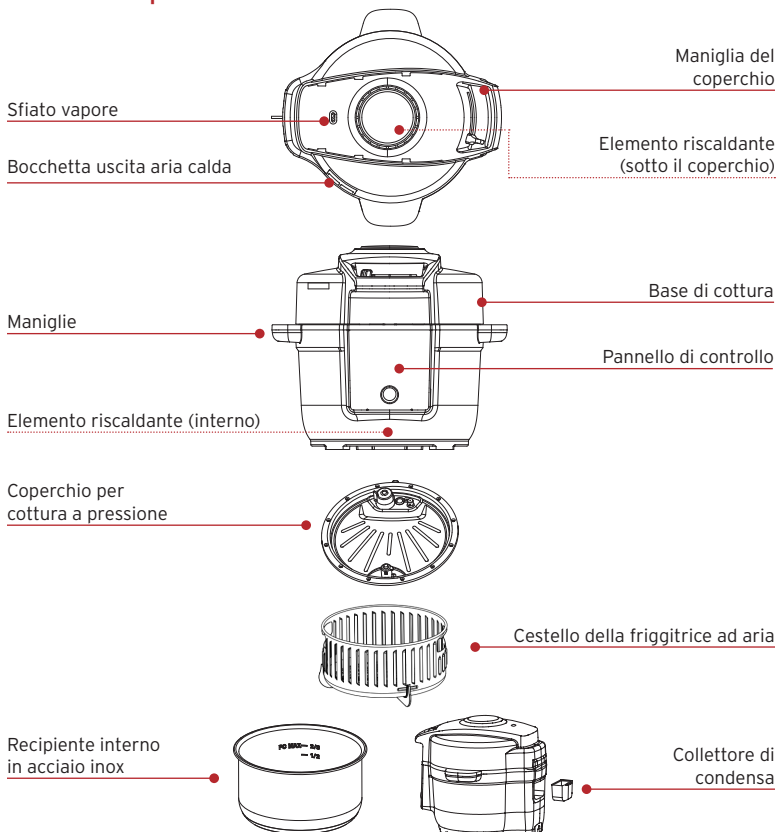
NON risciacquare la base della pentola multifunzione o il coperchio della friggitrice ad aria in acqua corrente.

NON usare l'apparecchio in impianti elettrici con tensione diversa da 220-240 V ~ 50-60 Hz.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COSA C'È NELLA SCATOLA

Duo™ Crisp con Ultimate Lid



Le immagini proposte sono solo a scopo illustrativo e potrebbero differire dal prodotto reale.

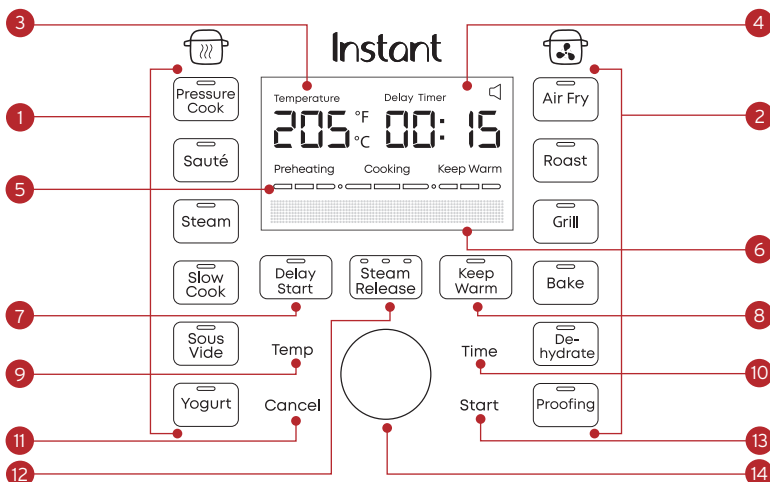
Ricorda di riciclare!

Abbiamo ideato l'imballaggio pensando alla sostenibilità. Si prega di riciclare tutto ciò che è possibile secondo le regole del tuo Paese. Conserva la presente guida insieme all'inserito sulla sicurezza e garanzia per il futuro.

COME USARE LA DUO CRISP CON ULTIMATE LID

Pannello di controllo

Abbiamo progettato il pannello di controllo in modo che sia semplice da usare e facile da leggere.



1. Programmi smart di cottura a pressione
 - La luce mostra il programma smart attivo
2. Programmi smart di frittura ad aria
 - La luce mostra il programma smart attivo
3. Display della temperatura
 - Scegliere tra Fahrenheit o Celsius
4. Display del tempo
 - Conto alla rovescia del tempo di cottura
 - Conteggio Keep Warm (Tieni in caldo)
5. Barra di avanzamento cottura
6. Barra dei messaggi
 - Display messaggi di stato
7. Delay Start (Ritarda avvio)
 - Può anche servire come timer
8. Keep Warm (Tieni in caldo)
 - On o Off
9. Temperature (Temperatura)
10. Time (Tempo)
11. Cancel (Annulla)
12. Pulsante di controllo Steam Release (Rilascio vapore)
 - Le luci mostrano il tipo di rilascio di vapore selezionato
13. Start (Avvio)
14. Manopola di controllo
 - Regola il tempo e la temperatura

Barra di avanzamento cottura

1. **Preheating (Preriscaldamento):** la macchina si sta riscaldando alla temperatura impostata. Il display mostra il tempo di cottura.
2. **Cooking (Cottura):** la macchina ha avviato il programma smart. Il display mostra il countdown del tempo di cottura.
3. **Keep Warm (Tieni in caldo):** si accende automaticamente al termine della cottura. Al termine, il display mostra **End** (Fine).

CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI DELLA DUO CRISP CON ULTIMATE LID

Attivazione e disattivazione suoni

È possibile scegliere di attivare o disattivare gli avvisi acustici.

- Quando si è in modalità **Ready** (Pronto), tenere premuto i pulsanti **Time** (Tempo) e **Temperature** (Temperatura) per 5 secondi fino a quando il display non mostra **Sound On** (Suono acceso) o **Sound Off** (Suono spento).

Gli avvisi acustici di sicurezza (bip) non possono essere disattivati.

Modificare la scala di temperatura

È possibile visualizzare la temperatura di cottura in gradi Fahrenheit o Celsius.

- In modalità Standby, tenere premuto il pulsante **Temp** per 5 secondi fino a quando il display non mostra **Temp Unit F** (Temp Fahrenheit) o **Temp Unit C** (Temp Celsius).

Ritardare l'inizio della cottura

È possibile utilizzare Ritarda avvio per ritardare la cottura per un minimo di 10 minuti o un massimo di 24 ore.

4. Selezionare un programma smart, regolare le impostazioni come si desidera, quindi premere **Delay Start** (Ritarda avvio).
5. Quando il tempo lampeggia, utilizzare la **Manopola di controllo** per regolare il ritardo desiderato.
6. Premere **Start** (Avvio) e il timer comincerà il conto alla rovescia.
7. Al termine di Delay Start (Ritarda avvio) partirà il programma smart e sul display verrà visualizzato il tempo di cottura.
8. Delay Start (Ritarda avvio) non è disponibile con i programmi smart **Air Fry** (Frittura ad aria), **Sauté**, **Yogurt**, **Sous vide** (Sottovuoto), **Roast** (Cottura arrosto), **Grill**, **Bake** (Cottura al forno), **Dehydrate** (Disidratare), **Proofing** (Lievitazione) o **Keep Warm** (Tieni in caldo).

Imposta il timer

È possibile impostare il timer di cottura per un minimo di 1 minuto e un massimo di 1 ora.

1. In modalità **Ready** (Pronto), premere **Delay Start** (Ritarda avvio).
2. Quando il tempo lampeggia, utilizzare la Manopola di controllo per regolare il ritardo desiderato.
3. Premere **Start** (Avvio) e il timer comincerà il conto alla rovescia.
4. Al termine del conto alla rovescia, il display visualizzerà **Ready** (Pronto).

Ripristina le impostazioni originali dei programmi smart

Ripristina i singoli programmi Smart

- In modalità **Ready** (Pronto), tenere premuto il pulsante del programma smart per più di 3 secondi fino a quando il pulsante lampeggerà due volte.
I programmi smart saranno ripristinati secondo le impostazioni predefinite.
- Durante la modalità Cottura, tenere premuto il pulsante del programma smart attualmente utilizzato per più di 3 secondi fino a quando il pulsante non lampeggerà due volte.

I programmi smart saranno ripristinati secondo le impostazioni predefinite.

Resettare tutte le impostazioni

- In modalità **Ready** (Pronto), tenere premuta la Manopola di controllo per più di 3 secondi fino a quando i pulsanti dei programmi smart non lampeggeranno 3 volte e il display visualizzerà **Ready** (Pronto).

Tutte le impostazioni saranno ripristinate ai valori di fabbrica.

UTILIZZARE ULTIMATE LID

Il coperchio Ultimate Lid può essere utilizzato sia per la cottura a pressione sia per la frittura ad aria, così come per altri tipi di cottura. Utilizzare sempre il coperchio fornito con la base dell'Instant Pot Duo Crisp con Ultimate Lid.

⚠ AVVERTIMENTO

Non aprire il coperchio fino a quando non viene rilasciata tutta la pressione e verrà visualizzato il messaggio "È possibile aprire il coperchio". Aprire il coperchio prima di rilasciare la pressione può provocare ustioni, lesioni personali e/o danni materiali. Non appoggiarsi allo sfiato del vapore. Potrebbe fuoriuscire del vapore caldo che può provocare ustioni o lesioni personali.

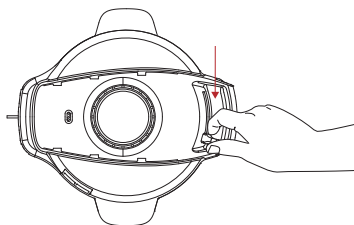
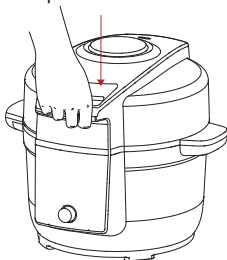
Apertura del coperchio

1. Dopo la cottura a pressione, assicurarsi di rilasciare il vapore prima dell'apertura. Vedere come rilasciare il vapore a pagina 17.
2. Spostare la leva di bloccaggio del coperchio su **Unlock** (Sblocca).
3. Utilizzare la maniglia per sollevare il coperchio dalla base di cottura.

Chiudere e bloccare il coperchio

Per la cottura a pressione, il coperchio deve essere bloccato saldamente per evitare la fuoriuscita di vapore.

4. Utilizzare la maniglia per posizionare il coperchio sulla base di cottura e premere verso il basso.
5. Per la cottura a pressione, ruotare la leva di bloccaggio del coperchio su **Lock** (Blocca).

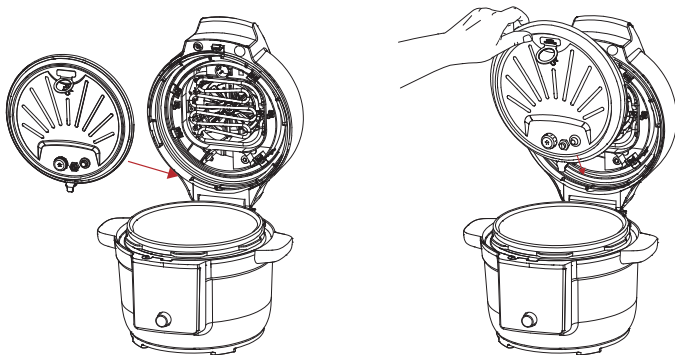


Come utilizzare il coperchio per cottura a pressione

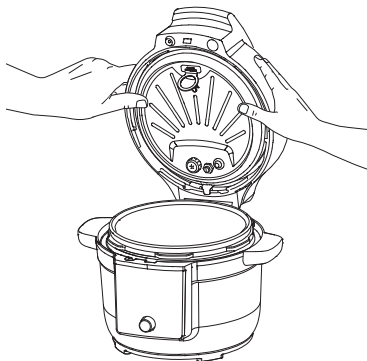
Per la cottura a pressione e altri programmi smart che utilizzano le funzioni di cottura a pressione dell'Ultimate Lid, è necessario installare il coperchio per la cottura a pressione.

Installare il coperchio per la cottura a pressione

1. Inserire il coperchio per la cottura a pressione nella fessura sul lato inferiore dell'Ultimate Lid, prima la parte in basso.

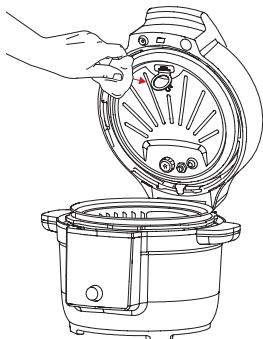


2. Spingere il coperchio per la cottura a pressione finché non sarà completamente a posto. Quando il coperchio per la cottura a pressione sarà a posto, si sentirà un suono di blocco.

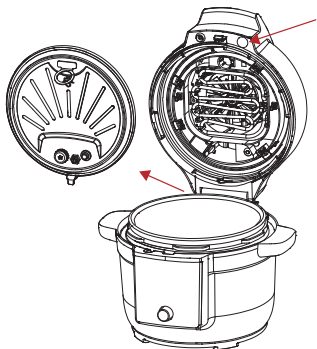


Togliere il coperchio per la cottura a pressione

1. Aprire l'Ultimate Lid, quindi tirare l'anello del coperchio interno.
2. Assicurarsi di prendere l'anello del coperchio per la cottura a pressione con un panno da cucina o uno strumento protettivo poiché potrebbe essere ancora caldo.



3. 3. Premere il pulsante rosso sulla parte superiore per rilasciare il coperchio per la cottura a pressione.



Come rilasciare il vapore

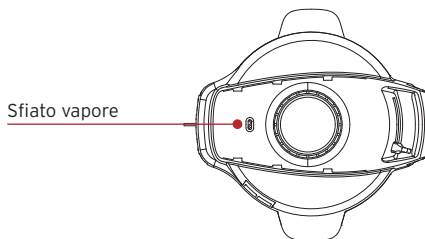
La Duo Crisp con Ultimate Lid può rilasciare il vapore in 3 modi diversi. Seleziona l'opzione più adatta al tipo di alimenti che stai cucinando.

Scegli	Rilascio naturale	Rilascio a impulsi	Rilascio rapido
Come?	Rilascia il vapore gradualmente nel tempo (fino a 40 minuti o più) dopo la fine della cottura	Rilascia raffiche temporizzate di vapore in sbuffi rapidi dopo la fine della cottura	Rilascia rapidamente il vapore dopo aver premuto il pulsante di rilascio del vapore
Utilizzare per	Cibi con cotture a fuoco lento, come stufati, peperoncini, pasta, avena, legumi e cereali	Alimenti come riso e cereali	Alimenti che potrebbero scuocersi, come verdure e frutti di mare

Come rilasciare il vapore

1. Premere il pulsante di rilascio del vapore sul pannello di controllo per scegliere tra Rilascio naturale, Rilascio a impulsi e Rilascio rapido.
È possibile modificare il tipo di rilascio del vapore in qualsiasi momento: prima, durante o dopo la cottura.
2. Quando tutto il vapore viene rilasciato, il display visualizzerà **OK to open lid** (È possibile aprire il coperchio).
3. Dopo il rilascio del vapore, è possibile utilizzare la maniglia per aprire il coperchio.

Il vapore caldo fuoriesce dallo sfiato del vapore; non posizionare le mani o il viso vicino allo sfiato quando il vapore viene rilasciato.



PREPARAZIONE INIZIALE

Pulire prima dell'uso

1. Lavare il recipiente interno con acqua calda e sapone. Risciacquare e utilizzare un panno morbido per asciugare l'esterno. Oppure puoi lavare il recipiente interno in lavastoviglie.
2. Pulire con un panno morbido l'elemento riscaldante all'interno della base di cottura e l'interno dell'Ultimate Lid per assicurarsi che non vi siano residui di imballaggio.

Utilizzare il collettore di condensa

Il collettore di condensa si trova sul retro della base di cottura e raccoglie l'umidità che fuoriesce dai bordi di condensazione. Deve essere installato prima della cottura, poi svuotato e risciacquato dopo ogni utilizzo.

Rimuovere il collettore di condensa

- Estrarre il collettore di condensa dalla base di cottura; non tirare verso il basso.

Installare il collettore di condensa

- Allinea le scanalature sul collettore di condensa con le linguette sul retro della base di cottura e fai scivolare il collettore in posizione.

Utilizzo del cestello per la frittura ad aria

Quando si utilizza uno qualsiasi dei programmi di cottura ad aria, è necessario utilizzare il cestello di frittura ad aria per consentire all'aria di circolare uniformemente durante tutto il processo di cottura.

Test di prova

Prima di utilizzare la nuova Duo Crisp con Ultimate Lid Plus per la prima volta, eseguire un test per verificare che tutto funzioni correttamente.

Per effettuare un test di prova:

1. Seguire le istruzioni per la cottura a pressione a pagina 20.
2. Riempire il recipiente interno con acqua fino alla prima linea di riempimento, ma non aggiungere cibo.
3. Selezionare **Pressure Cook** (Cottura a pressione)
4. Selezionare un tempo di cottura di 5 minuti.
5. Selezionare **Quick Steam Release** (Rilascio rapido del vapore) con il pulsante vapore.
6. Premere **Start** (Avvio)
7. Al termine, la macchina rilascerà vapore.
8. Dopo il rilascio del vapore, la barra dei messaggi visualizzerà **Ok to open lid** (È possibile aprire il coperchio).
9. Lavare e asciugare il recipiente interno.

Ora sei pronto per cucinare un pasto con la tua Duo Crisp con Ultimate Lid!

COTTURA A PRESSIONE + VAPORE

Entrambi i programmi utilizzano vapore pressurizzato per cuocere gli alimenti in modo rapido e uniforme. Utilizzare la Cottura a pressione per la maggior parte delle ricette che prevedono la cottura a pressione e utilizzare il vapore come si farebbe con una normale pentola a vapore, bollendo il liquido per cucinare il cibo con vapore caldo

⚠ AVVERTIMENTO

È NECESSARIO USARE IL RECIPIENTE INTERNO

Il recipiente interno dev'essere sempre utilizzato. Per evitare lesioni personali, non posizionare cibo o liquidi dentro la base di cottura.

NON RIEMPIRE TROPPO

Il riempimento eccessivo del recipiente interno può comportare lesioni personali o danni materiali.

Non riempire il recipiente interno oltre la linea PC Max - 2/3.

Non riempire il recipiente interno oltre la linea -1/2 quando si cuociono cibi che aumentano di volume, come fagioli secchi, salsa di mele, avena, orzo e spaghetti.

NON RIMUOVERE IL COPERCHIO DURANTE LA COTTURA A PRESSIONE

Non aprire il coperchio durante la cottura a pressione. Togliere il coperchio prima di rilasciare la pressione può comportare ustioni, lesioni personali e/o danni materiali.

Utilizzare liquidi per cuocere a pressione

La cottura a pressione richiede la presenza di liquidi nel recipiente interno per produrre il vapore necessario. Per questa versione della Duo Crisp con Ultimate Lid, queste sono le quantità minime di cui avrai bisogno:

Dimensioni recipiente	Liquido minimo per cottura a pressione *
6.2 litri	500 ml

**Se non diversamente specificato nella ricetta.*

I liquidi per la cottura a pressione devono essere a base d'acqua, come brodo, zuppe o succo. Se si utilizza una zuppa in scatola, condensata o a base di panna, aggiungere acqua come indicato sopra.

Impostare un programma

Scegliere una di queste impostazioni per ogni programma smart:

Programma smart	Temperatura	Tempo de cottura predefinito	Min. Tempo di cottura	Max. Tempo di cottura
Cottura a pressione	Impostazione automatica	10 minuti (00:10)	0 minuti (00:00)	4 ore (04:00)
Vapore	Impostazione automatica	10 minuti (00:10)	0 minuti (00:00)	1 ore (01:00)

Come cuocere a pressione o a vapore

Preparazione

Tagliare, tagliuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Posizionare il recipiente interno nella base di cottura.
2. Aggiungere gli ingredienti nel recipiente interno.
3. Assicurarsi che il coperchio per la cottura a pressione sia installato all'interno dell'Ultimate Lid.
4. Chiudere il coperchio sulla base di cottura e bloccarlo.
Vedi "Chiudere e bloccare il coperchio" per tutti i dettagli.
5. Premere **Pressure Cook** (Cottura a pressione) o **Steam** (Cottura a vapore). Si accenderà la spia lampeggiante.

6. Verrà visualizzato il tempo di cottura predefinito o l'ultimo tempo di cottura utilizzato. Per modificarlo, premere **Time** (Tempo) e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.
7. Per il programma smart Pressure Cook (Cottura a pressione), Keep Warm (Tieni in caldo) è **attivato** come impostazione predefinita. Se desideri disattivarlo, premi **Keep Warm** (Tieni in caldo).
8. Verrà visualizzato il tipo di rilascio del vapore predefinito o l'ultimo che è stato utilizzato. Per modificarlo, premere il pulsante **Steam Release** (Rilascio vapore) fino a selezionare il rilascio desiderato.
Vedere "Come rilasciare il vapore" per tutti i dettagli.
9. Premere **Start** (Avvio). La barra di avanzamento visualizzerà il **Preheating** (Preriscaldamento) e il Duo Crisp con Ultimate Lid inizierà a riscaldare. Il display visualizzerà Preheating (Preriscaldamento).

Possono essere necessari 10-15 minuti di preriscaldamento prima della cottura. Il tempo di preriscaldamento può essere superiore ai 15 minuti se il recipiente è pieno per 2/3. Gli alimenti surgelati aumentano il tempo di preriscaldamento. Il tempo di cottura selezionato sarà impostato la prossima volta che utilizzerai il programma smart.

Cottura

1. Quando la Duo Crisp con Ultimate Lid raggiunge la pressione necessaria, comincerà la cottura a pressione. L'unità visualizzerà **Cooking** (Cottura) e il timer comincerà il conto alla rovescia.
2. Quando il timer raggiunge lo 00:00, la cottura si interrompe.
3. Quando sul display viene visualizzato **Ok to Open Lid** (È possibile aprire il coperchio), si potrà aprirlo.
4. Premere **Cancel** (Annulla) se si desidera terminare la cottura prima del tempo selezionato.

Tieni in caldo

Quando il programma smart Pressure Cook (Cottura a pressione) è completato e Keep Warm (Tieni in caldo) è attivato, il timer inizia a contare da 00:00 fino a 10 ore (10:00). Se Keep Warm (Tieni in caldo) è disattivato, il display visualizzerà End (Fine).

SAUTÉ (SALTARE IN PADELLA)

Utilizzare la funzionalità Sauté al posto di una padella o di una casseruola. La funzionalità Sauté può arricchire i sapori degli ingredienti, o può servire per sobbollire, addensare o ridurre le salse.

Scegliere tra queste impostazioni per la funzionalità sauté:

Temp. predefinita	Temp. min.	Temp. max.	Tempo di cottura predefinito	Min. Tempo di cottura	Max. Tempo di cottura
Livello 1	Livello 1	Livello 6	30 minuti (00:30)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

Come saltare i cibi

Preparazione

Tagliare, tagliuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Posizionare il recipiente interno nella base di cottura.
2. Tenere il coperchio aperto durante l'intero processo di cottura Sauté.
3. Premere **Sauté**. Si accenderà la spia lampeggiante.
4. Verrà visualizzato il tempo di cottura predefinito o l'ultimo tempo di cottura utilizzato. Per modificarlo, premere **Time** (Tempo) e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.
5. Verrà visualizzata la temperatura di cottura predefinita o l'ultima temperatura utilizzata. Per modificarla, premere **Temp** e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.
6. Premere **Start** (Avvio) La barra di avanzamento visualizzerà il **Preheating** (Preriscaldamento) e il Duo Crisp con Ultimate Lid inizierà a riscaldare. Il display visualizzerà Preheating (Preriscaldamento).

Cottura

1. Quando il display mostra **Add Food** (Aggiungi ingredienti), aggiungere gli ingredienti.
2. L'unità visualizzerà **Cooking** (Cottura).
3. Al termine del conto alla rovescia, il display visualizzerà **End** (Fine).
4. Premere **Cancel** (Annulla) se si desidera terminare la cottura prima del tempo selezionato.

Deglassare

Deglassare è il processo di aggiungere liquido in una padella calda per staccare tutti i deliziosi pezzi caramellati attaccati sul fondo.

1. Rimuovere il cibo dal recipiente interno.
2. Aggiungere acqua, brodo o vino.
3. Utilizzare un cucchiaino di legno o una spatola di silicone per allentare il cibo attaccato al fondo del recipiente interno.

Utilizzare la funzionalità Sauté prima della Cottura a pressione o della Cottura lenta

Molto spesso, meglio utilizzare Sauté per dorare gli ingredienti prima di cuocerli ulteriormente.

1. Saltare gli ingredienti.
2. Premere **Cancel** (Annulla).
3. È possibile deglassare il recipiente interno prima di passare alla **Cottura a pressione** o alla **Cottura lenta** (vedi **Deglassare**).
4. Selezionare il programma smart che si desidera impostare.

COTTURA LENTA

La cottura lenta ti consente di preparare le tue ricette preferite a fuoco lento e stufati. Questo programma non utilizza la pressione per cuocere il cibo.

Scegliere tra queste impostazioni per la cottura lenta:

Temp. predefinita	Temp. min.	Temp. max.	Tempo di cottura predefinito	Min. Tempo di cottura	Max. Tempo di cottura
Alta	Bassa	Alta	4 ore (04:00)	30 minuti (00:30)	24 ore (24:00)

Come utilizzare la cottura lenta

Preparazione

Tagliare, tagliuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Posizionare il recipiente interno nella base di cottura.
2. Aggiungere gli ingredienti nel recipiente interno.
3. Assicurarsi che il coperchio per la cottura a pressione sia installato all'interno dell'Ultimate Lid.
4. Chiudere il coperchio sulla base di cottura e bloccarlo.
Vedi "Chiudere e bloccare il coperchio" per tutti i dettagli.
5. Premere **Slow Cook** (Cottura lenta). Si accenderà la spia lampeggiante.
6. Verrà visualizzato il tempo di cottura predefinito o l'ultimo tempo di cottura utilizzato. Per modificarlo, premere **Time** (Tempo) e ruotare la manopola di controllo, quindi premere la manopola per selezionare.
7. Verrà visualizzata la temperatura di cottura predefinita o l'ultima temperatura utilizzata. Per modificarla, premere **Temp** e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.

8. **Keep Warm** (Tieni in caldo) è **attivo** per impostazione predefinita. Se desideri disattivarlo, premi **Keep Warm** (Tieni in caldo).
9. Premere **Start** (Avvio). Sia la barra di avanzamento che il messaggio sul display indicano **Preheating** (Pre-riscaldamento). Duo Crisp con Ultimate Lid inizia a riscaldarsi e il timer avvia il conto alla rovescia. *Durante il pre-riscaldamento la temperatura aumenta gradualmente durante le prime 2-3 ore di cottura, proprio come nelle slow cooker tradizionali. È del tutto normale.*
10. Una volta raggiunta la massima temperatura di cottura, il display indicherà **Cooking** (Cottura in corso).
11. Quando il timer raggiunge lo 00:00, la cottura si interrompe.
12. Premere **Cancel** (Annulla) se si desidera terminare la cottura prima del tempo selezionato.

Tieni in caldo

Quando la cottura è completata e **Keep Warm** (Tieni in caldo) è attivato, il timer inizia a contare da **00:00** fino a 10 ore (**10:00**). Se **Keep Warm** (Tieni in caldo) è disattivato, il display visualizzerà **End** (Fine).

SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)

Sous Vide (Sottovuoto) cuoce il cibo sott'acqua in un sacchetto ermetico per alimenti, per un lungo periodo di tempo. Il cibo cuoce nei propri succhi, diventando delizioso e tenero. Questo programma non utilizza la pressione per cuocere il cibo.

Scegliere tra queste impostazioni per la cottura sottovuoto:

Temp. predefinita	Temp. min.	Temp. max.	Tempo di cottura predefinito	Min. Tempo di cottura	Max. Tempo di cottura
56°C	25°C	90°C	3 ore (03:00)	30 minuti (00:30)	99 ore, 30 min (99:30)

Cosa ti serve per la cottura sottovuoto

- Pinze
- Sacchetti per alimenti sicuri, ermetici, richiudibili O
- Confezionatrice sottovuoto e sacchetti sottovuoto per alimenti

Come cucinare sottovuoto

Preparazione

Tagliare, tagliuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Posizionare il recipiente interno nella base di cottura.
2. Assicurarsi che il coperchio per la cottura a pressione sia installato all'interno dell'Ultimate Lid.
3. Chiudere il coperchio sulla base di cottura e bloccarlo.
Vedi "Chiudere e bloccare il coperchio" per tutti i dettagli.
4. Premere **Sous Vide** (Sottovuoto). Si accenderà la spia lampeggiante.

5. Verrà visualizzato il tempo di cottura predefinito o l'ultimo tempo di cottura utilizzato. Per modificarlo, premere **Time** (Tempo) e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.
6. Verrà visualizzata la temperatura di cottura predefinita o l'ultima temperatura utilizzata. Per modificarla, premere **Temp** e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.
7. Premere **Start** (Avvio). La barra di avanzamento visualizzerà **Preheating** (Preriscaldamento) e il Duo Crisp con Ultimate Lid inizierà a riscaldare. Il display visualizzerà **Preheating** (Preriscaldamento).

Cottura

1. Quando sul display appare **Add Food** (Aggiungi ingredienti), sbloccare e aprire il coperchio e aggiungere il sacchetto di cottura.
2. Chiudere e bloccare il coperchio. L'unità visualizzerà **Cooking** (Cottura).
3. Al termine del conto alla rovescia, il display visualizzerà **End** (Fine).
4. Premere **Cancel** (Annulla) se si desidera terminare la cottura prima del tempo selezionato.

Togliere il cibo

Al termine della cottura, il display visualizzerà End (Fine). Utilizzare le pinze per rimuovere con cautela il sacchetto di cottura.

YOGURT

Puoi utilizzare la tua Duo Crisp con Ultimate Lid per preparare facilmente deliziosi yogurt fermentati derivati dal latte e non.

Scegli tra queste impostazioni per preparare lo yogurt:

Temperatura di pastorizzazione	Temperatura di fermentazione	Tempo di pastorizzazione	Tempo di fermentazione predefinito	Tempo di fermentazione minimo	Tempo di fermentazione massimo
Impostazione automatica	Impostazione automatica	Impostazione automatica 30 minuti (00:30)	8 ore (08:00)	6 ore (06:00)	12 ore (12:00)

Come fare lo yogurt

La preparazione dello yogurt è un processo in 3 fasi, che inizia con la pastorizzazione del latte, l'aggiunta dei fermenti e infine il raffreddamento dello yogurt. Assicurati di seguire una ricetta affidabile.

Preparazione

1. Preparare gli ingredienti come indicato nella ricetta.
2. Mettere gli ingredienti nel recipiente interno.

Pastorizzare

1. Posizionare il recipiente interno nella base di cottura.
2. Assicurarsi che il coperchio per la cottura a pressione sia installato all'interno dell'Ultimate Lid.
3. Chiudere il coperchio sulla base di cottura e bloccarlo.
Vedi "Chiudere e bloccare il coperchio" per tutti i dettagli.
4. Premere **Yogurt**. La spia luminosa lampeggerà.
5. Premere **Start** (Avvio). La prima barra di avanzamento viene visualizzata sotto **Cooking** (Cottura) e la Duo Crisp con Ultimate Lid inizierà il riscaldamento. Il display visualizza **Step 1. Pasteurize** (Pastorizzare).

6. Al termine della pastorizzazione, la Duo Crisp con Ultimate Lid inizia a raffreddarsi e la seconda barra di avanzamento viene visualizzata sotto **Cooking** (Cottura). Aprire il coperchio per raffreddare più velocemente, ci vogliono circa 90 minuti. Il display visualizzerà **Cooling Down** (Raffreddamento).

Fermentare

1. Quando la Duo Crisp con Ultimate Lid raggiunge la temperatura corretta per la fermentazione, il display visualizzerà **Add Yogurt Starter** (Aggiungere fermenti). Aggiungere i fermenti allo yogurt e chiudere il coperchio.
2. Hai 30 minuti per aggiungere i fermenti allo yogurt. Se non aggiungi i fermenti in questo lasso di tempo, il programma Yogurt si fermerà automaticamente.
3. Verrà visualizzato il tempo di fermentazione predefinito o l'ultimo utilizzato. Per modificarlo, premere **Time** (Tempo) e ruotare la manopola di controllo, quindi premere di nuovo **Time** (Tempo) per selezionarlo.
4. Premere **Start** (Avvio). La terza barra di avanzamento viene visualizzata sotto **Cooking** (Cottura). Il display visualizza **Step 2. Ferment** (Fermentare).
5. Quando la fase di fermentazione è terminata, il display visualizza **Fine**.
6. Premere **Cancel** (Annulla) se si desidera terminare la cottura prima del tempo selezionato.

Raffreddamento

7. Lasciare raffreddare lo yogurt.
8. Mettere in frigorifero per 12-24 ore finché non prende sapore.

Quanto farne?

Dimensione Instant Pot	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
6.2 litri	1000 ml	3.8 l

FRITTURA AD ARIA

Puoi friggere ad aria tutti i tipi di cibi, freschi o surgelati, per una finitura croccante e non unta.

Scegli tra queste impostazioni per la frittura ad aria:

Temp. predefinita	Temp. min.	Temp. max.	Tempo di cottura predefinito	Min. Tempo di cottura	Max. Tempo di cottura
204°C	82°C	204°C	20 minuti (00:20)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

Come friggere ad aria

Preparazione

Preparate gli ingredienti secondo la vostra ricetta.

Preriscaldamento

1. Posizionare il recipiente interno nella base di cottura.
2. Posizionare il cestello per la frittura ad aria all'interno del recipiente interno.
3. Assicurarsi che il coperchio per la cottura a pressione **NON** sia installato all'interno dell'Ultimate Lid.
4. Chiudere il coperchio sulla base di cottura.
Vedi "Come bloccare il coperchio" per tutti i dettagli.
5. Premere **Air Fry** (Frittura ad aria). Si accenderà la spia lampeggiante.
6. Verrà visualizzato il tempo di cottura predefinito o l'ultimo utilizzato. Per modificarlo, premere **Time** e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.
7. Verrà visualizzata la temperatura di cottura predefinita o l'ultima utilizzata. Per modificarla, premere **Temp** e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.
8. Quando l'unità visualizza **Add Food** (Aggiungi ingredienti), aprire il coperchio, aggiungere il cibo preparato e chiudere il coperchio.

9. Il Duo Crisp con Ultimate Lid avvia la frittura ad aria e l'unità visualizza **Cooking** (Cottura).
10. Quando l'unità visualizza **Turn Food** (Girare ingredienti), aprire il coperchio, girare il cibo e chiudere il coperchio.
11. Quando il timer raggiunge lo 00:00, la cottura si interrompe.
12. Premere **Cancella** (Annulla) se si desidera terminare la cottura prima del tempo selezionato.

COTTURA AL FORNO + ARROSTO

È possibile cuocere cibi come pane, torte e dolci, o arrostiti di carne e verdure.

Scegliere una di queste impostazioni per ogni programma smart:

Programma smart	Temp. predefinita	Temp. min.	Temp. max.	Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura min.	Tempo di cottura max.
Bake (Cottura al forno)	185°C	82°C	204°C	30 min. (00:30)	1 min. (00:01)	1 ora (01:00)
Roast (Cottura arrosto)	193°C	82°C	204°C	40 min. (00:40)	1 min. (00:01)	1 ora (01:00)

Come cuocere al forno o arrosto

Preparazione

1. Preparare gli ingredienti come indicato nella ricetta.
2. In caso di cottura al forno, posizionare gli ingredienti in una teglia da forno adatta alla base di cottura

Lasciare circa 2,5 cm di spazio intorno ai lati della teglia per consentire al calore di circolare uniformemente.

3. In caso di cottura arrosto, posizionare gli ingredienti nel cestello per la frittura ad aria.

Cottura

1. Posizionare il recipiente interno nella base di cottura, quindi posizionare il cestello per la frittura ad aria al suo interno.
2. Assicurarsi che il coperchio per la cottura a pressione **NON** sia installato all'interno dell'Ultimate Lid.
3. Chiudere il coperchio sulla base di cottura.
Vedi "Come bloccare il coperchio" per tutti i dettagli.
4. Premere **Bake** (Cottura al forno) o **Roast** (Arrosto). Si accenderà la spia lampeggiante.

5. Verrà visualizzato il tempo di cottura predefinito o l'ultimo tempo di cottura utilizzato. Per modificarlo, premere **Time** (Tempo) e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.
6. Verrà visualizzata la temperatura di cottura predefinita o l'ultima temperatura utilizzata. Per modificarla, premere **Temp** e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.
7. Premere **Start** (Avvio). La barra di avanzamento visualizzerà **Preheating** (Preriscaldamento) e il Duo Crisp con Ultimate Lid inizierà a riscaldare. Il display visualizzerà **Preheating** (Preriscaldamento).
8. Quando l'unità visualizza **Add Food** (Aggiungi ingredienti), aprire il coperchio, posizionare il cestello di frittura ad aria nel recipiente interno e chiudere il coperchio.
9. Il Duo Crisp con Ultimate Lid inizia a cuocere al forno/arrosto, l'unità visualizza **Cooking** (Cottura) e il timer inizia il conto alla rovescia.
10. Quando il timer raggiunge lo 00:00, la cottura si interrompe.
11. Premere **Cancel** (Annulla) se si desidera terminare la cottura prima del tempo selezionato.

GRILLER

È possibile grigliare cibi come carni, frutti di mare e verdure. Scegli tra queste impostazioni per grigliare:

Temp. predefinita	Temp. min.	Temp. max.	Tempo di cottura predefinito	Min. Tempo di cottura	Max. Tempo di cottura
204°C	Non réglable	Non réglable	6 minutes (00:06)	1 minute (00:01)	40 minutes (00:40)

Come grigliare

Preparazione

1. Preparare gli ingredienti come indicato nella ricetta.
2. Posizionare gli ingredienti nel cestello per la frittura ad aria.

Cottura

1. Posizionare il recipiente interno nella base di cottura.
2. Posizionare il cestello per la frittura ad aria all'interno del recipiente interno.
3. Assicurarsi che il coperchio per la cottura a pressione **NON** sia installato all'interno dell'Ultimate Lid.
4. Chiudere il coperchio sulla base di cottura.
Vedi "Come bloccare il coperchio" per tutti i dettagli.
5. Premere **Grill**. Si accenderà la spia lampeggiante.
6. Verrà visualizzato il tempo di cottura predefinito o l'ultimo tempo di cottura utilizzato. Per modificarlo, premere **Time** (Tempo) e ruotare la manopola di controllo, quindi premere la manopola per selezionare.
7. Premere **Start** (Avvio). Il Duo Crisp con Ultimate Lid inizia a grigliare, l'unità visualizza **Cooking** (Cottura) e il timer inizia il conto alla rovescia.
8. Quando il timer raggiunge lo 00:00, la cottura si interrompe.
9. Premere **Cancel** (Annulla) se si desidera terminare la cottura prima del tempo selezionato.

DISIDRATAZIONE + LIEVITAZIONE

È possibile disidratare alimenti come frutta e verdura o lievitare la pasta prima di cuocerli al forno.

Scegliere una di queste impostazioni per ogni programma smart:

Programma smart	Temp. predefinita	Temp. min.	Temp. max.	Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura min.	Tempo di cottura max.
Disidratazione	51°C	40°C	73°C	7 ore (07:00)	1 ora (01:00)	72 ore (72:00)
Lievitazione	25°C	23°C	35°C	1 ora (01:00)	30 min. (00:30)	3 ore (03:00)

Come disidratare o lievitare

Preparazione

1. Preparare gli ingredienti come indicato nella ricetta.
2. Posizionare gli ingredienti nel cestello per la frittura ad aria.

Cottura

1. Posizionare il recipiente interno nella base di cottura.
2. Posizionare il cestello per la frittura ad aria all'interno del recipiente interno.
3. Assicurarsi che il coperchio per la cottura a pressione **NON** sia installato all'interno dell'Ultimate Lid.
4. Chiudere il coperchio sulla base di cottura.
Vedi "Come bloccare il coperchio" per tutti i dettagli.
5. Premere **Dehydrate** (Disidratare) o **Proof** (Lievitare). Si accenderà la spia lampeggiante.
6. Verrà visualizzato il tempo di cottura predefinito o l'ultimo tempo di cottura utilizzato. Per modificarlo, premere **Time** (Tempo) e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.

7. Verrà visualizzata la temperatura di cottura predefinita o l'ultima temperatura utilizzata. Per modificarla, premere Temp e ruotare la **manopola di controllo**, quindi premere la **manopola** per selezionare.
8. Premere **Start** (Avvio). Il Duo Crisp con Ultimate Lid inizia a disidratare/lievitare, l'unità visualizza **Cooking** (Cottura) e il timer inizia il conto alla rovescia.
9. Quando il timer raggiunge lo 00:00, la cottura si interrompe.
10. Premere **Cancel** (Annulla) se si desidera terminare la cottura prima del tempo selezionato.

TIENI IN CALDO

È possibile scegliere di attivare automaticamente Keep Warm (Tieni in caldo) dopo la cottura di molti programmi smart. È inoltre possibile utilizzare Keep Warm (Tieni in caldo) per riscaldare il cibo.

Scegli tra queste impostazioni del programma smart Keep Warm (Tieni in caldo):

Temp. predefinita	Temp. min.	Temp. max.	Tempo di cottura predefinito	Min. Tempo di cottura	Max. Tempo di cottura
Nessuna	Bass 62°C	Alta 77°C	10 ore (10:00)	10 min. (00:10)	10 ore (10:00)

Come riscaldare

Preparazione

Mettere il cibo da riscaldare nel recipiente interno.

Preriscaldamento

1. Posizionare il recipiente interno nella base di cottura.
2. Assicurarsi di aver installato il coperchio per la cottura a pressione sull'Ultimate Lid, quindi chiuderlo e bloccarlo.
Vedi "Come bloccare il coperchio" per tutti i dettagli.
3. Scegliere **Keep Warm** (Tieni in caldo) dal Pannello di controllo. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite o utilizzate in precedenza.
4. Per modificare il tempo di riscaldamento, premere **Time** (Tempo), quindi ruotare la **Manopola di controllo** per selezionare un nuovo tempo di riscaldamento.
5. Per modificare la temperatura di cottura, premere **Temperature** (Temperatura), quindi ruotare la manopola di controllo per selezionare una nuova temperatura.
6. Premere **Start** (Avvio). La barra di avanzamento visualizza **Keep Warm** (Tieni in caldo) e il timer inizia il conto alla rovescia.
7. Al termine del riscaldamento, il display visualizza **End** (Fine).

PULIZIA

Pulisci la tua Instant Duo Crisp con Ultimate Lid dopo ogni utilizzo. Scollegare sempre l'unità e lasciare raffreddare tutte le parti a temperatura ambiente prima della pulizia. Prima di usare e riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutte le superfici siano asciutte.

⚠ AVVERTIMENTO

NON immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi, per evitare il rischio di scosse elettriche.

Parte	Istruzioni per la pulizia
Accessori • Cestello della friggitrice ad aria • Coperchio per cottura a pressione • Collettore di condensa	• Lavare dopo ogni utilizzo • Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel ripiano superiore • Non utilizzare mai detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette abrasive sugli accessori • Svotare e risciacquare il collettore di condensa dopo ogni utilizzo
Ultimate Lid	• Utilizzare un panno umido per pulire eventuali residui
Recipiente interno	• Lavare dopo ogni utilizzo. • Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie* • Per rimuovere le macchie d'acqua più ostinate può essere necessario strofinare con una spugna imbevuta di aceto • Per residui di cibo più ostinati o bruciacchiati, immergere in acqua calda per alcune ore prima di pulire • Asciugare tutte le superfici esterne prima di collocarle nella base di cottura
Cavo di alimentazione	• Utilizzare un panno umido per rimuovere eventuali residui dal cavo di alimentazione

Base di cottura	• Pulire l'interno della base di cottura e il bordo di condensazione con un panno umido e lasciare asciugare • Pulire l'esterno della base di cottura e del pannello di controllo con un panno o una spugna morbidi e umidi
-----------------	--

**Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe causare scolorimento, ma questo non influirà sulla sicurezza o sulle prestazioni dell'elettrodomestico.*

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Il display non si accende dopo aver collegato il cavo di alimentazione	Connessione di alimentazione errata o mancanza di alimentazione	Ispezionare il cavo di alimentazione per verificare la presenza di danni. Se si notano danni, contattare il Servizio Clienti. Controllare la presa per assicurarsi che sia alimentata.
	Il fusibile elettrico dell'apparecchio è bruciato	Contattare l'Assistenza clienti.
Perdite di vapore dal lato del coperchio	Coperchio non chiuso correttamente	Aprire, quindi richiudere il coperchio.
	Il bordo del recipiente interno potrebbe essere deformato	Verificare la presenza di deformazioni e contattare l'Assistenza clienti.
Difficoltà a chiudere il coperchio	L'interno del contenitore è ancora caldo	Premere Steam Release (Rilascio vapore) sul pannello di controllo, quindi abbassare il coperchio sulla base di cottura e attendere che il vapore e la temperatura si riducano prima di tentare di chiudere il coperchio.
Difficoltà ad aprire il coperchio	Troppa pressione all'interno	Rilasciare la pressione a seconda della ricetta; aprire il coperchio solo dopo che il display visualizza "OK to open lid" (È possibile aprire il coperchio).

Problema	Causa	Soluzione
Il recipiente interno si incastra al coperchio quando l'elettrodomestico è aperto	Il raffreddamento del recipiente interno può creare un vuoto d'aria facendolo aderire al coperchio	Per far passare aria, premere Steam Release (Rilascio vapore) sul pannello di controllo e attendere che il cibo all'interno si raffreddi.
	Troppo poco liquido nel recipiente interno	Verificare la presenza di bruciature sul fondo del recipiente interno. Aggiungere un liquido poco denso a base d'acqua nel recipiente interno: 375 ml
Perdita di vapore minore/sibilo dallo sfiato del vapore durante il ciclo di cottura	Coperchio non in posizione Lock (Blocco)	Controllare che il coperchio sia bloccato e impostato su Lock (Blocco).
	La macchina sta regolando la pressione in eccesso	Questo è normale; non è richiesta alcuna azione.
Il vapore fuoriesce dallo sfiato quando il pulsante di rilascio rapido è su Seal (Chiuso)	Non c'è abbastanza liquido nel recipiente interno	Aggiungere un liquido poco denso a base d'acqua nel recipiente interno: 375 ml
	Guasto al sensore della pressione	Contattare l'Assistenza clienti.
Occasionale scatto o leggero crepitio	Il suono della commutazione di potenza e dell'espansione della tavola di pressione quando si cambia temperatura	Questo è normale; non è necessaria alcuna azione.
	Il fondo della pentola è bagnato	Pulire le superfici esterne del recipiente interno. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire il recipiente interno nella base di cottura.

CODICI DI ERRORE

Se il pannello di controllo visualizza un codice di errore presente in questo elenco, si è verificato un problema con la Duo Crisp con Ultimate Lid. Qui di seguito le azioni che occorre intraprendere per risolvere il problema.

Codice	Causa	Soluzione
C1, C3	Sensore difettoso	Contattare l'Assistenza clienti.
C4	Collegamento del pannello di controllo difettoso	Contattare l'Assistenza clienti.
C6	Pressostato difettoso	Contattare l'Assistenza clienti.
C7	Perdita di pressione	Annullare la cottura, spegnere la macchina, quindi riaccenderla per provare a ripristinare. Se questo non risolve il problema, contattare il Servizio Clienti.
Food burn	Rilevata alta temperatura sul fondo della pentola interna; la macchina si arresta per evitare il surriscaldamento	Spegnere la macchina, rilasciare la pressione a seconda della ricetta e controllare che sul fondo della pentola non ci siano residui di cibo; eliminare i residui, se possibile, e riavviare la cottura.
PrSE	La pressione si è accumulata durante un programma di cottura non a pressione	Annullare la cottura e impostare Steam Release (Rilascio vapore) su Vent (Sfiato). Una volta rilasciato il vapore, riavviare la cottura.

PER SAPERNE DI PIÙ

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.

Registrare il prodotto

instantbrands.co.uk/product-registration

Contattare l'Assistenza clienti

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

App Instant Brands Connect con oltre 1000 ricette

instantbrands.co.uk
iOS- og Android-appbutikker

Tabelle di cottura e altre ricette

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

Video dimostrativi, suggerimenti e altro ancora

 Instant Brands UK

Pezzi di ricambio e accessori

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

Entra a far parte della community



Specifiche del prodotto

Modello	Volume	Potenza	Alimentazione	Peso	Dimensioni
SLC065000	6.2 litres	1500 watts	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. (congiuntamente, 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.

Assistenza in garanzia

Per avvalersi della garanzia, contattare il nostro Servizio Clienti creando un ticket di assistenza online all'indirizzo [Instantbrands.co.uk/support/](https://instantbrands.co.uk/support/).

Se non siamo in grado di risolvere il problema, potremmo richiedere di inviare l'apparecchio al reparto di assistenza per un'ispezione. Instant Brands non si fa carico dei costi di spedizione relativi al servizio di garanzia. Quando si restituisce l'apparecchio, inserire il proprio nome, indirizzo postale, indirizzo e-mail, numero di telefono e un documento che dimostri la data di acquisto originale, nonché una descrizione del problema riscontrato con l'apparecchio.

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