

OWNER'S MANUAL

nuwave Duet[®]

Pressure Cook, Air Fry & Grill



nuwavenow.com

REGISTER NOW!

As a special thank-you for registering your NuWave unit, you'll automatically receive an additional 3 months added to your limited manufacturer's warranty!*

All you have to do is follow these simple steps.

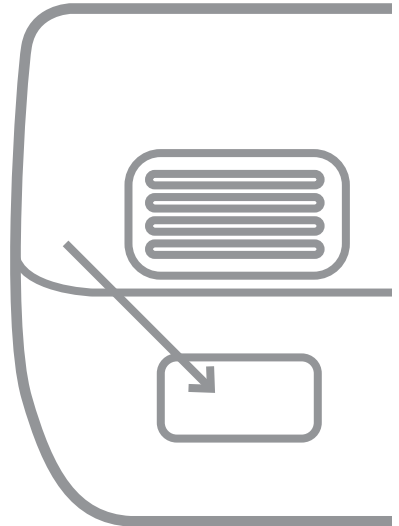
1 Using your smartphone or smart device, scan the QR code located on the unit label on the back of the unit.

2 You will be directed to NuWave's product registration page with your unit's unique serial number automatically entered in the appropriate field.

NOTE: If you do not have a web-enabled smart device, simply visit nuwavenow.com/QR and manually enter in your unit's serial number.

3 Fill out the remaining information and complete the optional survey.

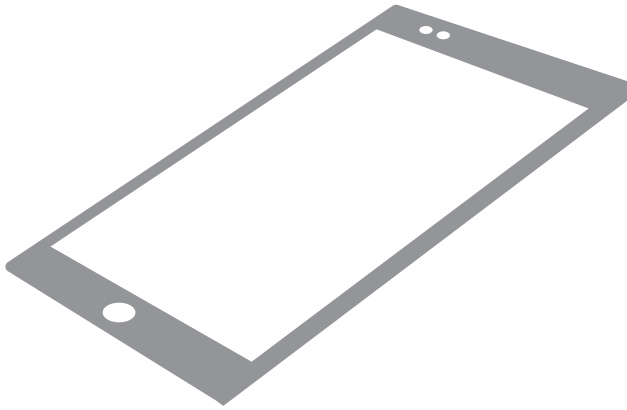
4 Once you submit your information, you will receive a confirmation email containing your extended warranty details.



**Register your product within 1 year of date of purchase for a free 3-month extension of your limited warranty.*

for an additional
**3 months
warranty!**

DOWNLOAD THE QR CODE APP TO YOUR MOBILE DEVICE



- 1** Open your mobile app store (App Store, Google Play).



- 2** Search for "QR code readers."



- 3** Simply download the QR code reader to your phone, open it, scan the code and you are ready to go.

NOTE: You may need to open your downloaded QR code reader each time you want to scan a QR code.

TABLE OF CONTENTS

OWNER'S MANUAL

Important Safeguards.....	5-9
Parts & Accessories.....	10-11
Accessory Instructions.....	11-13
Quickstart	14-15
Pressure Cooking Instructions.....	16-23
Air Frying Instructions.....	24-31
Combo Cooking Instructions	32
Cleaning & Maintenance	33-36
Troubleshoot Guide	37-42
Limited Warranty	43-45
Spanish	46-91
Replaceable Parts	92-95



nuwavenow.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ENGLISH

Operate only in accordance with intended use as described in this manual. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Ensure the appliance and all parts are clean and dry before each use.
3. Do not touch hot surfaces. The appliance's surfaces may be hot during and after use. Use handles as directed to handle appliance.
4. A short power-supply cord is provided to reduce risk.
5. Do not let cord hang over any edge or let the cord touch hot surfaces.
6. Discard the protective plastic covering the power plug before use.
7. Do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, children, or persons with lack of experience or knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by one responsible for their safety.
9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before removing or replacing parts.
10. Do not operate if the appliance or the appliance's cord malfunctions or has been damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
11. Use only on a clean, stable, dry and level surface.
12. Do not use accessories or attachments not recommended by the manufacturer.
13. Do not use outdoors. This appliance is intended for non-commercial, indoor use only.
14. Do not place on or near a hot surface or in a heated oven or on a stovetop.
15. Use caution when moving an appliance after cooking. NEVER move the appliance while it is operating and/or under pressure.
16. Unplug the appliance when not in use and allow the appliance to cool completely before cleaning or removing/replacing parts.

IMPORTANT SAFEGUARDS

ADDITIONAL SAFEGUARDS

1. Do not use accessories or attachments not recommended by the manufacturer.
2. DO NOT overfill the Air Fry Basket.
3. DO NOT cover the air intake or outlet vents. This may prevent the appliance from performing correctly and may damage the unit.
4. It is not unusual for a small amount of steam and/or smoke to occasionally be released from the air outlet vent. Keep hands and face away from the air outlet vents to avoid injury.
5. When removing the Air Fryer Lid, after using, the heating elements contained inside the Lid and may be extremely hot. Place Air Fryer Lid on the Lid Holder to avoid damage to property. Refer to Cleaning & Maintenance for instructions.
6. The Air Fry Basket and any accessories used may be extremely hot during and immediately after use. ALWAYS use oven mitts or hot pads when handling these items.
7. This appliance is not intended for deep-frying.
8. Ensure the appliance and all parts are clean and dry before each use.
9. Unplug the appliance when not in use and ensure it is completely cool before cleaning.
10. If any part of the appliance is missing or damaged DO NOT use the appliance. For replacement parts contact NuWave LLC Customer Service for replacement parts: 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.

SEE CLEANING & MAINTENANCE BEFORE USE

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

1. DO NOT use the appliance without supplied Stainless Steel Inner Pot installed.
2. This unit cooks under pressure and releases hot steam. READ ALL instructions for proper use of this appliance to avoid injury.
3. DO NOT cover the Pressure Release Switch/Valve or Pressure Indicator. Before each use, ALWAYS check the Pressure Release Switch/Valve and the Pressure Indicator for blockage or obstructions. These should move freely and should not be stuck in one position. Foods that expand (pasta, rice, grains, beans, oatmeal, etc.) may block these so clean thoroughly after each use.
4. Use caution when removing the Stainless Steel Inner Pot from the unit, as the pot may be heavy and hot. Use protective gloves or hot pads.
5. DO NOT place food or liquids directly into the appliance without the Stainless Steel Inner Pot.
6. DO NOT use Silicone Gasket if torn or damaged. Clean after each use. ONLY NuWave LLC Silicone Gasket is to be used in the operation of this unit.
7. DO NOT sear foods under pressure. The pressure-cooking Sear function is intended to be used without the Pressure Cooker Lid.
8. NEVER use the Slow Cook* or Warm functions without food or liquid in the Stainless Steel Inner Pot.
9. This appliance is not intended for deep-frying.
10. DO NOT overfill. For beans, rice, grains, dehydrated foods and fruit max should be $\frac{1}{2}$ full, and $\frac{2}{3}$ full for soups, broths, or stocks.
11. NEVER pressure cook without liquid. The amount of liquid needed is provided in the recipes.
12. NEVER attempt to open the Pressure Cooker Lid while the appliance is in use or pressure. DO NOT force the Lid to open at any time. Ensure ALL pressure is released BEFORE opening the Pressure Cooker Lid by turning the Pressure Release Switch/Valve to the "OPEN" position.

*When slow cooking, use Slow Cook Lid. Part #: 34838.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

13. Keep all body parts away from the appliance when the appliance is releasing pressure. DO NOT place any body part over the Pressure Release Switch/Valve or anywhere steam may escape. When opening the Lid (ONLY after all pressure has been released and the Pressure Indicator has dropped), the contents of the appliance will still be hot and opening the Lid will release steam. Make sure to open the Pressure Cooker Lid away from yourself and others.
14. If any part of the appliance is missing or damaged DO NOT use the appliance. Contact NuWave LLC Customer Service for replacement parts: **1-877-689-2838** or **help@nuwavenow.com**.

	<p data-bbox="445 594 647 635">WARNING</p> <p data-bbox="389 652 759 737">In case of malfunctions, immediately unplug and contact Customer Service Department.</p> <p data-bbox="344 754 804 782">1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com</p>
---	--

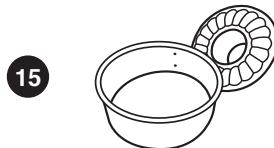
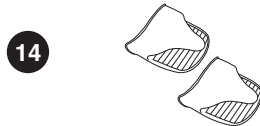
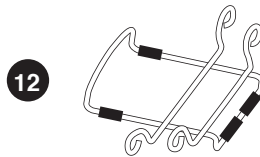
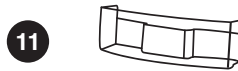
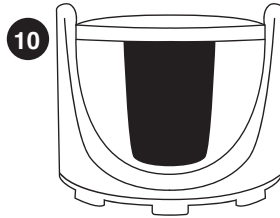
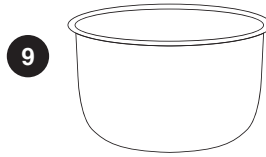
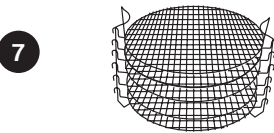
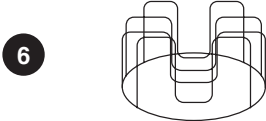
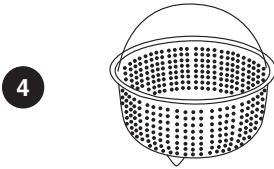
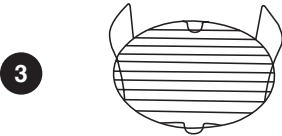
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read and understand the entire manual before using the Duet. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plug in any way.

- A.** A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B.** Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C.** If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the surface where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
 - 3. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

PARTS & ACCESSORIES



To order parts head over to Replaceable Parts section and then NuWaveNow.com.

- 1 Air Fryer Lid**
Part #: 34805
- 2 Pressure Cooker Lid**
Part #: 34839
- 3 Multipurpose Reversible Rack**
Part #: 34834
- 4 Stainless Steel Air Fry Basket**
Part #: 34818
- 5 Grill/Griddle Plate**
Part #: 34833
- 6 Rib Rack**
Part #: 34835
- 7 Dehydrator Rack**
Part #: 34821
- 8 Skewers**
Part #: 34826 (9 - 7.5-inch)
Part #: 34825 (6 - 5.5-inch)
- 9 Stainless Steel Inner Pot**
Part #: 34803
- 10 Duet® Base**
Part #: 33806
- 11 Water-Collection Tray**
Part #: 34804
- 12 Lid Holder**
Part #: 34815
- 13 Silicone Gasket**
Part #: 34813
- 14 (2) Black Silicone Mitts**
Part #: 34837
- 15 Springform Bundt Pan**
Part #: 34823
- 16 Slow Cook Lid**
Part #: 34838

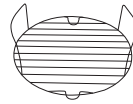
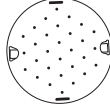
ACCESSORY INSTRUCTIONS

(Top)



Grill/Griddle Plate

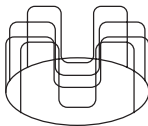
(Bottom)



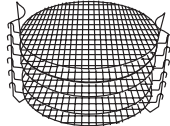
Multipurpose Reversible Rack



Stainless Steel Inner Pot



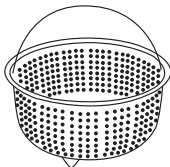
Rib Rack



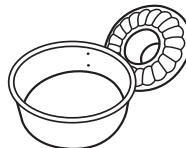
Dehydrator Rack



Skewers



Stainless Steel Air Fry Basket



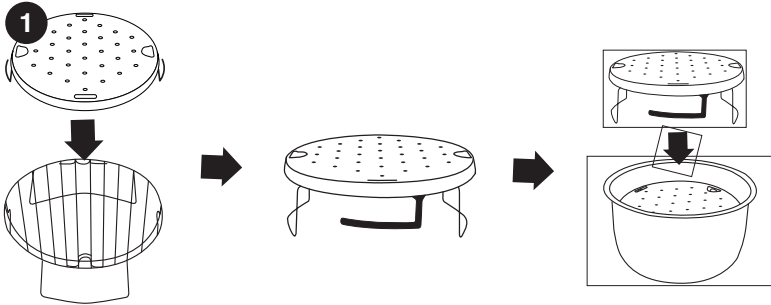
Springform Bundt Pan

ACCESSORY INSTRUCTIONS

Using the Grill/Griddle Plate

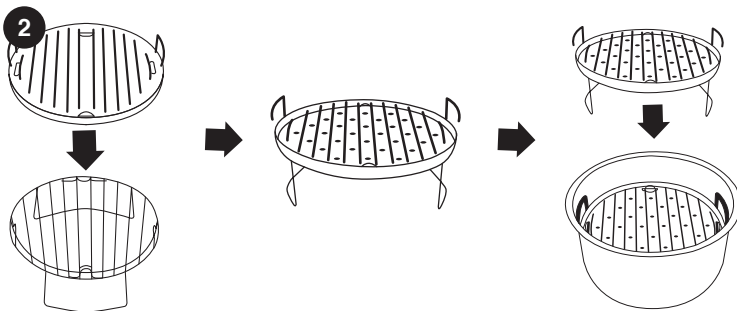
The reversible Grill/Griddle Plate for your Duet cooks a variety of foods. Always preheat for 15 minutes before adding food.

When using Griddle Plate side, line up grates from the Grill side parallel with bars from Rack. Place on top and insert tabs from Rack into slots of Griddle Plate. Place into Inner Pot.



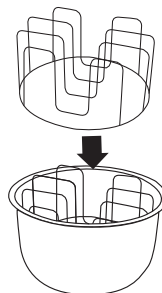
When using Grill side, line up grates parallel with bars from Rack. Place on top of Rack and insert tabs from Rack into Grill slots. Place into Inner Pot.

Notes: Use Grill/Griddle Plate inside Stainless Steel Inner Pot. When removing with Grill-side up, using Black Silicone Mitts or oven mitts, lift up holding both handles. Maximum height allowed for cut of meat is 2 in.

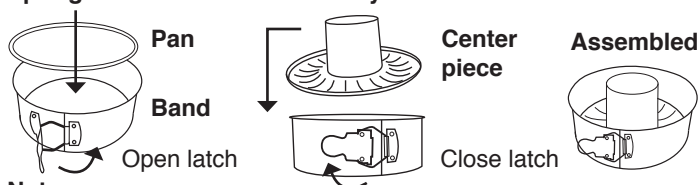


Rib Rack Instructions

Place Rib Rack into Stainless Steel Inner Pot facing up. Place ribs vertically into slots, leaving enough space in between each.



Springform Bundt Pan Assembly



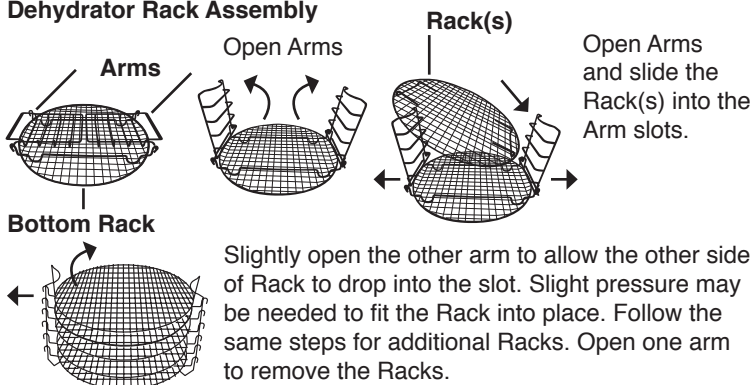
Notes:

- Test for leaks in pan by adding water and see if any escapes from the edges.
- To help remove food after baking add parchment paper to the bottom of the pan before adding batter.

Baking with the Springform Bundt Pan

1. Prepare the ingredients and pour into the Springform Bundt Pan. Bake according to directions.
2. Once baked, using the Black Silicone Mitts, place food with Pan onto a cooling rack. Allow to cool in the Pan for 15-20 min.
3. Once cooled, release the latch on the Pan to the open position. The band should separate from the bottom of the Pan. If the sides of the food stick to the sides of the pan, run a knife around the edges to help release. Put a plate or cutting board on top. Carefully flip over the plate with the cake.
4. Carefully lift the band up and off the cake.

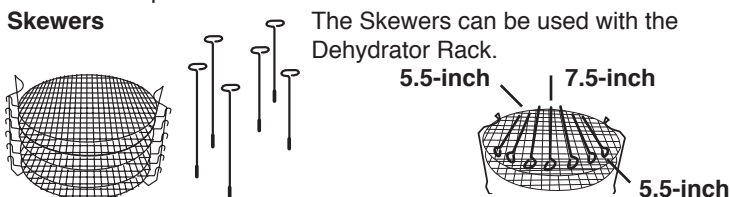
Dehydrator Rack Assembly



Notes:

- When removing Racks allow to cool and use Black Silicone Mitts.
- For storage purposes, the arms of the Dehydrator Rack can fold down as pictured.

Skewers



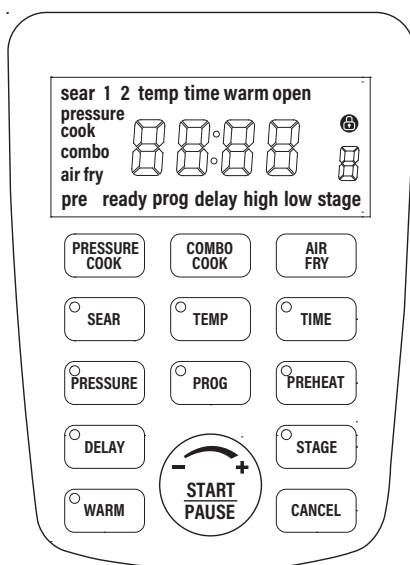
The Skewers can be used with the Dehydrator Rack.

5.5-inch

7.5-inch

5.5-inch

QUICKSTART



PRESSURE COOK: Use PRESSURE COOK to initiate the pressure cooker function.

Note: Sometimes the cooking process can create a seal between the Pressure Cooker Lid and the Stainless Steel Inner Pot. To prevent lifting the pot along with the Lid, gently shake the handle to separate the Lid from the pot before opening.

COMBO COOK: Use COMBO COOK to initiate the combo cooking function.

AIR FRY: Use AIR FRY to initiate the air fryer function.

START/PAUSE: When START/PAUSE is pressed, the Duet begins or pauses cooking. START/PAUSE is turned to adjust cooking functions and (TEMP & TIME) and to scroll through Menu options.

Mute the beep sounds on the Duet by pressing and holding START/PAUSE for 3 seconds. To unmute, press and hold START/PAUSE for 3 seconds. Pause is disabled during pressure cooking.

Note: Ensure the Stainless Steel Inner Pot is in the Duet. Error code "Pot" will appear if you press START/PAUSE and the Stainless Steel Inner Pot is not in the Duet. Make sure the Pressure Cooker Lid is on and locked into place. The "Lock" symbol will show on the display when the Lid is in place.

TEMP: Use TEMP to show the cooking temperature. Use START/PAUSE to adjust the temperature before or during cooking.

TIME: Use TIME to show the cooking time. Use START/PAUSE to adjust the time before or during cooking. Depending on the pressure set, the Duet can be set up to 24 hours under low pressure and 10 hours under high pressure.

PRESSURE: Press PRESSURE to switch between HIGH pressure and LOW pressure setting.

Note: PRESSURE is disabled during air-frying.

CANCEL: Is used to clear out any functions that are set into the Duet at any time.

DELAY: Use DELAY to delay cooking for up to 24 hours. Use START/PAUSE to adjust the delay time.

PREHEAT: Use PREHEAT to heat the Duet to correct temperature before adding food. To cancel the preheat function, press PREHEAT at any time.

Note: Is disabled during pressure cooking.

SEAR: Is used to cook at high temperature for a short amount of time.

STAGE: Is used to scroll through cooking functions during PRESSURE COOK. During AIR FRY, use STAGE to set up to 5 different cooking stages. Cooking temperatures and times can be adjusted for each stage of cooking using TEMP, TIME and START/PAUSE.

WARM: Use WARM to keep your food warm after cooking or when keeping warm for an extended amount of time. Use START/PAUSE to adjust the warming temperature and warming time. Press WARM to cancel the warm cycle.

PROG: The Duet comes with 300 preprogrammed cooking recipes along with an additional 240 memory slots to add your own unique recipes the way you like them cooked. Use PROG to recall and save programmed recipes.

PRESSURE COOKING INSTRUCTIONS

PRESSURE COOK

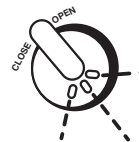
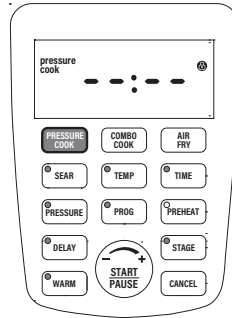
1. Ensure the Stainless Steel Inner Pot is in your Duet.
2. Plug unit into in to turn on.
3. Press PRESSURE COOK.
 - The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use.

Note: The Duet will go into standby mode after 5 minutes of no interaction. Simply press any button or turn START/PAUSE to “wake up.”

4. Press PRESSURE to switch from HIGH to LOW pressure.
5. Press TIME, time can be adjusted using START/PAUSE.
6. Turn the Pressure Cooker Lid clockwise until it locks. The “Lock” symbol will show on the display when the Lid is in place.
7. Turn the Pressure Release Switch/Valve to the CLOSE position.
8. Press START/PAUSE to begin cooking.
 - The circulating box indicates that the Duet is preheating/pressurizing.
 - Once the Duet gets to correct pressure, the unit will beep once, the display will show pressure cook, high, 00:30 (default time). The colon (:) will flash, indicating the Duet is currently cooking and 30 minutes remain.

9. Once the Duet finishes cooking, the display will show End and the unit will beep 3 times.

Note: To natural release pressure, turn the Duet off and unplug. Allow the Duet to naturally release the pressure. To quick release pressure, carefully turn the Pressure Release Switch/Valve to the “OPEN” position until all steam/pressure is released. **Remember to always turn the Pressure Release Switch/Valve to the “OPEN” position before opening the Pressure Cooker Lid to ensure all pressure is released.**





CAUTION

Be very careful when releasing pressure from the pressure cooker. A jet of hot steam will release from the Pressure Release Switch/Valve.

SEAR

1. Ensure the Stainless Steel Inner Pot is in the Duet.
2. Press PRESSURE COOK.
 - The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use.
3. Press SEAR to heat the bottom of the pressure cooker pot to sear meats, fish, and vegetables before pressure cooking.
4. Turn START/PAUSE to adjust the sear time, up to 00:30 (30 minutes).
5. Press TEMP to adjust the sear temperature. The display will show pressure cook, sear, temp, and 450F.
6. Turn START/PAUSE to adjust sear temperature between 60°F and 450°F.
7. Press START/PAUSE to begin searing.
 - Both temperature and time can be adjusted with START/PAUSE and TEMP and TIME during searing.
8. When finished the display will show End.



Note: The Sear function should not be used with the Pressure Cooker Lid.

DELAY

1. Ensure the Stainless Steel Inner Pot is in the Duet.
2. Press the PRESSURE COOK.
 - The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use.
3. Set cooking time and temperature to your specifications.
4. Press DELAY to delay cooking for designated time period up to 24:00 (24 hours).
5. Turn START/PAUSE to adjust the delay time up to 24:00 (24 hours).

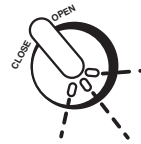


PRESSURE COOKING INSTRUCTIONS

6. Press START/PAUSE to begin the delay time countdown. During the delay time countdown, the colon (:) will flash, indicating the countdown has begun.
7. Delay time can be added or reduced at any time by turning START/PAUSE.
8. Once the delay time countdown has ended, the Duet will automatically begin to pressurize and go into cooking cycle.
9. To cancel the Delay function, press DELAY. The Duet will move into the next phase of cooking.
10. After the delay time has elapsed, the Duet will automatically move into the next phase of cooking.
11. Once the Duet finishes cooking, the display will show End and the unit will beep 3 times.
12. To do a quick release of the steam and pressure, carefully turn the Pressure Release Switch/Valve to the Open position.

Natural Release Pressure

Turn the Duet off and unplug. Allow the Duet to naturally release the pressure. To quick release pressure, carefully turn the Pressure Release Switch/Valve to the “OPEN” position until all steam/pressure is released.



Remember to always turn the Pressure Release Switch/Valve to the “OPEN” position before opening the Pressure Cooker Lid to ensure all pressure is released.

WARM

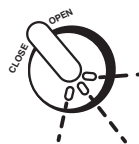
1. Press the PRESSURE COOK.
 - The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use.
2. Set cooking time and temperature to your specifications.
3. Press WARM to engage the warm function and keep your food warm after cooking until you're ready to serve.
4. Turn START/PAUSE to adjust the warming time, up to 24:00 (24 hours).
5. Press START/PAUSE to begin cooking. To cancel press WARM.
6. Press the WARM to adjust the warming time during cooking.
7. Use START/PAUSE to make any adjustments to the warming time.
8. Press TIME to see how much cooking time remains.



- When the Duet finishes cooking it will automatically go into Warm function. Once the Warm function time ends, the display will show End and the unit will beep 3 times.

Natural Release Pressure

Turn the Duet off and unplug. Allow the Duet to naturally release the pressure. To quick release pressure, carefully turn the Pressure Release Switch/Valve to the “OPEN” position until all steam/pressure is released.



Remember to always turn the Pressure Release Switch/Valve to the “OPEN” position before opening the Pressure Cooker Lid to ensure all pressure is released.

Warm Used as an Independent Function

Warm can be used as its own function to keep food items warm.

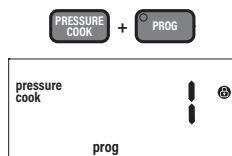
- Press the PRESSURE COOK.
 - The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use.
- Press and hold WARM for 2 seconds. The Duet will automatically begin to warm.
- Turn START/PAUSE to adjust the warm time up to 24:00 (24 hours).
- Once the warm function time ends, the display will show End and the unit will beep 3 times.

PROG (Presets)

Use PROG to retrieve 100 Pressure Cook, 100 Air Fry, and 100 Combo Cook presets. It will also let you store up 240 of your own presets (80 for each cooking function). Reference the back of the cookbook for the entire list of presets.

Memory Recall

- Press the PRESSURE COOK.
 - The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use.
- Press PROG to recall a program from the Duet’s Memory. The display will show pressure cook, prog, and 1. The “1” indicates program number 1.
- Turn START/PAUSE to the right (clockwise) to count up in program number and turn it to the left (counterclockwise) to count down in program number.
- Once the number of the program that you want to use shows in the display, press the START/PAUSE.
- The display will show the default time setting for that program as well as the default pressure setting.



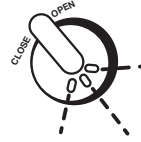
PRESSURE COOKING INSTRUCTIONS

Note: PRESSURE adjusts pressure, TIME and START/PAUSE adjusts time.

6. Press START/PAUSE to begin the cooking process.
7. Once the Duet finishes cooking, the display will show End and the unit will beep 3 times.

Natural Release Pressure

Turn the Duet off and unplug. Allow the Duet to naturally release the pressure. To quick release pressure, carefully turn the Pressure Release Switch/Valve to the “OPEN” position until all steam/pressure is released.

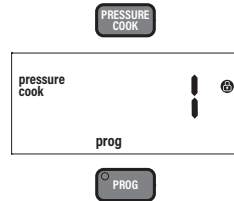


Remember to always turn the Pressure

Release Switch/Valve to the “OPEN” position before opening the Pressure Cooker Lid to ensure all pressure is released.

To Program Your Own Unique Recipe Before Cooking

1. Press the PRESSURE COOK.
 - The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use.
2. Set your cooking functions for either SEAR, PRESSURE, DELAY, TIME, or WARM.
3. Once the cooking functions are programmed into the Duet, press PROG. The display will show prog and 101.
4. Use START/PAUSE to scroll through the program memory slot numbers until you reach the number you would like to save the program to (101-180).
5. Once the desired program number is reached, press PROG a second time. The Duet will beep once and the program is saved into the memory for future recall.



To Program Your Own Unique Recipe After Cooking

1. Press the PRESSURE COOK.
 - The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use.
2. Set your cooking functions using SEAR, PRESSURE, DELAY, and WARM.
3. Once programmed into the Duet, press START/PAUSE. The Duet will begin the cooking process.
4. When done the unit will beep 3 times and the display will show End.
5. Press PROG, the display will show prog and 101.

6. Use START/PAUSE to scroll through the program memory slot numbers until you reach the number you would like to save the program to (101-180).
7. Once the desired program number is reached, press PROG a second time. The Duet will beep once and the program is saved into the memory and can be recalled later.

View Current Program During Cooking

1. During cooking, press and hold down PROG. The display will show the program number currently running.
2. Release PROG to see the previous screen on the display.

Editing a Program

You can edit the programs you create (101-180) before or during the cooking process and save any changes.

1. Edit Before Cooking:
 - Press PROG and use the START/PAUSE to find the program number to edit.
 - Once the program number shows in the display, press STAGE until you reach the function you want to edit. Use START/PAUSE to adjust temperatures and times.
 - To add a function, press the function of choice and use START/PAUSE to make your adjustments.
 - Once all edits are made, press PROG. The display will show prog and 101.
 - Use START/PAUSE to find the program number to save your edits to.
 - Press PROG again to save and store the edits for later recall.
2. Edit During Cooking:
 - During cooking press STAGE until you reach the function you want to edit. Use START/PAUSE to adjust.
 - To add a function, press the function of choice and use START/PAUSE to make your adjustments.
 - The unit will continue the cooking process with the edits that you have made.

Note: Functions that have already ended in the cooking cycle cannot be edited or added during cooking.

- When cooking has finished, the unit will beep 3 times and the display will show End followed by SAVE.
- Press PROG, the display will show prog and 101.
- Use START/PAUSE to find the program number to save your edits to.
- Press PROG again to save and store the edits for later recall.

PRESSURE COOKING INSTRUCTIONS

Note: If any recipe is saved into a program (memory slot) that is already filled, the new recipe with set temperatures and times will override the previous program recipe (101-180 only). Preset temperatures and times for program recipes 1-100 can be adjusted. Adjusted temps and times will not be saved when a program number (1-100) is recalled once again.

CANCEL

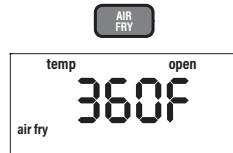
Press CANCEL at any time to cancel and end all operation of the Duet. Once CANCEL is pressed the display will show --:-- , this is standby mode.

AIR FRYING INSTRUCTIONS

Getting Started

SEAR, DELAY, WARM, TEMP, PROG, TIME, PREHEAT, and STAGE are available for use when air-frying.

1. Plug the power cord into an electrical outlet.
2. Press the AIR FRY.
 - The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use.
 - If the Lid is removed, open will also show in the display.



Note: PRESSURE is disabled during use of the air fryer.

3. Ensure the Air Fryer Lid is on the Duet and press START/PAUSE to begin cooking.
 - The display will show 00:15 (15 minutes).
 - The colon (:) will flash, indicating the Duet is currently cooking.
 - Turn START/PAUSE to adjust the cooking time, if desired.
 - Press TEMP to adjust the cooking temperature, if desired.
 - Turn START/PAUSE to adjust the cooking temperature.
4. To pause cooking, press START/PAUSE or remove the Air Fryer Lid.
 - The colon (:) will no longer flash. This indicates the Duet is paused.
 - If the Air Fryer Lid is removed to pause cooking, the display will show air fry, Lid, and open.
5. To resume cooking, simply return the Air Fryer Lid and the colon (:) will begin to flash, indicating the Duet has resumed cooking.
6. Once the Duet finishes cooking, the display will show End and the unit will beep 3 times.

TEMP & TIME

1. Press TEMP or TIME at any time you want to see or adjust.
2. The temperature can be adjusted higher or lower by turning START/PAUSE clockwise or counterclockwise. You can adjust the temperature during cooking.
3. The cooking time can also be adjusted by pressing TEMP or TIME at anything during the cooking process.

Cooking time range	
60F~275F	00:00 - 99:99
280F~345F	00:00 - 10:00
350F~400F	00:00 - 01:00

DELAY

Delay can be used with the Air Fry function.

1. Press AIR FRY.
 - The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use.
 - The display will show air fry, temp, and 360F. If the Lid is removed, open will also show in the display. Place the Lid on the Duet and open will no longer be lit.
2. Set cooking functions, as described in this manual, to your specifications.
3. Press DELAY to delay cooking for designated time period, up to 24:00 (24 hours). The display will show air fry, delay, time, and 01:00 (1 hour).
4. Turn START/PAUSE to adjust the delay time up to 24:00 (24-hours).
5. Press START/PAUSE to begin the delay time countdown. During the Delay time countdown, the colon (:) will flash, indicating the countdown has begun.
6. Delay time can be added or reduced at any time by turning the START/PAUSE.
7. Once the delay time countdown has ended, the Duet will automatically go into the cooking cycle.
8. To cancel the Delay function, press DELAY. If operating, the Duet will move into the next phase of cooking.

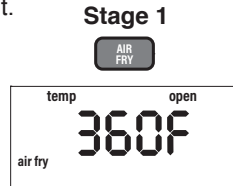
AIR FRYING INSTRUCTIONS

STAGE

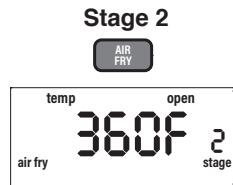
Stage cooking is used to cook foods at different temperatures and times throughout the cooking process. Up to 5 stages of cooking can be set up. DELAY, PREHEAT, SEAR 1, SEAR 2, AND WARM are NOT considered stages. Stage 1 cooking is the default (360°F for 15 minutes).

1. Plug the power cord into an electrical outlet.
2. Press AIR FRY.

- The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use. The display will show air fry, temp, and 360F. This is Stage 1.



3. Adjust the cooking temperature by turning START/PAUSE until the desired cooking temperature is reached.
4. Press TIME and use START/PAUSE to adjust Stage 1 cooking time.
5. To add an additional stage, press STAGE once. The display will show stage, and 2 (above stage). This is Stage 2 cooking.



6. Adjust Stage 2 cooking temperature by turning START/PAUSE until the desired cooking temperature is reached.
7. Press TIME, the display will show 00:00, time, stage and 2 (above stage). Use START/PAUSE to adjust Stage 2 cooking time.
8. To set additional stage cooking settings, repeat steps 5-7.
 - The number above stage will change after you press STAGE and set temperature and time.
 - After Stage 5, when STAGE is pressed again the unit will go back to Stage 1. The display will show Stage 1 set cooking temperature, temp, stage, and 1 (above stage).
9. If you only want 2 stages of cooking, leave the time at 00:00 for stages 3-5 and those stages will be skipped.
10. Press START/PAUSE to begin cooking. The unit will cook with the set functions.
11. During cooking, press STAGE to see and adjust upcoming cooking stages and cooking functions (sear 1 & 2, preheat, and warm).
12. When finished cooking the display will show End and the unit will beep 3 times.

Notes:

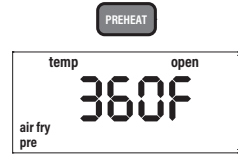
- The display will only indicate the stage cooking number when 2 or more stages are used.
- The display will not show stage cooking if only one stage of cooking is used.
- Stage 1 default: 360F, 00:15
- Stage 2-5 default: 360F, 00:00
- If no time is set for stages 2-5, those stages will be skipped in the cooking cycle.

PREHEAT

When air-frying use the Air Fryer Lid.

1. Press AIR FRY.

- The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use.
- The display will show air fry, temp, and 360F. If the Lid is removed, open will also show in the display. Place the Lid on the Duet and open will no longer be lit.



2. Set cooking functions, as described in this manual, to your specifications.

3. Press PREHEAT to engage the preheat function. The display will show air fry, set cooking temperature, pre, and temp.

- The Duet will ALWAYS preheat to the cooking temperature of the NEXT cooking cycle.

4. Press START/PAUSE to begin preheating. The Duet will begin preheating to the set temperature.

- The display will show air fry, set cooking/preheat temperature (flashing), pre, and temp.
- During preheat the temperature can be adjusted by turning START/PAUSE.
- The cooking time can also be adjusted by pressing TIME then adjusting by turning START/PAUSE.

5. When the Duet reaches the preheat temperature it will go into a 5-minute hold. The unit will maintain the preheat temperature during this 5-minute hold.

- During the 5-minute hold the display will show 5 (flashing), ready, and temp, and the unit will beep 3 times.
- Cooking temperature can be adjusted by turning START/PAUSE during the 5-minute hold.
- The cooking time can also be adjusted by pressing TIME then adjusting by turning START/PAUSE.

AIR FRYING INSTRUCTIONS

- If no action is taken within the 5-minute hold, the Duet will automatically go into standby mode.
6. Remove the Air Fryer Lid and place your food into the unit. Replace the Air Fryer Lid. The Duet will begin cooking at the set temperature and time.
 7. The preheat cycle can be canceled at any time by pressing PREHEAT. The unit will end the preheat cycle and automatically go into the next cooking cycle.
 8. When the unit is finished cooking the display will show End and the unit will beep 3 times.

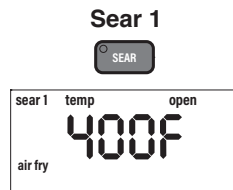
SEAR

Sear 1 will always be directly BEFORE regular stage cooking and Sear 2 will always be directly AFTER regular stage cooking.

Sear 1

Default sear 1 temperature is 400°F and default sear 1 time is 5 minutes (00:05).

1. Adjust your cooking temperatures and times for stage cooking.
2. Press SEAR one (1) time. Sear 1 searing temperature can be adjusted by turning START/PAUSE. 400°F is the maximum searing temperature.
 - Press TIME and use START/PAUSE to adjust the sear 1 searing time up to 5 minutes (00:05).
3. Press START/PAUSE to begin cooking. The display will show sear 1 (flashing), time, and the set sear time (00:05 default) with the colon (:) flashing.
4. Once the Sear 1 cycle is complete the unit will automatically go into stage (regular) cooking.
5. When the unit is finished cooking the display will show End and the unit will beep 3 times.



Sear 1 & 2

Sear 1 & 2 is used to sear before and after regular stage cooking.

1. Adjust your cooking temperatures and times for stage cooking.
2. Press SEAR one time and set your sear 1 temperature and time. Default is 450°F for 5 minutes. Press SEAR again. The display will show 400F, sear, 2 (flashing), and temp.
3. Adjust the sear 2 temperature and time. Default is 450°F for 5 minutes.

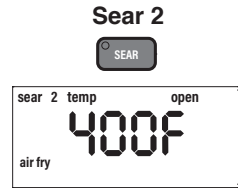


4. Press START/PAUSE to begin cooking. The display will show sear 1 (flashing), 2, time, and the set sear 1 time with the colon (:) flashing.
5. Once the Sear 1 cycle is complete the unit will beep once and will automatically go into regular stage cooking. The display will show sear 2, time, and the set regular stage cooking time (00:15 default) with the colon (:) flashing.
6. Once the stage cooking cycle is complete the unit will beep once and will automatically go into sear 2 cooking. The display will show sear 2 (flashing), time, and the set sear time (00:05 default) with the colon (:) flashing.
7. When the unit is finished cooking the display will show End and the unit will beep 3 times.

Sear 2

Default Sear 2 temperature is 400°F and default sear 2 time is 5 minutes (00:05).

1. Adjust your cooking temperatures and times for stage cooking.
2. Press SEAR 3 times. This will engage the Sear 2 function.
3. The display will show 400F, sear, 2 (flashing), and temp.
 - Sear 2 searing temperature can be adjusted by turning START/PAUSE. 400°F is the maximum searing temperature.
 - Press TIME and turn START/PAUSE to adjust the sear 2 searing time up to 5 minutes (00:05).
4. Press START/PAUSE to begin cooking. The display will show sear 2, time, and the set regular stage cooking time (00:15 default) with the colon (:) flashing.
5. Once the stage cooking cycle is complete the unit will automatically go into sear 2 cooking. The display will show sear 2 (flashing), time, and the set sear time (00:05 default) with the colon (:) flashing.
6. When the unit is finished cooking the display will show End.
7. Press SEAR 4 times until sear, 1, and 2 are no longer lit in the display, to clear the Sear function.



AIR FRYING INSTRUCTIONS

WARM

1. Set cooking functions, as described in this manual, to your specifications.
2. Press WARM to engage the warm function and keep your food warm after cooking until you're ready to serve.
3. The display will show air fry, temp, warm, and 145F.
4. Turn START/PAUSE to adjust the warm temperature up to 200°F.
5. Press TIME to adjust the warming time.
6. The display will show air fry, warm, time, and 01:00 (1 hour).
7. Use START/PAUSE to adjust Warm time up to 3 hours (03:00).
8. Press START/PAUSE to begin cooking.
9. To cancel the Warm function at any time, simply press WARM.
10. To adjust the Warm setting during cooking, press STAGE until warm and the set warm temperature appear in the display.
11. To adjust the warm time during cooking, press TIME and use START/PAUSE to adjust.
12. To see the current running function, press STAGE until that function is flashing in the display.
13. When the Duet finishes cooking it will automatically go into Warm function.
14. When the Warm function ends, the Duet will beep 3 times and the display will show End.



Warm Used as an Independent Function: Warm can be used independently as its own function to keep food items warm.

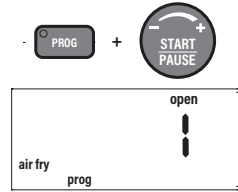
1. Press and hold WARM for 2 seconds. The Duet will automatically begin to warm.
2. The display will show air fry, temp, warm, and 145F.
3. Turn START/PAUSE to adjust the warm temperature up to 200°F.
4. Press TIME to adjust the warming time.
5. The display will show air fry, warm, time, and 01:00 (1-hour).
6. Use START/PAUSE to adjust warm time up to 3 hours (03:00).
7. Once the warm function time ends, the display will show End with three beep sounds.

PROG

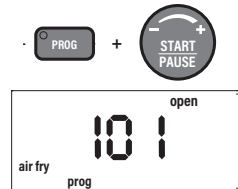
Represents program memory entry (the storage of frequently used cooking settings) and program memory recall (retrieval of cooking settings).

Memory Recall

- Press PROG, the display will show air fry, prog and, 1.
 - Use START/PAUSE to choose the desired program number to recall.
 - Numbers 1-100 are preset programs.
 - There is storage space for an additional 80 recipes of your own. This will be covered in Program Your Own Recipe below.
- Once the program number is chosen, press START/PAUSE to begin cooking. You can make temperature and time adjustments if desired.
- The unit will cook at the programmed settings.
- There are 100 preset programs already programmed into the Duet (#1-100). There are an additional 80 memory slots for you to save your own unique recipes (#101-180).

**Program Your Own Recipe Before Cooking:**

- Set cooking functions, as described in this manual, to your specifications.
- Press PROG, the display will show air fry, prog, and 101.
- Use START/PAUSE to choose the desired program number to save the program to (101-180).
- Once the program number is chosen, press PROG again to store and save the program to your chosen program number. The program is now stored and available for future recall.
- Press START/PAUSE to begin cooking the program.

**Program Your Own Recipe During Cooking:**

- Set cooking functions, as described in this manual, to your specifications.
- Press START/PAUSE to begin cooking.
- During cooking, press PROG. The display will show air fry, prog, and 101.
- Use START/PAUSE to choose the desired program number to save the program to (101-180).

AIR FRYING INSTRUCTIONS

5. Once the program number is chosen, press PROG again to store and save the program to your chosen program number. The program is now stored and available for future recall.
6. The unit will continue to cook the recipe programmed.

Program Your Own Recipe After cooking:

1. Set cooking functions, as described in this manual, to your specifications.
2. Press START/PAUSE to begin cooking.
3. When the cooking process is finished, and the display shows End, press PROG. The display will show air fry, prog, and 101.
4. Use START/PAUSE to choose the desired program number to save the program to (101-180).
5. Once the program number is chosen, press PROG again to store and save the program to your chosen program number. The program is now stored and available for future recall.

View Current Program During Cooking: You can view the currently cooking program number.

1. During cooking, press and hold PROG for 2 seconds.
2. The display will show the currently running program.
3. Release PROG to see the previous screen on the display.

View Programmed Cooking Functions: You can view all cooking functions associated with a program before or during the cooking process.

1. View Before cooking:
 - Press PROG and find the program number to review using START/PAUSE.
 - Once the program number shows in the display, press STAGE to review each phase of cooking.
 - Adjustments to temperature and time can be made for each function at this time.
2. View During cooking:
 - Press STAGE to review each phase of cooking.
 - Continue to press STAGE to scroll through all programmed functions for that program number.
 - Adjustments to temperature and time can be made for each function at this time.
 - Editing a Program: You can edit the programs you create before or during the cooking process and save any changes.

1. Edit Before Cooking:
 - Press PROG and find the program number to edit using START/PAUSE.
 - Once the program number shows in the display, press STAGE until the function you would like to edit shows in the display.
 - Using the TEMP, TIME, and START/PAUSE, make the edits to temperature and time as desired.
 - Once all edits are made, press PROG. The display will show air fry, prog, and 101.
 - Use START/PAUSE to find the program number to save your edits to.
 - Press PROG again to save and store the edits.
2. Edit During Cooking:
 - During cooking, press TEMP and use START/PAUSE to adjust the cooking temperature.
 - Press TIME and use START/PAUSE to adjust the cooking time.
 - If there are more cooking functions that you would like to edit, press STAGE until you reach the function you would like to edit.
 - Use the TEMP, TIME, and START/PAUSE to make edits.
 - The Duet will continue the cooking process with the edits that you have made.

Note: Functions that have already ended in the cooking cycle cannot be adjusted.

- Once all edits are made, press PROG. The display will show air fry, prog, and 101.
- Use START/PAUSE to find the program number to save your edits to.
- Press PROG again to save and store the edits.
- When cooking has finished, the unit will beep 3 times and the display will show End followed by SAVE.

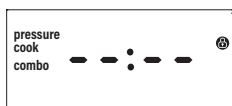
Note: If you save any recipe to an already filled memory slot, the new recipe will override the previous recipe. Any edits to a preset program (1-100) can only be saved and stored into program numbers 101-180. You cannot save and adjust preset program to its original preset program number.

COMBO COOKING INSTRUCTIONS

COMBO COOK

Combo cooking allows you to set both pressure cooker settings and air fryer settings at the beginning instead of programming in the middle of cooking. PRESSURE, TEMP, TIME, DELAY, SEAR, STAGE, WARM, and PROG are available for use with the Combo Cook function.

1. Plug the power cord into an electrical outlet.
2. Press COMBO COOK.
 - The lights will be on 1-2 seconds then go out indicating those functions are available for use. The display will show pressure cook.
3. Set the pressure cooker settings.
4. Once pressure cooker settings have been entered, press COMBO COOK a second time.
 - The lights on SEAR, STAGE, TEMP, TIME, PROG, and WARM will light up, indicating those functions are available for use.
 - The display will show air fry, temp, and 360F.
5. Set the air fryer settings.
6. Press START/PAUSE when all settings are entered and the pressure-cooking portion of your cooking is ready to go. Make sure the Pressure Cooker Lid is properly in place. The Duet will first cook the pressure cooker part of the recipe.
7. Allow the Duet to naturally release the pressure. To quick release pressure, carefully turn the Pressure Release Switch/Valve to the "OPEN" position until all steam/pressure is released. **Remember to always turn the Pressure Release Switch/Valve to the "OPEN" position before opening the Pressure Cooker Lid to ensure all pressure is released.**
8. Replace the Pressure Cooker Lid with the Air Fryer Lid.
9. Press START/PAUSE again to resume the air-frying portion of cooking.
10. When all cooking is complete, the unit will beep 3 times and the display will show End.



CLEANING & MAINTENANCE

Before First Use:

1. Remove all the packaging materials.
2. Remove the glue and labels on the appliance.
3. Clean the Stainless Steel Inner Pot, Multipurpose Reversible Rack, Stainless Steel Air Fry Basket, Grill/Griddle Plate, and thoroughly with hot water, a nonabrasive sponge, Black Silicone Mitts, Dehydrator Rack, Springform Bundt Pan, and mild dish detergent, or in the dishwasher, top rack only. Wipe the insides and outside of the Duet with a wet cloth. Do not immerse the Duet in water. Dry thoroughly.

Note: This appliance also cooks using hot air. NEVER fill the Duet with oil when air-frying.

Cleaning

ALWAYS turn off, unplug, and allow the Duet and all parts to completely cool down BEFORE cleaning. Clean the Duet after each use.

Removing parts from the unit will allow the Duet to cool down faster.

IMPORTANT - Do not immerse base and lids in water or attempt to cycle through dishwasher. The outer surface may be cleaned by wiping carefully with a damp dishcloth or sponge. Make sure unit has cooled completely prior to cleaning.

DO NOT USE HARSH ABRASIVES OR SCOURING PADS TO CLEAN DUET OR ANY PARTS, as scratching the surfaces may occur.

1. Unplug the Duet and allow to cool.
2. Clean the Base, Lids, and control panel of Duet with a damp cloth or paper towel. Dry thoroughly.
3. Clean the Stainless Steel Inner Pot with warm or hot water and mild detergent. Dry thoroughly before returning to Duet. For tougher cooked-on food particles soak Pot in warm water first. Use a soft brush or cloth to remove particles.
4. The Pressure Cooker Lid can be cleaned with water and mild detergent soap. Dry thoroughly. DO NOT clean in the dishwasher.
5. The Food Blocking Cap is removable. Wash using water and mild detergent. Return to unit when dry. The Duet will not operate properly without part installed.



CLEANING & MAINTENANCE

6. The Non-Stick Air Fry Basket can be cleaned using water and a soft cloth or paper towel. Or, clean in the dishwasher, top rack only. For tougher particles, soak with hot water before cleaning with a soft cloth.
7. Clean the Air Fryer Lid by wiping the outside and insides with a wet cloth or paper towel. Dry thoroughly. DO NOT clean in the dishwasher.
8. Gently clean the Pressure Release Switch/Valve with a damp, soft cloth or paper towel.
9. Clean the Stainless Steel Reversible Rack with hot water and a nonabrasive sponge. For tough buildup, soak before removing particles with a soft brush, cloth, or paper towels.

Note: Dry all parts gently with a clean, dry cloth or paper towel or air-dry before returning to appliance.

Cleaning and Removing the Silicone Gasket from Pressure Cooker Lid.

MAKE SURE THE SILICONE GASKET HAS NO CRACKS OR IS IN ANY WAY DAMAGED. THE SILICONE GASKET MUST BE INSTALLED IN LID FOR PRESSURE COOKER FUNCTION OF DUET TO WORK.

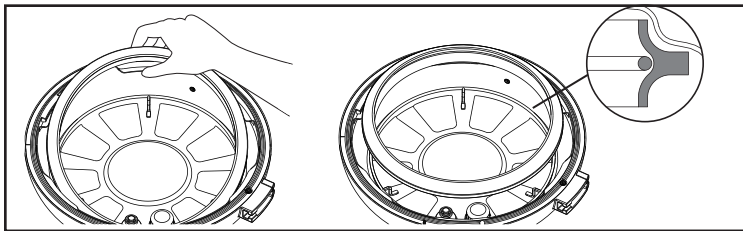
Removing the Silicone Gasket

- With one hand holding the Lid down, gently pull the Silicone Gasket up from the Pressure Cooker Lid.

Installing the Silicone Gasket

- Line up the Silicone Gasket on top of the metal ring.
- Gently push the Silicone Gasket, making sure you see the metal ring is inside the Silicone Gasket's groove. Continue pushing the Silicone Gasket all around.

Note: Clean the Silicone Gasket under lightly running warm water. Allow to air-dry.

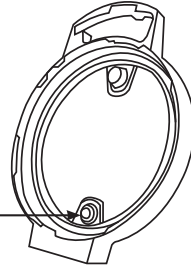


Cleaning Pressure Indicator Valve

Remove the Silicone Valve Gasket underneath the Lid covering the bottom of the Pressure Indicator Valve. When removed, the Pressure Indicator will be released. If needed, clean the Pressure Indicator Valve and Silicone Valve Gasket before replacing.

When clean and dry, place Pressure Indicator Valve back through its hole. Replace the Silicone Valve Gasket over the bottom of the Pressure Indicator Valve. Ensure that the fit is snug and Pressure Indicator is moving up and down freely.

Pressure Indicator Valve



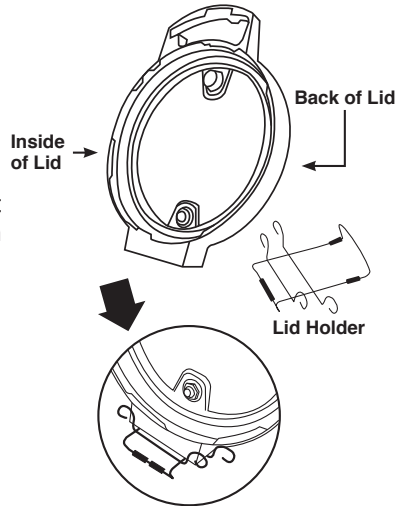
Lid Holder

Use the Lid Holder for both the Pressure Cooker Lid and Air Fryer Lid to prevent from touching hot surfaces. Place on Lid Holder to cool down Lid.

1. After using the Pressure Cooker function, ensure that all steam/pressure has been released.

See Releasing Pressure on page 14.

2. Remove the Pressure Cooker Lid from the Duet and place bottom of Lid on two lower horizontal bars with rim resting in between each. Underneath of Lid will face out.



CLEANING & MAINTENANCE

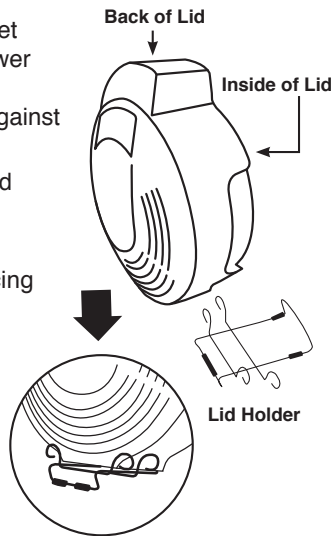
After Air-Frying:

1. Remove the Air Fryer Lid from Duet and place bottom of Lid on two lower horizontal bars with rim resting in between each. Allow Lid to lean against the curved bar of Lid Holder.
2. Ensure Lid is correctly in place and secure on Holder.

Caution: Lids will be HOT. Use Black Silicone Mitts or oven mitts when placing on Holder.

Cleaning the Grill/Griddle Plate

After removing allow to cool. Wipe clean with a wet cloth or paper towel or clean in dishwasher, top rack only.



All accessories should be cleaned and dried after each use. Allow the accessories to cool completely before cleaning.

Silicone Mitts, Grill/Griddle Plate, Multipurpose Reversible Rack, and Stainless Steel Inner Pot

Clean Grill/Griddle Plate, Multipurpose Reversible Rack, and Black Silicone Mitts with a non-abrasive sponge or cloth, hot water, and mild detergent or clean in dishwasher, top rack only. The Stainless Steel Inner Pot is also dishwasher safe, lower rack only.

Dehydrator Rack, 7.5" & 5.5" Skewers, Slow Cooker Lid, and Rib Rack

To clean, use a damp cloth or sponge to wipe away any excess food that may have accumulated on the accessory. If there is food residue stuck on the accessory, soak in the sink first with warm water.

These accessories are dishwasher safe. Allow the accessories to air-dry after cleaning.

Springform Bundt Pan

Clean after each use. Allow the Springform Bundt Pan to cool completely before cleaning. Wash the Springform Bundt Pan in warm soapy water with a soft cloth or sponge. Do not use an abrasive detergent on the Springform Bundt Pan.

The Springform Bundt Pan is dishwasher safe. Store in a safe place where pan will not be moved as this may bend and misshape the Springform Bundt Pan.

TROUBLESHOOT GUIDE

The Duet is taking a longer time to come up to correct pressure.

1. Cooking times vary based on selected temperatures, the current temperature of the Inner Pot, and temperature or amount of ingredients used.
2. Make sure the Silicone Gasket in the Lid is properly in place and flush against rim of Lid, all the way around.
3. Make sure the Pressure Cooker Lid is locked into place and the Pressure Release Switch/Valve is in the "CLOSE" position. When the Lid is properly locked, the "Lock" icon will appear in the display.

You are unsure if whether or not the Duet is pressurizing inside the Inner Pot.

"PH" with the colon (:) will be flashing, indicating it is pressurizing.

The time is counting down noticeably slower on the Duet.

The hours may have been set, and not the minutes on the unit. When the time is set, HH:MM will be displayed. The time will increase/decrease 1-minute increments.

Steam is being released from Pressure Release Valve when pressure cooking.

This is normal. When pressure cooking, some steam will be released.

Pressure Cooking Lid is NOT removing easily from the Duet.

As an added safety feature, the Duet will only open once all pressure has been released. Allow the Duet to Natural Release pressure and always Quick Release afterward to make sure all pressure/steam is released: Turn the Pressure Released Switch/Valve to the "OPEN" position. Once all pressure/steam is released turn the Pressure Cooker Lid counterclockwise to open and lift up away from you.

TROUBLESHOOT GUIDE

The Pressure Release Switch/Valve is loose.

The Pressure Release Switch/Valve was designed to be loose for an efficient, easier movement from the “CLOSE” position to the “OPEN” position. The Switch/Valve was engineered this way on the Pressure Cooker Lid to regulate pressure and release small amounts of steam from the Duet when pressure-cooking.

Note: ALWAYS turn the Pressure Release Switch/Valve to the “CLOSE” position when pressure-cooking or, at first, as part of the beginning of the combo-cooking process. Make sure to turn the Pressure Release Switch/Valve all the way to “OPEN” when performing a Quick Release.

The Duet is making a hissing sound and not building up pressure.

1. Make sure you have turned the Pressure Release Switch to the “CLOSE” position.
2. Silicone Gasket is not properly in place in the rim of the Lid. Stop the cooking process, perform a Quick Release until all steam/pressure is released, turn off and unplug unit, and then carefully remove the Lid. Allow Lid and Gasket to cool. Press down on the Silicone Gasket into the groove of the Lid, all the way around. You should be able to slightly tug on the Gasket while rotating. **Refer to Cleaning and Removing the Silicone Gasket from Pressure Cooker Lid under Cleaning & Maintenance.**

How long does it take for the Duet to release pressure?

Natural Release can take 20 minutes or more depending on the food and ingredients. For Quick Release, it can take 2 minutes or more depending on the food and ingredients.

Error Code LID is displayed and unit is not cooking.

1. The wrong lid is being used for specific cooking function. Place the correct lid on the Duet.
2. The lid is not properly in place on the Duet. Ensure lid is correctly in place. The Pressure Cooker Lid is not properly in place and not locked. Make sure Lid is in place and the Lock icon is displayed.
3. If correct lid is on unit and correctly in place (or locked) and error LID is still displayed, turn OFF, unplug unit, and contact Customer Service.

Error Code POT is displayed and unit is not cooking.

Pot was not placed in or is not in unit correctly. Place pot in unit before cooking. Make sure the pot is placed in Duet correctly.

Error Code Er1 is displayed and unit is not cooking.

Turn the unit off and unplug to cool. If still not working after cooling and turned on, contact Customer Service.

Error Code Er2 is displayed and unit is not cooking.

Pressure Cook Temp over 340°F.

Error Code Er3 is displayed and unit is not cooking.

When pressure cooking the pressure is over 50kPa. Turn off and allow to completely cool. Turn on again. If still not working contact Customer Service.

Error Code Err1 is displayed and unit is not cooking.

Temperature Sensor Short Circuit. Contact Customer Service.

Error Code Err2 is displayed and unit is not cooking.

Temperature Sensor is open. Contact Customer Service.

Error Code Err5 is displayed and unit is not cooking.

The unit has a faulty Pressure sensor. Contact Customer Service.

TROUBLESHOOT GUIDE

Error Code Err6 is displayed and unit is not cooking.

The unit has a faulty HIGH Pressure sensor.
Contact Customer Service.

Error Code Err7 is displayed and unit is not cooking.

The unit has a faulty LOW Pressure sensor.
Contact Customer Service.

AIR-FRY TROUBLESHOOTING

The Duet is not turning on or working.

1. The Duet is not plugged in.
2. Air Fry Basket is not in the Duet. The Stainless Steel Inner Pot is not in the Duet. Insert the plug into an appropriate grounded power socket. Place the Air Fry Basket into the Duet. Place the Stainless Steel Inner Pot in unit before placing Basket inside.

The ingredients fried in the Air Fry Basket are not completely cooked.

1. Too many ingredients were used. The cooking temperature is too low.
2. The cooking time is too short.
3. Remove some ingredients from Air Fry Basket; smaller batches air-fry more evenly. Cook at a higher temperature. Set the Duet to air-fry for a longer time.

Cannot place Air Fryer Lid on properly.

1. The Air Fry Basket is overfilled. The Air Fry Basket is not placed in the Stainless Steel Inner Pot correctly.
2. Do not fill the Air Fry Basket more than 4/5 full. Place the Air Fry Basket in the Stainless Steel Inner Pot properly so rim of Basket is completely inside Inner Pot.

The food is fried unevenly.

1. Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.
2. Ingredients that are on the top need to be shaken halfway through the cooking time.

Fried snacks are not crispy when they come out of the Duet.

1. You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.
2. Use snacks designed to be baked in a traditional oven, or lightly brush some olive oil onto the snacks before placing into the Duet for a crispier result.

White smoke is coming out of the product.

1. You are frying greasy foods. The Air Fry Basket and Stainless Steel Inner Pot or contains greasy residue from previous uses.
2. When preparing greasy ingredients in the Duet, large amounts of oil can smoke and infiltrate the Air Fry Basket or Stainless Steel Inner Pot. The oil will produce white smoke and the Air Fry Basket or Stainless Steel Inner Pot might become hotter than usual. This will not affect the final cooking result. White smoke is caused by grease heating up in the Air Fry Basket or Inner Pot. Make sure you clean Air Fry Basket and Inner Pot properly after use.

French fries are fried unevenly in the Duet.

1. You did not soak the potato sticks properly before air-frying them.
2. You did not use the right potato type or they were not fresh.
3. Soak potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, remove them, and dry with paper towels. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during air-frying.

TROUBLESHOOT GUIDE

French fries are not crispy when they come out of the Duet.

1. The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.
2. Make sure you dry the potato sticks properly before adding oil. Cut the potato sticks smaller and dry them for a crispier result. Add slightly more oil on potatoes before placing in Duet for a crispier result.

If the unit needs to be replaced or returned to the manufacturer, please contact Customer Service Department at: **1-877-689-2838** or **help@nuwavenow.com**.

Error Code LID is displayed and unit is not cooking.

1. The wrong lid is being used for specific cooking function. Place the correct lid on the Duet.
2. The lid is not properly in place on the Duet. Ensure lid is correctly in place.
3. If correct lid is on unit and correctly in place (or locked) and error LID is still displayed, turn OFF, unplug unit, and contact Customer Service.

Error Code POT is displayed and unit is not cooking.

Pot was not placed in or is not in unit correctly. Place pot in unit before cooking. Make sure the pot is placed in Duet correctly.

Error Code Er1 is displayed and unit is not cooking.

Turn the unit off and unplug to cool. If still not working after cooling and turned on, contact Customer Service.

Error Code Err1 is displayed and unit is not cooking.

Temperature Sensor Short Circuit. Contact Customer Service.

LIMITED WARRANTY

The NuWave Duet® Pressure Cook, Air Fry & Grill THE MANUFACTURER WARRANTS

The Duet, including the Air Fryer Lid, Pressure Cooker Lid, Stainless Steel Inner Pot, Multipurpose Reversible Rack, Grill/Griddle Plate, Black Silicone Mitts, Stainless Steel, Air Fry Basket, Dehydrator Rack, Skewers, Springform Bundt Pan, Slow Cook Lid, and Rib Rack are to be free from manufacturer defects.

All electrical components are warranted for 1 year from the date of purchase, under normal household use, and when operated in accordance with the Manufacturer's written instructions. The Manufacturer will provide the necessary parts and labor to repair any part of the Duet at NuWave LLC Service Department. After the expiration of the warranty, the cost of the labor and parts will be the responsibility of the owner.

THE WARRANTY DOES NOT COVER

The Limited Warranty is voided if repairs are made by an unauthorized dealer or the serial number data plate is removed or defaced. Normal deterioration of finish due to use or exposure is not covered by this Warranty. This Limited Warranty does not cover failure, damages or inadequate performance due to accident, acts of God (such as lightning), fluctuations in electric power, alterations, abuse, misuse, misapplications, corrosive-type atmospheres, improper installation, failure to operate in accordance with the Manufacturer's written instructions, abnormal use or commercial use. NuWave LLC reserves the right to void the Limited Warranty, where allowable by law, for products purchased from an unauthorized dealer.

TO OBTAIN SERVICE

The owner shall have the obligation and responsibility to: pay for all services and parts not covered by the warranty; prepay the freight to and from Service Department for any part or system returned under this warranty; and carefully package the product using adequate padding material to prevent damage in transit. The original container is ideal for this purpose. Include in the package the owner's name, address, daytime telephone number, a detailed description of the problem, and your "**RG number.**" (**Call 1-877-689-2838**) or email **help@nuwavenow.com** to obtain the **RG number (Return Goods Authorization number)**. Provide the cooking system model & serial number and proof of date of purchase (a copy of the receipt) when making claims under this warranty.

MANUFACTURER'S OBLIGATION

The Manufacturer's obligation under this Limited Warranty is limited, to the extent allowable by law, to repairing or replacing any part covered by this Limited Warranty which upon examination is found to be defective under normal use. The Limited Warranty is applicable only within the continental United States and only to the original purchaser of the manufacturer's authorized channels of

LIMITED WARRANTY

distribution. THE LIMITED WARRANTY MAY NOT BE ALTERED, VARIED OR EXTENDED EXCEPT BY A WRITTEN INSTRUMENT EXECUTED BY THE MANUFACTURER. THE REMEDY OF REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE. IN NO EVENT SHALL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES TO ANY PERSON, WHETHER OR NOT OCCASIONED BY NEGLIGENCE OF THE MANUFACTURER, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, DAMAGES FOR LOSS OF USE, COSTS OF SUBSTITUTION, PROPERTY DAMAGE, OR OTHER MONEY LOSS.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation exclusions may not apply. This Limited Warranty gives specific legal rights, and there may also be other rights which vary from state to state. EXCEPT AS OTHERWISE EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, THE MANUFACTURER MAKES NO WARRANTIES EXPRESSED OR IMPLIED ARISING BY LAW OR OTHERWISE, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE TO ANY OTHER PERSON. READ YOUR OWNER'S MANUAL. IF YOU STILL HAVE ANY QUESTIONS ABOUT OPERATION OR WARRANTY OF THE PRODUCT, PLEASE CONTACT NUWAVE LLC.

DISPUTE RESOLUTION PROCEDURE. For disputes relating to use of the website or use or purchase of a NuWave product or service (collectively "Disputes"), you agree to first contact NuWave LLC at (877) 689-2838 (phone), (847) 367-5486 (facsimile), or legal@nuwavenow.com (email). If we cannot resolve your dispute informally, any and all disputes shall be submitted to final and binding arbitration. You may start the arbitration process by submitting in writing a demand to the American Arbitration Association ("AAA") and sending a copy to NuWave. NuWave will pay all filing costs. A single arbitrator of the AAA will conduct the arbitration in a location convenient to you or by phone. The arbitrator's award will be binding and may be entered as a judgment in a court of competent jurisdiction. The arbitration will be conducted in accordance with the provisions of AAA's Commercial Arbitration Rules and Mediation Procedures in effect at the time of submission of your demand for arbitration. See https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Except as may be required by law as determined by an arbitrator, no party or arbitrator may disclose the existence, content, or results of any arbitration hereunder without prior written consent of both parties.

A. WAIVER OF RIGHT TO SUE. By agreeing to arbitration you understand that, to the maximum extent permitted by law, you are agreeing to waive your right to file suit in any court, to a court hearing, judge trial, and jury trial.

B. CLASS ACTION WAIVER. To the maximum extent permitted by law you expressly agree to refrain from bringing or joining any claims in any representative or class-wide capacity, including but not limited to, bringing or joining any claims in any class action or class-wide arbitration.

C. OPT OUT PROCEDURE. To opt out of arbitration you must contact NuWave. To request to opt out of arbitration contact us at legal@nuwavenow.com (email), NuWave LLC, 1795 N. Butterfield Road, Libertyville, IL 60048, U.S.A., (847) 367-5486 (fax), or (877) 689-2838 or (224) 206-3019 (phone). You will have thirty (30) days from the date of product delivery to opt out of arbitration with respect to any dispute arising out of or relating to use or purchase of any NuWave product. If more than 30 days have passed you are not eligible to opt out of arbitration and will have waived your right to sue or participate in a class action with respect to the dispute arising out of your purchase or use of a NuWave product. For any dispute arising out of your use of NuWave's website, you have thirty (30) days from the date you provided information to the website to opt out of arbitration. If more than 30 days have passed you are not eligible to opt out of arbitration and you will have waived your right to sue and participate in a class action with respect to the dispute arising out of your use of NuWave's website.

D. SOME MATTERS ARE NOT SUBJECT TO ARBITRATION. Notwithstanding the foregoing, the following shall not be subject to arbitration and may be adjudicated only in the state and federal courts of Illinois: (i) any dispute, controversy, or claim relating to or contesting the validity of our intellectual property rights and proprietary rights, including without limitation, patents, trademarks, service marks, copyrights, or trade secrets; (ii) an action by a party for temporary, preliminary, or permanent injunctive relief, whether prohibitive or mandatory, or other provisional relief; or (iii) interactions with governmental and regulatory authorities. You expressly agree to refrain from bringing or joining any claims in any representative or class-wide capacity, including but not limited to, bringing or joining any claims in any class action or any class-wide arbitration.

READ YOUR OWNER'S MANUAL

If you still have any questions about operation or warranty of the product, please contact **NuWave LLC at: 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com.**

EL MANUAL DEL
PROPIETARIO

nuwave Duet[®]

Olla a Presión, Freidora y Parilla



nuwavenow.com

¡REGÍSTRESE AHORA!

Como agradecimiento especial por registrar su producto, ¡recibirá automáticamente 3 meses adicionales a su garantía limitada del fabricante!*

Todo lo que tiene que hacer es seguir estos simples pasos.

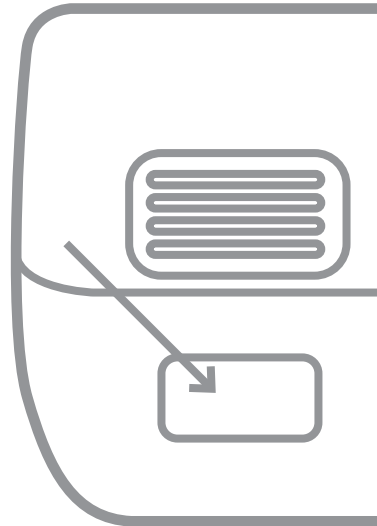
1 Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su producto ubicada en la parte posterior de la unidad.

2 Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su producto que se ingresa automáticamente en el campo correspondiente.

NOTA: Si no tiene un dispositivo inteligente habilitado para la web, simplemente visite nuwavenow.com/QR e ingrese manualmente el número de serie de su producto.

3 Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

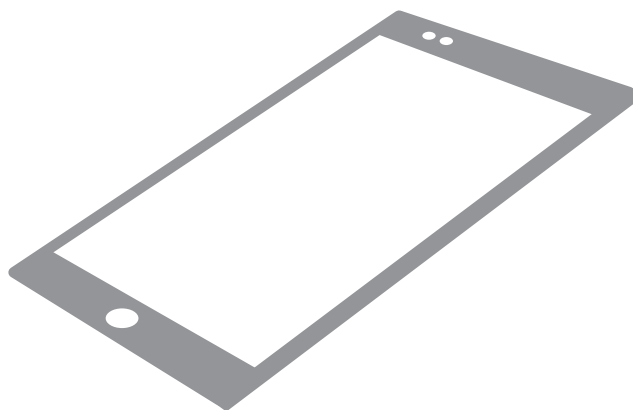
4 Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.



** Registre su producto dentro de 1 año a partir de la fecha de compra para una extensión gratuita de 3 meses de garantía limitada.*

!para una garantía
3 *adicional de*
meses

DESCARGUE LA APLICACIÓN QR CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL



- 1** Abra su tienda de aplicaciones móviles (App Store, Google Play).



- 2** Busque "lectores de códigos QR".



- 3** Simplemente descargue el lector de códigos QR a su teléfono, ábralo y escanee el código, ya está listo para comenzar.

NOTA: Es posible que deba abrir el lector de código QR descargado cada vez que desee escanear un código QR.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Opere sólo de acuerdo con el uso previsto como se describe en este manual. Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que el aparato y todas las piezas estén limpias y secas antes de cada uso.
3. No toque las superficies calientes. Las superficies del aparato pueden estar calientes durante y después del uso. Use los mangos como se indica para manejar el aparato.
4. Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo.
5. No deje que el cable cuelgue sobre ningún borde ni permita que el cable toque superficies calientes.
6. Deseche el plástico protector que cubre el enchufe eléctrico antes del uso.
7. No sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otros líquidos.
8. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas con incapacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, niños o personas con falta de experiencia o conocimiento, a menos que un responsable de su seguridad supervise o instruya sobre el uso del aparato.
9. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de retirar o reemplazar las piezas.
10. No lo haga funcionar si el aparato o el cable del mismo funcionan mal o si han sido dañados de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
11. Utilícelo solo sobre una superficie limpia, estable, seca y nivelada.
12. No utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante.
13. No utilizar al aire libre. Este aparato está diseñado para uso doméstico, no comercial, solo en interiores.
14. No lo coloque sobre o cerca de una superficie caliente o en un horno caliente.
15. Tenga cuidado al mover un aparato después de cocinar. NUNCA mueva el aparato mientras esté funcionando y/o esté bajo presión.
16. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y deje que se enfríe por completo antes de limpiar o quitar/colocar piezas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES
ANTES DE USAR

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

1. NO use el aparato sin la Cacerola Interior de Acero Inoxidable suministrada.
2. Esta unidad cocina bajo presión y libera vapor caliente. LEA TODAS las instrucciones para el uso adecuado de este aparato para evitar lesiones.
3. NO cubra el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión o el Indicador de Presión. Antes de cada uso, SIEMPRE verifique el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión o el Indicador de Presión por si tuvieran bloqueos u obstrucciones. Estos deben moverse libremente y no deben estar atorados en una posición. Los alimentos que se expanden (pasta, arroz, granos, frijoles, avena, etc.) pueden bloquearlos, así que límpielos bien después de cada uso.
4. Tenga cuidado al retirar la Cacerola Interior de Acero Inoxidable de la unidad, ya que puede ser pesada y estar caliente. Use guantes protectores para el calor.
5. NO coloque alimentos o líquidos directamente en el aparato sin la Cacerola Interior de Acero Inoxidable.
6. NO use el Empaque de Silicón si está rasgado o dañado. Limpiar después de cada uso. SOLO se debe usar el Empaque de Silicón de NuWave LLC para el funcionamiento de esta unidad.
7. NO selle los alimentos bajo presión. La función Sear de cocción a presión está diseñada para usarse sin la Tapa de la Olla de Presión.
8. NUNCA use las funciones de Cocción Lenta* o Mantener Caliente sin alimentos o líquidos en la Cacerola Interior de Acero Inoxidable.
9. Este aparato no está diseñado para freír.
10. No llene demasiado. Para los frijoles, el arroz, los granos, los alimentos deshidratados y la cantidad máxima de fruta deben estar llenos a la mitad y $\frac{2}{3}$ para todo lo demás.

*Cuando cocine en Slow Cook, use la Tapa de Cocción Lenta.
Parte #: 34838

11. NUNCA cueza a presión sin líquido. La cantidad de líquido necesario se proporciona en las recetas.
12. NUNCA intente abrir la tapa de la Olla de Presión mientras el aparato esté en uso o generando presión. NO force la tapa para que se abra en ningún momento. Asegúrese de que TODA la presión se libere ANTES de abrir la tapa de la Olla de Presión girando el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión a la posición "OPEN".
13. Mantenga todas las partes del cuerpo alejadas del aparato cuando esté liberando presión. NO coloque ninguna parte del cuerpo sobre el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión o en cualquier lugar donde pueda escapar el vapor. Al abrir la tapa (SOLAMENTE después de que se haya liberado toda la presión y haya caído el Indicador de Presión), el contenido del aparato aún estará caliente y al abrir la tapa se liberará vapor. Asegúrese de abrir la tapa de la Olla de Presión lejos de usted y de los demás.
14. Si falta alguna parte del aparato o está dañada, NO lo utilice. Póngase en contacto con el departamento de Servicio al Cliente de NuWave LLC para obtener piezas de repuesto: 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.



ADVERTENCIA

En caso de mal funcionamiento, inmediatamente y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente.

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

1. No utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante.
2. NO llene en exceso la Cesta para Freir con Aire.
3. NO cubra las tomas de aire o las salidas de ventilación. Esto puede evitar que el aparato funcione correctamente y puede dañar la unidad.
4. No es raro que una pequeña cantidad de vapor y/o humo salga ocasionalmente de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de las salidas de aire para evitar lesiones.
5. Al retirar la Tapa para Freir con Aire, después de su uso, los elementos calefactores estarán contenidos dentro de la tapa y puede estar extremadamente caliente. Coloque la Tapa para Freir con Aire en el soporte de la Tapa para Freir con Aire para evitar daños materiales. Consulte Limpieza y Mantenimiento para obtener instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

6. La Cesta para Freír con Aire y cualquier accesorio utilizado pueden estar extremadamente calientes durante e inmediatamente después de su uso. SIEMPRE use guantes para horno o almohadillas para el calor cuando maneje estos artículos.
7. Este aparato no está diseñado para freír.
8. Asegúrese de que el aparato y todas las piezas estén limpias y secas antes de cada uso.
9. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y asegúrese de que esté completamente frío antes de limpiarlo.
10. Si falta alguna parte del aparato o está dañada, NO la utilice. Para piezas de repuesto, comuníquese con el departamento de Servicio al Cliente de NuWave LLC para obtener piezas de repuesto: 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.

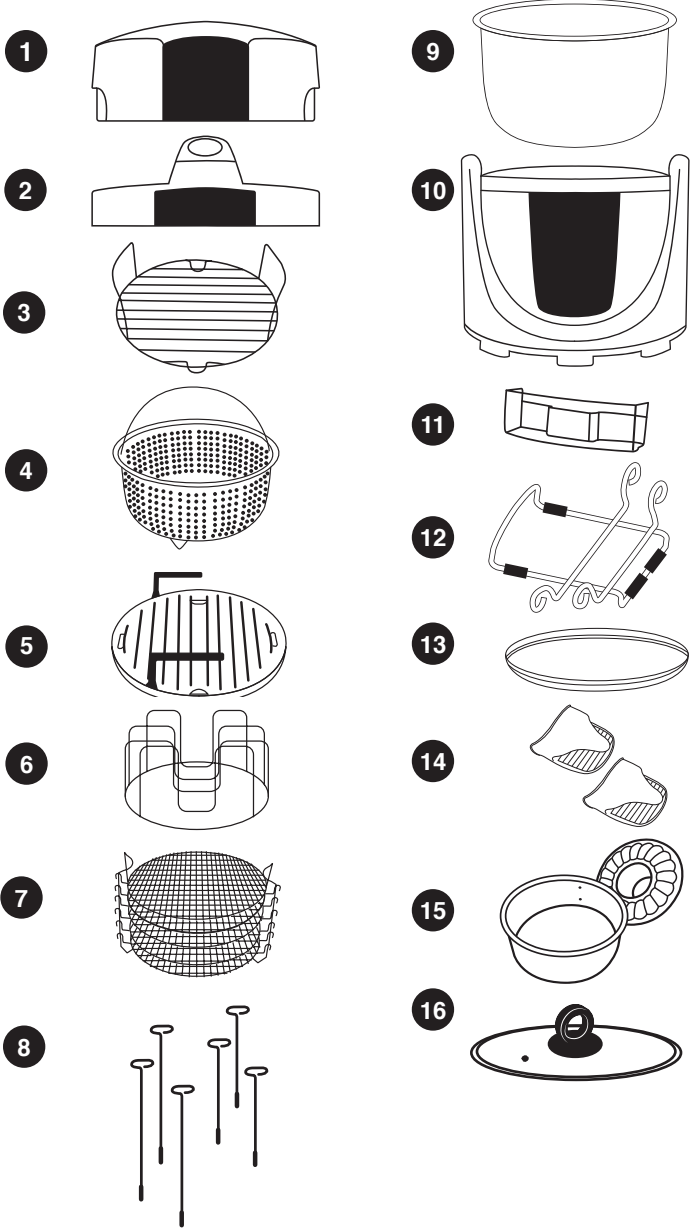
VEA LAS LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ANTES DE USAR GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea y comprenda todo el manual antes de usar el Duet. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado.

No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

- A.** Se proporciona un cable eléctrico corto (o cable eléctrico desmontable) para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- B.** Los cables eléctricos desmontables más largos o los cables de extensión están disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso.
- C.** Si se utiliza un cable de eléctrico o un cable de extensión desmontable más largo:
 1. La calificación eléctrica marcada del juego de cables o cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica del aparato;
 2. El cordón debe estar dispuesto de modo que no cuelgue sobre la superficie donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él involuntariamente.
 3. Si el aparato es del tipo conectado a tierra, el juego de cables o el cable de extensión deben ser del tipo de conexión a tierra. Cable de 3 hilos.

PARTES Y ACCESORIOS



SPANISH

Para ordenar repuestos vaya a la sección de Piezas de Repuesto y luego a NuWaveNow.com.

PARTES Y ACCESORIOS

- | | |
|---|---|
| <p>1 Tapa para Freír con Aire
Parte #: 34805</p> <p>2 Tapa de la Olla de Presión
Parte #: 34839</p> <p>3 Rejilla Reversible
Multiusos
Parte #: 34834</p> <p>4 Cesta de Acero
Inoxidable para
Freír con Aire
Parte #: 34818</p> <p>5 Parrilla/Plancha
Parte #: 34833</p> <p>6 Rejilla para Costillas
Parte #: 34835</p> <p>7 Deshidratador
Parte #: 34821</p> <p>8 Brochetas
Parte #: 34826 (9 - 7.5")
Parte #: 34825 (6 - 5.5")</p> | <p>9 Cacerola Interior de
Acero Inoxidable
Paret #: 34803</p> <p>10 Base del Duet®
Parte #: 33806</p> <p>11 Bandeja de Recolección
de Agua
Parte #: 34804</p> <p>12 Soporte de la Tapa
Parte #: 34815</p> <p>13 Junta de Silicona
Parte #: 34813</p> <p>14 (2) Guantes Negros
de Silicón
Parte #: 34837</p> <p>15 Molde Desarmable
para Rosca
Parte #: 34823</p> <p>16 Tapa de Cocción Lenta
Parte #: 34838</p> |
|---|---|

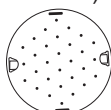
ACCESORIO INSTRUCCIONES

(Parte Superior)

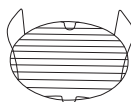


Parrilla/Plancha

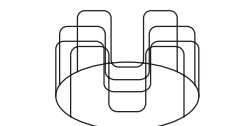
(Parte Inferior)



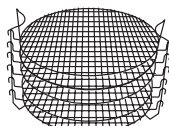
**Rejilla Reversible
Multiusos**



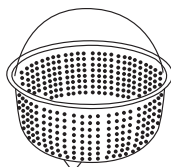
**Cacerola
Interior de Acero
Inoxidable**



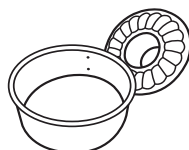
Rejilla para Costillas



**Molde Desarmable
para Rosca**



**Cesta de Acero
Inoxidable para
Freír con Aire**



**Molde Desarmable
para Rosca**

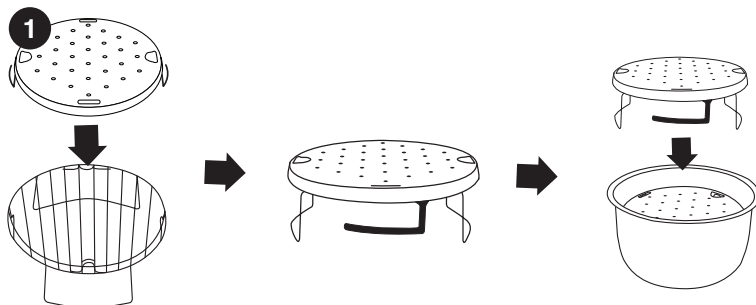


Brochetas

Uso de la Parrilla/Plancha

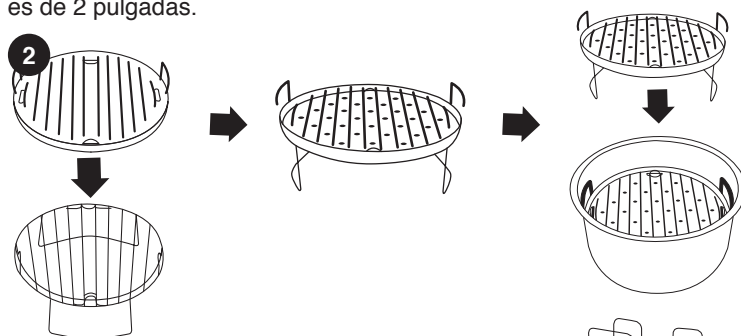
La Parrilla/Placa Reversible de su Duet cocina una variedad de alimentos. Precaliente siempre durante 15 minutos antes de colocar alimentos.

Cuando use el lado de la Plancha, alinee las ranuras del lado de la parrilla paralelas con las barras de la rejilla. Coloque la parte superior e inserte las pestañas de la Rejilla en las ranuras de la Plancha. Coloque en la Cacerola Interior.



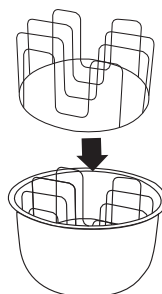
Cuando use el lado de la Parrilla, alinee las ranuras paralelas con las barras de la Rejilla. Coloque en la parte superior e inserte las pestañas de la Rejilla en las ranuras de la Plancha. Coloque en la Cacerola Interior.

Notas: Use la Parrilla/Plancha dentro de la Cacerola Interior de Acero Inoxidable. Al retirar con el lado de la Parrilla hacia arriba, use los Guantes de Silicón Negros o guantes de horno, levante sosteniendo ambas agarraderas. La altura máxima permitida para cortes de carne es de 2 pulgadas.



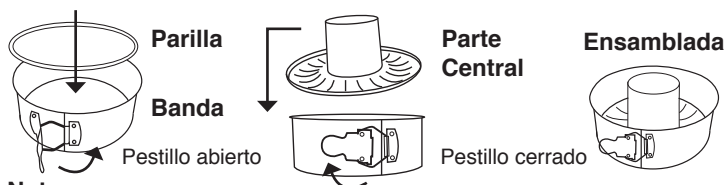
Uso de la Rejilla para Costillas

Coloque el costillar en Cacerola Interior de Acero Inoxidable hacia arriba. Coloque las costillas verticalmente en las ranuras, dejando suficiente espacio entre cada una.



ACCESORIO INSTRUCCIONES

Montaje de el Molde Desarmable para Rosca



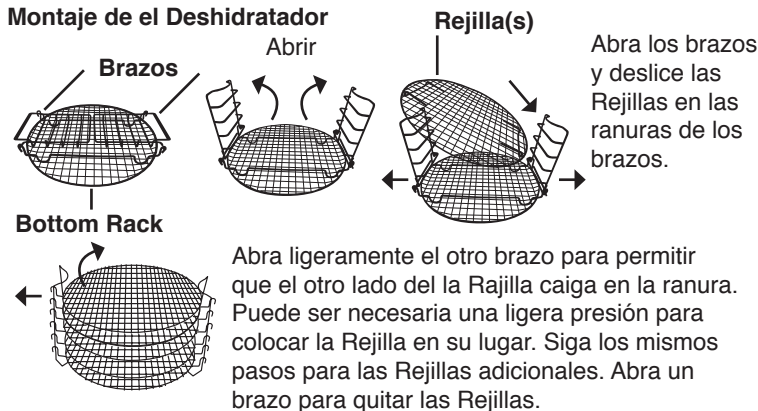
Notas:

- Agregue agua y vea si alguno escapa de los bordes.
- Para ayudar a quitar los alimentos después de hornear, agregue papel pergamino al fondo de la sartén antes de agregar la masa.

Hornear con el Molde Desarmable para Rosca

1. Prepare los ingredientes y vierta en el Springform Bundt Pan. Hornee según las instrucciones.
2. Una vez horneado, use los Guantes Negros de Silicón, coloque los alimentos en la sartén en una rejilla para enfriar. Enfríe por 15-20 minutos.
3. Una vez enfriado, suelte el pestillo de la sartén a la posición abierta. La banda debe separarse del fondo de la sartén. Si los lados de la comida se adhieren a los lados de la sartén, pase un cuchillo alrededor de los bordes para ayudar a liberar. Pon un plato o tabla de cortar encima. Voltee cuidadosamente el plato y páselo.
4. Con cuidado, levanta la banda y sácala del pastel.

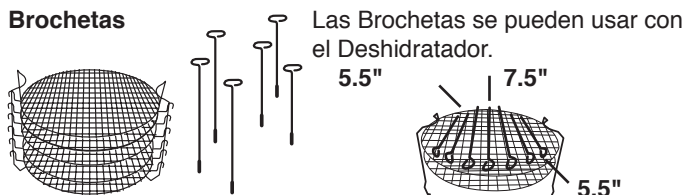
Montaje de el Deshidratador



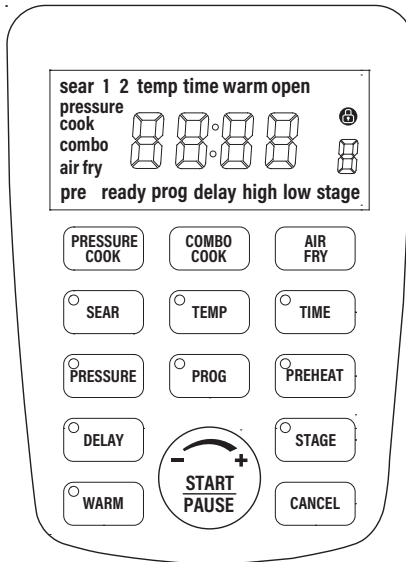
Notas:

- Al retirar las Rejillas, deje que se enfríen y use los Guantes Negros de Silicón.
- Para ayudar a quitar los alimentos después de hornear, agregue papel pergamino al fondo de la sartén antes de agregar la masa.

Brochetas



GUIA DE INICIO RÁPIDO



PRESSURE COOK: Utilice el botón PRESSURE COOK para iniciar la función de la Olla de Presión.

Nota: A veces el proceso de cocción puede crear un sello entre la Tapa de la Olla de Presión y la Cacerola de Acero Inoxidable. Para evitar levantar la Cacerola junto con la Tapa, sacuda suavemente el asa para separar la Tapa de la Cacerola antes de abrir.

COMBO COOK: Use el botón COMBO COOK para iniciar La función de cocción en combo.

AIR FRY: Use el botón AIR FRY para iniciar la función de freír con aire.

START/PAUSE: Cuando se presiona el botón START/PAUSE, el Duet comienza o hace una pausa en la cocción. La perilla de START/PAUSE se gira para ajustar las funciones de cocción (TEMP y TIME) y para desplazarse por las opciones del menú.

Silencie los pitidos en el Duet presionando y manteniendo presionado el botón START/PAUSE por 3 segundos. Para activar el sonido, pulse y mantenga presionado el botón de START/PAUSE por 3 segundos.

Nota: La pausa se desactiva durante la cocción a presión.

TEMP: Use el botón TEMP para mostrar la temperatura de cocción. Use la perilla START/PAUSE para ajustar la temperatura antes o durante la cocción.

TIME: Use el botón TIME para mostrar el tiempo de cocción. Utilice START/PAUSE para ajustar el tiempo antes o durante la cocción.

GUIA DE INICIO RÁPIDO

PRESSURE: Presione el botón PRESSURE para cambiar entre la presión HIGH (alta) y el ajuste de presión LOW (baja).

Nota: El botón de PRESSURE se desactiva cuando se fríe con aire.

CANCEL: El botón CANCEL se usa para borrar cualquier función que se configura en el Duet en cualquier momento.

DELAY: Use el botón DELAY para retrasar la cocción hasta 24 horas. Use la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de demora.

PREHEAT: Use el botón PREHEAT para calentar el Duet con la temperatura correcta antes de agregar los alimentos. Para cancelar la función de precalentamiento, presione el botón PREHEAT en cualquier momento.

Nota: El botón PREHEAT está desactivado durante la cocción a presión.

SEAR: El botón SEAR se usa para cocinar a alta temperatura por un corto período de tiempo.

STAGE: El botón STAGE se usa para desplazarse por las funciones durante la cocción a presión. Durante AIR FRY, use el botón STAGE para configurar hasta 5 etapas de cocción diferentes. Las temperaturas y tiempos de cocción se pueden ajustar para cada uno etapa de cocción con los botones TEMP y TIME y la perilla START/PAUSE.

WARM: Use el botón WARM para mantener su comida caliente después de cocinar o mantener caliente por una cantidad prolongada de tiempo. Use la perilla START/PAUSE para ajustar la temperatura y tiempo para mantener caliente. Presione el botón WARM para cancelar el ciclo de mantener caliente.

PROG: El Duet viene con 300 recetas preprogramadas de cocina junto con 240 ranuras de memoria adicionales. Para agregar sus propias recetas únicas a su gusto. Utilice el botón PROG para recuperar y guardar recetas programadas.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

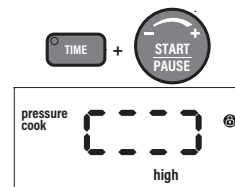
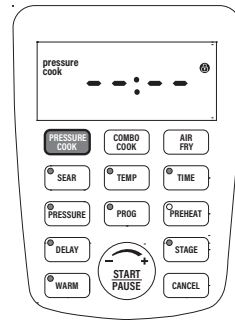
COCINA A PRESION

1. Asegúrese de que la olla interna de acero inoxidable esté en el dúo.
2. Enchufe el cable eléctrico a una toma de corriente.
3. Presione el botón **PRESSURE COOK**.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso.

Nota: El Duet entrará en modo de espera después de 5 minutos si no hay interacción con el panel de control. Simplemente presione cualquier botón o gire la perilla de **START/PAUSE** para “despertar”.

4. Presione **PRESSURE** para cambiar de presión ALTA a BAJA.
5. Presione **TIME**, el tiempo se puede ajustar usando **START / PAUSE**.
6. Gire la tapa de la olla a presión hacia la derecha hasta que se bloquee. El símbolo de "Lock" aparecerá en la pantalla cuando la tapa esté en su lugar.
7. Gire el interruptor / válvula de liberación de presión a la posición **CLOSE**.
8. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar.
 - La caja de circulación indica que el Duet está precalentando / presurizando.
 - Una vez que el dúo llega a la presión correcta, la unidad emitirá un pitido, la pantalla mostrará la presión de cocción, alta, 00:30 (tiempo predeterminado). Los dos puntos (:) parpadearán, indicando que el Duet se está cocinando y quedan 30 minutos.
9. Una vez que Duet termina de cocinar, la pantalla mostrará **Fin** y la unidad emitirá un pitido 3 veces.

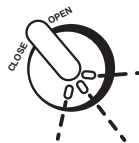
Nota: Para la presión de liberación natural, apague el Duet y desenchúfelo. Permita que el dúo libere naturalmente la presión.



SPANISH

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

Para liberar rápidamente la presión, gire con cuidado el interruptor / válvula de liberación de presión a la posición "OPEN" hasta que se libere todo el vapor / presión. **Recuerde siempre girar el interruptor / válvula de liberación de presión a la posición "OPEN"**



antes de abrir la tapa de la olla de presión para asegurarse de que se libere toda la presión.

SEAR

1. Presione el botón PRESSURE COOK.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso.
2. Presione el botón SEAR para calentar la parte inferior de la Cacerola de la Olla de Presión para sellar carnes, pescados y verduras antes de cocinar a presión.
3. La pantalla mostrará pressure cook, sear, time y 00:20 (20 minutos).
4. Gire la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de sellar, hasta las 00:30 (30 minutos).
5. Presione el botón TEMP para ajustar la temperatura de sellar. La pantalla mostrará la pressure cook, sear, temp y 450F.
6. Gire la perilla START/PAUSE para ajustar la temperatura de sellar entre 60°F y 450°F.
7. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a sellar. El Duet sellará por el tiempo establecido.
 - Tanto la temperatura como el tiempo se pueden ajustar con la perilla START/PAUSE y los botones TEMP y TIME mientras sella.
 - Puede usarlo para aumentar el tiempo si cree que necesita unos minutos más para terminar de sellar sus alimentos o para aumentar o disminuir su temperatura.
8. Cuando termine, la pantalla mostrará End.



Nota: La función Sear no debe usarse con el Tapa de la Olla de presión puesta y asegurada en su lugar.

DELAY

1. Asegúrese de que la olla interna de acero inoxidable esté en el dúo.
2. Presione el botón PRESSURE COOK.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso.

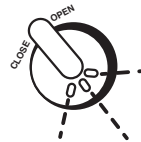


3. Configure las funciones de cocción, como se describe en este manual, para sus especificaciones
4. Presione el botón DELAY para retrasar la cocción por períodos de tiempo hasta de 24:00 (24 horas). La pantalla mostrará pressure cook, delay, time y 01:00 (1 hora).
5. Gire la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de demora hasta las 24:00 (24 horas).
6. Presione el botón START/PAUSE para comenzar la cuenta regresiva del tiempo de demora. Durante la cuenta atrás del tiempo de retardo, parpadeará colon (:), indicando que la cuenta regresiva ha comenzado.
7. El tiempo de demora se puede aumentar o reducir en cualquier momento girando la perilla START/PAUSE.
8. Una vez que la cuenta regresiva del tiempo de demora haya finalizado, el Duet comenzará automáticamente a presurizar y entrar en el ciclo de cocción.
9. Para cancelar la función de demora, presione el botón DELAY. El Duet pasará a la siguiente fase de cocción.
10. Una vez transcurrido el tiempo de demora, el Duet se moverá automáticamente a la siguiente fase de cocción.
11. Una vez que el Duet termine de cocinar, la pantalla mostrará End y la unidad emitirá un pitido 3 veces.
12. Para hacer una liberación rápida del vapor y la presión, gire con cuidado el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión a la posición Open.

Para una liberación natural de presión

Apague el Duet y desenchúfela. Permita que el Duet libere naturalmente la presión. Para liberar rápidamente la presión, gire con cuidado el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión a la posición "OPEN" hasta que se libere todo el vapor/presión. **Recuerde**

siempre girar el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión a la posición "OPEN" antes de abrir la tapa de la Olla de Presión para asegurarse de que se libere toda la presión.



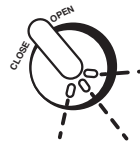
INSTRUCCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

WARM

1. Establezca las funciones de cocción, como se describe en este manual, según sus especificaciones.
2. Presione el botón WARM (Mantener Caliente) para activar la función de calentamiento y mantener sus alimentos calientes después de cocinarlos hasta que estén listos para servir.
3. La pantalla mostrará air fry, temp, warm y 145F.
4. Gire la perilla START/PAUSE para ajustar la temperatura de calentamiento hasta 200°F.
5. Presione el botón TIME para ajustar el tiempo para mantener caliente.
6. La pantalla mostrará air fry, warm, time y 01:00 (1 hora).
7. Use la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo para mantener caliente hasta 3 horas (03:00).
8. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
9. Para cancelar la función de Mantener Caliente en cualquier momento, simplemente presione el botón WARM.
10. Para ajustar la configuración de mantener caliente durante la cocción, presione el botón de STAGE hasta que aparezca en la pantalla la temperatura de calentamiento y la temperatura ajustada.
11. Para ajustar el tiempo de calentamiento durante la cocción, presione TIME y use la perilla START/PAUSE para ajustar.
12. Para ver la función actual en ejecución, presione el botón de STAGE hasta que esa función parpadee en la pantalla.
13. Cuando el Duet termine de cocinar, entrará automáticamente en la función de mantener caliente.
14. Cuando finalice la función Warm, el Duet emitirá un pitido 3 veces y la pantalla mostrará End.

Para una liberación natural de presión

Apague el Duet y desenchúfela. Permita que el Duet libere naturalmente la presión. Para liberar rápidamente la presión, gire con cuidado el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión a la posición "OPEN" hasta que se libere todo el vapor/presión. **Recuerde siempre girar el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión a la posición "OPEN" antes de abrir la tapa de la Olla de Presión para asegurarse de que se libere toda la presión.**



Mantener Caliente utilizada como una función independiente

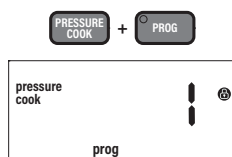
1. Presione el botón PRESSURE COOK.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso.
2. Mantenga presionado el botón WARM durante 2 segundos. El Duet comenzará a calentarse automáticamente.
3. Gire la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de calentamiento a 24:00 (24 horas).
4. Una vez que finalice el tiempo de la función de mantener caliente, la pantalla mostrará End y la unidad emitirá un pitido 3 veces.

PROG (Presets)

El botón PROG representa la entrada de la memoria del programa (el almacenamiento de las secuencias de cocción utilizadas frecuentemente) y la recuperación de la memoria del programa (recuperación de las secuencias de cocción).

Recuperación de Memoria

1. Presione el botón PRESSURE COOK.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso.
2. Presione el botón PROG para recuperar un programa de la memoria del Duet. La pantalla mostrará pressure cook, prog y 1. El "1" indica el número de programa 1.
3. Gire la perilla de START/PAUSE hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) para contar el número de programa y gírelo hacia la izquierda (hacia la izquierda) para hacer una cuenta regresiva en el número de programa.
4. Una vez que aparezca el número del programa que desee usar en la pantalla, presione el botón START/PAUSE.
5. La pantalla mostrará la configuración de tiempo predeterminada para ese programa, así como la configuración de presión predeterminada.



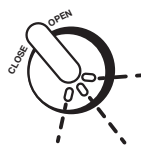
Nota: Ambos son ajustables usando el botón PRESSURE para ajustar la configuración de presión, y el botón TIME y la perilla START/PAUSE para ajustar la configuración del tiempo.

6. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar el proceso de cocción.
7. Una vez que el Duet termine de cocinar, la pantalla mostrará End y la unidad emitirá un pitido 3 veces.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

Para una liberación natural de presión

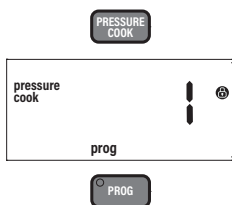
Apague el Duet y desenchúfela. Permita que el Duet libere naturalmente la presión. Para liberar rápidamente la presión, gire con cuidado el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión a la posición "OPEN" hasta que se libere todo el vapor/presión. **Recuerde**



siempre girar el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión a la posición "OPEN" antes de abrir la tapa de la Olla de Presión para asegurarse de que se libere toda la presión.

Para programar su propia receta única antes de cocinar

1. Presione el botón PRESSURE COOK.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso.
2. Establezca sus parámetros de cocción usando SEAR, PRESIÓN, RETARDO, HORA y CALENTAMIENTO.
3. Una vez que los parámetros de cocción estén programados en el dúo, presione el botón PROG. La pantalla mostrará prog y 101.
4. Use el dial de INICIO / PAUSA para desplazarse por los números de la ranura de la memoria del programa hasta que llegue al número en el que desea guardar el programa (101-180).
5. Una vez que se alcanza el número de programa deseado, presione el botón PROG una segunda vez. El Duet emitirá un pitido una vez y el programa se guardará en la memoria para su posterior recuperación.



Para programar su propia receta única después de cocinar

1. Presiona el botón PRESSURE COOK.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso.
2. Ajuste sus funciones de cocción usando SEAR, PRESSURE, DELAY, y WARM.
3. Una vez programada en el Duet, presione el botón START/PAUSE. El Duet comenzará el proceso de cocción.
4. Cuando termine, la unidad emitirá un pitido 3 veces y la pantalla mostrará End.
5. Presione el botón PROG. La pantalla mostrará prog y 101.
6. Use la perilla START/PAUSE para desplazarse por los números de las ranuras de memoria hasta que llegue al número al que desea guardar el programa (101-180).

7. Una vez que llegue al número de programa deseado, presione Botón PROG una segunda vez. El Duet pitará una vez. Y el programa se guardará en la memoria y podrá ser recordado más tarde.

Ver el programa actual durante la cocción

1. Durante la cocción, mantenga presionado el botón PROG. La pantalla mostrará el número de programa actualmente en ejecución.
2. Suelte el botón PROG para ver la pantalla anterior en el monitor.

Edición de un Programa

Puede editar los programas que cree (101-180) antes o durante el proceso de cocción y guardar los cambios.

1. Editar antes de cocinar:
 - Presione el botón PROG y use la perilla de START/PAUSE para encontrar el número de programa para editar.
 - Una vez que el número del programa aparezca en la pantalla, presione el botón STAGE hasta que llegue a la función que desea editar. Use la perilla START/PAUSE para ajustar las temperaturas y los tiempos.
 - Para agregar una función, presione la función de elección y use la perilla START/PAUSE para hacer sus ajustes.
 - Una vez que se realicen todas las ediciones, presione el botón PROG. La pantalla mostrará prog y 101.
 - Utilice la perilla START/PAUSE para encontrar el número de programa para guardar sus ediciones.
 - Presione el botón PROG nuevamente para guardar y almacenar las ediciones para recuperarlas posteriormente.
2. Editar durante la cocción:
 - Durante la cocción, presione el botón STAGE hasta que llegue a la función que desea editar. Use la perilla START/PAUSE para ajustar.
 - Para agregar una función, presione la función de elección y use la perilla START/PAUSE para hacer sus ajustes.
 - La unidad continuará el proceso de cocción con las modificaciones que haya realizado.

Notas: Las funciones que ya han finalizado en el ciclo de cocción no se pueden editar ni agregar durante la cocción.

- Cuando la cocción haya terminado, la unidad emitirá un pitido 3 veces y la pantalla mostrará End seguido de SAVE.
- Presione el botón PROG. La pantalla mostrará prog y 101.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

- Utilice la perilla de START/PAUSE para encontrar el número de programa para guardar sus ediciones.
- Presione el botón PROG nuevamente para guardar y almacenar las ediciones para recuperarlas posteriormente.

Nota: Si alguna receta se guarda en un programa (ranura de memoria) que ya está llena, la nueva receta con temperaturas y tiempos establecidos anulará la receta del programa anterior (solo 101-180). Temperaturas y tiempos preestablecidos para las recetas del programa. 1-100 se puede ajustar. Las temperaturas y tiempos ajustados no serán guardado cuando un número de programa (1-100) se recupera una vez más.

CANCEL

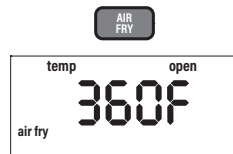
Presione el botón CANCEL en cualquier momento para cancelar y terminar todas las operaciones del Duet. Una vez que se presiona CANCEL la pantalla mostrará -: , este es el modo de espera.

INSTRUCCIONES PARA FREIR CON AIRE

Freir con Aire

Los botones SEAR, DELAY, WARM, TEMP, PROG, TIME, PREHEAT y STAGE están disponibles para freír con aire.

1. Enchufe el cable eléctrico a una toma de corriente.
2. Presione el botón AIR FRY.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso.
 - La pantalla mostrará air fry, temp y 360F. Si se quita la tapa, también se mostrará open en la pantalla.
Coloque la tapa en el Duet y open ya no estará encendido.



Nota: El botón PRESSURE se desactiva durante el uso de la freidora de aire.

START/PAUSE

3. Asegúrese de que la tapa de la freidora de aire esté en el Duet y presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar.
 - La pantalla mostrará air fry, time y 00:15 (15 minutos).
 - El colon (:) parpadeará, indicando que el Duet está cocinando actualmente.
 - Gire la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de cocción, si lo desea.
 - Presione el botón TEMP para ajustar la temperatura de cocción, si lo desea.
 - Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura de cocción.

4. Para hacer una pausa en la cocción, presione el botón START/PAUSE o retire la tapa de la freidora de aire.
 - El colon (:) ya no parpadeará. Esto indica que el Duet está en pausa.
 - Si se quita la tapa de la freidora de aire para hacer una pausa en la cocción, la pantalla mostrará air fry, Lid y open.
5. Para reanudar la cocción, simplemente regrese la tapa de la freidora de aire y colon (:) comenzará a parpadear, indicando que el Duet ha reanudado la cocción.
6. Una vez que el Duet termine de cocinar, la pantalla mostrará End y la unidad emitirá un pitido 3 veces.

TEMP & TIME

1. Presione TEMP o TIME en cualquier momento que desee ver o ajustar.
2. La temperatura se puede ajustar más alta o más baja girando START/PAUSE hacia la derecha o hacia la izquierda. Puede ajustar la temperatura durante la cocción.
3. El tiempo de cocción también se puede ajustar presionando TEMP o TIME en cualquier momento durante el proceso de cocción.

Cooking time range	
60F~275F	00:00 - 99:99
280F~345F	00:00 - 10:00
350F~400F	00:00 - 01:00

DELAY

La demora se puede utilizar con la función Air Fry.

1. Presionando el botón AIR FRY.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso.
 - La pantalla mostrará air fry, temp y 360F. Si la tapa se retira, open también se mostrará en la pantalla. Coloque la tapa del Duet y open ya no estará encendido.
2. Configure las funciones de cocción, como se describe en este manual, para sus especificaciones
3. Presione el botón DELAY para retrasar la cocción para un período de tiempo hasta de 24:00 (24 horas). La pantalla mostrará air fry, delay, time y 01:00 (1 hora).
4. Gire la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de demora hasta por 24:00 (24 horas).

INSTRUCCIONES PARA FREIR CON AIRE

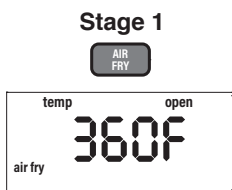
5. Presione START/PAUSE para comenzar la cuenta regresiva del tiempo de retardo. Durante la cuenta regresiva del tiempo de retardo, parpadeará colon (:), indicando que la cuenta regresiva ha comenzado.
6. El tiempo de retardo se puede agregar o reducir en cualquier momento girando el dial START / PAUSE.
7. Una vez que la cuenta atrás del tiempo de demora ha finalizado, el Duet entrará automáticamente en el ciclo de cocción.
8. Para cancelar la función de demora presione el botón DELAY. Si está funcionando, el Duet pasará a la siguiente fase de cocción.

STAGE

La cocción por etapas se utiliza para cocinar alimentos a diferentes temperaturas y tiempos a lo largo del proceso de cocción. Se pueden configurar hasta 5 etapas de cocción. DELAY, PREHEAT, SEAR 1, SEAR 2 y WARM no se consideran etapas. La cocción de la etapa 1 es la predeterminada (360F por 15 minutos).

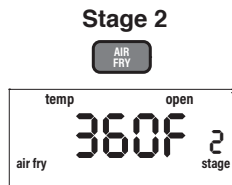
1. Enchufe el cable eléctrico a una toma de corriente. El Duet se encenderá y la pantalla mostrará -: - .

2. Presiona el botón AIR FRY.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso. La pantalla mostrará air fry, temp y 360F. Esta es la Etapa 1.



3. Ajuste la temperatura de cocción girando la perilla START/PAUSE hasta que se alcance la temperatura de cocción deseada.
4. Presione el botón TIME y use la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de cocción de la Etapa 1.

5. Para agregar una etapa adicional, presione el botón STAGE una vez. La pantalla mostrará stage y 2 (encima del stage). Esta es la etapa 2 de cocción.



6. Ajuste la temperatura de cocción de la Etapa 2 girando la perilla START/PAUSE hasta que se alcance la temperatura de cocción deseada.
7. Presione el botón TIME. La pantalla mostrará 00:00, time, stage y 2 (stage superior). Use la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de cocción de la Etapa 2.

8. Para establecer ajustes adicionales de cocción por etapas, repita los pasos 5-7.
 - El número de la etapa anterior cambiará después de presionar el botón STAGE y configurar la temperatura y el tiempo.
 - Después de la Etapa 5, cuando se presione nuevamente el botón STAGE, la unidad regresará a la Etapa 1. La pantalla mostrará la temperatura de cocción de la Etapa 1, temp, stage y 1 (por encima de la etapa).
9. Si solo desea 2 etapas de cocción, deje el tiempo en 00:00 para las etapas 3-5 y esas etapas se omitirán.
10. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. La unidad cocinará con las funciones establecidas.
11. Durante la cocción, presione el botón de STAGE para ver y ajustar las próximas etapas de cocción y las funciones de cocción (sear 1 y 2, preheat y warm).
12. Cuando termine de cocinar, la pantalla mostrará End y la unidad emitirá un pitido 3 veces.

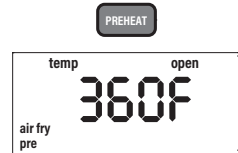
Notas:

- La pantalla solo indicará el número de cocción de la etapa cuando se utilicen 2 o más etapas.
- La pantalla no mostrará la cocción por etapas si solo se utiliza una etapa de cocción.
- Etapa 1: 360F, 00:15
- Etapa 2-5 por defecto: 360F, 00:00
- Si no se establece un tiempo para las etapas 2-5, esas etapas se omitirán en el ciclo de cocción.

PREHEAT

Para freír con aire, utilice la tapa de la freidora de aire.

1. Presiona el botón AIR FRY.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso.
 - La pantalla mostrará air fry, temp y 360F. Si se quita la tapa, también se mostrará open en la pantalla. Coloque la tapa del Duet y open ya no estará encendido.
2. Establezca las funciones de cocción, como se describe en este manual, según sus especificaciones.
3. Presione el botón PREHEAT para activar la función de precalentamiento. La pantalla mostrará Air Fry, la temperatura de cocción elegida, pre y temp.



INSTRUCCIONES PARA FREIR CON AIRE

- El Duet SIEMPRE precalentará a la temperatura de cocción del SIGUIENTE ciclo de cocción.
4. Presione START/PAUSE para comenzar el precalentamiento. El Duet comenzará a precalentar a la temperatura establecida.
 - La pantalla mostrará air fry, la temperatura de cocción/precalentamiento elegida, (intermitente), pre y temp.
 - Durante el precalentamiento, la temperatura se puede ajustar girando la perilla START/PAUSE.
 - El tiempo de cocción también se puede ajustar presionando el botón TIME y luego girando la perilla START/PAUSE.
 5. Cuando el Duet alcance la temperatura de precalentamiento, entrará en una retención de 5 minutos. La unidad mantendrá la temperatura, durante estos 5 minutos.
 - Durante la espera de 5 minutos, la pantalla mostrará 5 (parpadeando), ready y temp, y la unidad emitirá un pitido 3 veces.
 - La temperatura de cocción se puede ajustar girando la perilla START/PAUSE durante los 5 minutos de espera.
 - El tiempo de cocción también se puede ajustar presionando el botón TIME y luego girando la perilla START/PAUSE.
 - Si no se realiza ninguna acción dentro de la espera de 5 minutos, el Duet pasará automáticamente al modo de espera.
 6. Retire la tapa de la freidora de aire y coloque su comida en la unidad. Vuelva a colocar la tapa de la freidora de aire. El Duet comenzará a cocinar a la temperatura y el tiempo establecidos.
 7. El ciclo de precalentamiento se puede cancelar en cualquier momento presionando el botón PREHEAT. La unidad finalizará el ciclo de precalentamiento y pasará automáticamente al siguiente ciclo de cocción.
 8. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará End y la unidad emitirá un pitido 3 veces.

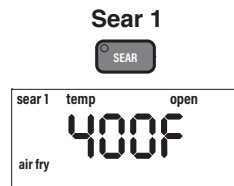
SEAR

Sear 1 siempre estará directamente ANTES de la cocción en etapa regular y Sear 2 siempre será directamente DESPUÉS de la cocción en etapa regular.

Sear 1

La temperatura predeterminada de sear 1 es de 400°F y el tiempo predeterminado de sear 1 es de 5 minutos (00:05).

1. Ajuste las temperaturas y los tiempos de cocción para la cocción por etapas.



2. Presione el botón SEAR1 una vez. Esto activará la función Sear 1. La pantalla mostrará air fry, 400F, sear, 1 (intermitente) y temp.
 - La temperatura de sellar de Sear 1 se puede ajustar girando la perilla START/PAUSE. 400°F es la temperatura máxima de sellar.
 - Presione el botón TIME y use la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de búsqueda de Sear 1 hasta 5 minutos (00:05).
3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará sear 1 (parpadeando), time y el tiempo establecido (00:05 predeterminado) con el colon (:) parpadeando.
4. Una vez que se complete el ciclo Sear 1, la unidad pasará automáticamente a la cocción en etapa (regular).
5. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará End y la unidad emitirá un pitido 3 veces.

Sear 1 & 2

Sear 1 & 2 se usa para sellar antes y después de la cocción regular.

1. Ajuste las temperaturas y los tiempos de cocción para la cocción por etapas.
2. Presione el botón SEAR una vez y establezca la temperatura y el tiempo de Sear El valor predeterminado es 400°F durante 5 minutos. Presione el botón SEAR nuevamente. La pantalla mostrará 400F, sear, 1, 2 (parpadeando) y temp.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo de sear 2. El valor predeterminado es 400F durante 5 minutos.
4. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará sear 1 (intermitente), 2, time y el tiempo establecido de sear 1 con colon (:) parpadeando.
5. Una vez que se complete el ciclo Sear 1, la unidad emitirá un pitido y pasará automáticamente a la etapa de cocción normal. La pantalla mostrará sear 2, time y el tiempo de cocción establecido de la etapa regular (00:15 predeterminado) con el colon (:) parpadeando.
6. Una vez que se complete el ciclo de cocción por etapas, la unidad emitirá un pitido y automáticamente entrará en la cocción Sear 2. La pantalla mostrará sear 2 (parpadeando), la hora y el tiempo de marcación establecido (00:05 predeterminado) con el colon (:) parpadeando.
7. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará End y la unidad emitirá un pitido 3 veces.

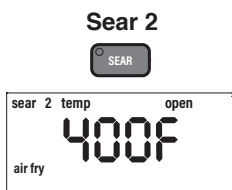


INSTRUCCIONES PARA FREIR CON AIRE

Sear 2

La temperatura predeterminada de Sear 2 es 400°F y el tiempo predeterminado de Sear 2 es de 5 minutos (00:05).

1. Ajuste las temperaturas y los tiempos de cocción para la cocción por etapas.
2. Presione el botón SEAR 3 veces. Esto activará la función Sear 2.
3. La pantalla mostrará 400F, sear, 2 (parpadeando) y temp.
 - La temperatura de sellar de Sear 2 se puede ajustar girando la perilla START/PAUSE. 400°F es la temperatura máxima de sellar.
 - Presione el botón TIME y gire la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de sellar de Sear 2 hasta 5 minutos (00:05).
4. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará sear 2, time y el tiempo de cocción de la etapa regular establecido (00:15 predeterminado) con el colon (:) parpadeando.
5. Una vez que se complete el ciclo de cocción por etapas, la unidad entrará automáticamente en la cocción Sear 2. La pantalla mostrará sear 2 (parpadeando), time y el tiempo establecido (00:05 predeterminado) con el colon (:) parpadeando.
6. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará End.
7. Presione el botón SEAR 4 veces hasta que sear, 1, y 2 ya no estén encendidos en la pantalla, para borrar la función Sear.



WARM

1. Establezca las funciones de cocción, como se describe en este manual, según sus especificaciones.
2. Presione el botón WARM (Mantener Caliente) para activar la función de calentamiento y mantener sus alimentos calientes después de cocinarlos hasta que estén listos para servir.
3. La pantalla mostrará air fry, temp, warm y 145F.
4. Gire la perilla START/PAUSE para ajustar la temperatura de calentamiento hasta 200°F.
5. Presione el botón TIME para ajustar el tiempo para mantener caliente.
6. La pantalla mostrará air fry, warm, time y 01:00 (1 hora).
7. Use la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo para mantener caliente hasta 3 horas (03:00).



8. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
9. Para cancelar la función de Mantener Caliente en cualquier momento, simplemente presione el botón WARM.
10. Para ajustar la configuración de mantener caliente durante la cocción, presione el botón de STAGE hasta que aparezca en la pantalla la temperatura de calentamiento y la temperatura ajustada.
11. Para ajustar el tiempo de calentamiento durante la cocción, presione TIME y use la perilla START/PAUSE para ajustar.
12. Para ver la función actual en ejecución, presione el botón de STAGE hasta que esa función parpadee en la pantalla.
13. Cuando el Duet termine de cocinar, entrará automáticamente en la función de mantener caliente.
14. Cuando finalice la función Warm, el Duet emitirá un pitido 3 veces y la pantalla mostrará End.

Mantener Caliente utilizado como función independiente:

Mantener Caliente se puede usar independientemente como una función independiente para mantener calientes los alimentos.

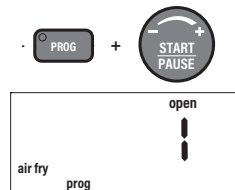
1. Mantenga presionado el botón WARM durante 2 segundos. El Duet comenzará a calentarse automáticamente.
2. La pantalla mostrará air fry, temp, warm y 145F.
3. Gire la perilla START/PAUSE para ajustar la temperatura de Mantener Caliente hasta 200°F.
4. Presione el botón TIME para ajustar el tiempo de calentamiento.
5. La pantalla mostrará air fry, warm, time y 01:00 (1 hora).
6. Use la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo para mantener caliente hasta por 3 horas (03:00).
7. Una vez que finalice el tiempo de la función de warm, la pantalla mostrará End con tres pitidos.

PROG

El botón PROG representa la entrada de la memoria del programa (el almacenamiento de las secuencias de cocción utilizadas frecuentemente) y la recuperación de la memoria del programa (recuperación de las secuencias de cocción).

Recuperación de Memoria: Presione el botón PROG. La pantalla mostrará air fry, prog y 1.

1. Use la perilla START/PAUSE para elegir el número de programa que desea recuperar.

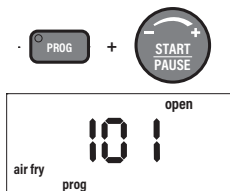


INSTRUCCIONES PARA FREIR CON AIRE

- Los números 1-100 son programas preestablecidos.
 - Los números 101-180 son sus programas únicos.
2. Una vez elegido el número de programa, presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. Puede hacer ajustes de temperatura y tiempo si lo desea.
 3. La unidad cocinará en los ajustes programados.
 4. Hay 100 programas preestablecidos ya programados en el Duet (# 1-100). Hay 80 ranuras de memoria adicionales para que guarde sus propias recetas únicas (# 101-180).

Programa su propia receta antes de cocinar:

1. Establezca las funciones de cocción, como se describe en este manual, según sus especificaciones.
2. Presione el botón PROG. La pantalla mostrará air fry, prog y 101.
3. Use la perilla START/PAUSE para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101-180).
4. Una vez elegido el número de programa, presione nuevamente el botón PROG para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa ahora está almacenado y disponible para su posterior recuperación.
5. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar el programa.



Programa su propia receta durante la cocción:

1. Establezca las funciones de cocción, como se describe en este manual, según sus especificaciones.
2. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
3. Durante la cocción, presione el botón PROG. La pantalla mostrará air fry, prog y 101.
4. Use la perilla START/PAUSE para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101-180).
5. Una vez elegido el número de programa, presione nuevamente el botón PROG para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa ahora está almacenado y disponible para su posterior recuperación.
6. La unidad continuará cocinando la receta programada.

Programa su propia receta después de cocinar:

1. Establezca las funciones de cocción, como se describe en este manual, según sus especificaciones.
2. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.

3. Cuando el proceso de cocción haya finalizado y la pantalla muestre End, presione el botón PROG. La pantalla mostrará air fry, prog y 101.
4. Use la perilla START/PAUSE para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101-180).
5. Una vez elegido el número de programa, presione nuevamente el botón PROG para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa ahora está almacenado y disponible para su posterior recuperación.

Ver el programa actual durante la cocción: Puede ver el número del programa de cocción actual.

1. Durante la cocción, mantenga presionado el botón PROG durante 2 segundos.
2. La pantalla mostrará el programa actualmente en ejecución.
3. Suelte el botón PROG para ver la pantalla anterior en la pantalla.

Ver funciones de cocción programadas: Puede ver todas las funciones de cocción asociadas con un programa antes o durante el proceso de cocción.

1. Ver antes de cocinar:
 - Presione el botón PROG y busque el número de programa para revisar usando la perilla de START/PAUSE.
 - Una vez que el número del programa aparezca en la pantalla, presione el botón STAGE para revisar cada fase de la cocción.
 - Se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función en este momento.
2. Ver durante la cocción:
 - Presione el botón STAGE para revisar cada fase de la cocción.
 - Continúe presionando el botón STAGE para desplazarse por todas las funciones programadas para ese número de programa.
 - Se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función en este momento.
 - Edición de un programa: puede editar los programas creados anteriormente o durante el proceso de cocción y guardar los cambios.
1. Editar antes de cocinar:
 - Presione el botón PROG y busque el número de programa para editar usando la perilla START/PAUSE.
 - Una vez que el número del programa aparezca en la pantalla, presione el botón STAGE hasta que la función que desea editar aparezca en la pantalla.

INSTRUCCIONES PARA FREIR CON AIRE

- Usando TEMP, TIME y la perilla START/PAUSE, realice las ediciones a temperatura y tiempo como lo desee.
 - Una vez que se realicen todas las ediciones, presione el botón PROG. La pantalla mostrará air fry, prog y 101.
 - Utilice la perilla START/PAUSE para encontrar el número de programa para guardar sus ediciones.
 - Presione el botón PROG nuevamente para salvar y almacenar las ediciones.
2. Editar durante la cocción:
- Durante la cocción, presione el botón TEMP y use la perilla START/PAUSE para ajustar la temperatura de cocción.
 - Presione el botón TIME y use la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de cocción.
 - Si hay más funciones de cocción que desee editar, presione el botón STAGE hasta que llegue a la función que desea editar.
 - Use TEMP, TIME, y la perilla START/PAUSE para hacer ediciones.
 - El Duet continuará el proceso de cocción con las modificaciones que haya realizado.

Nota: Las funciones que ya han finalizado en el ciclo de cocción no se pueden ajustar.

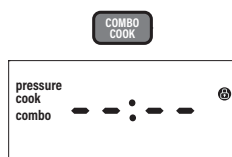
- Una vez que se realicen todas las ediciones, presione el botón PROG. La pantalla mostrará air fry, prog y 101.
- Utilice la perilla START/PAUSE para encontrar el número de programa para guardar sus ediciones.
- Presione el botón PROG nuevamente para salvar y almacenar las ediciones.
- Cuando la cocción haya terminado, la unidad emitirá un pitido 3 veces y la pantalla mostrará End seguido de SAVE.

Nota: Si guarda cualquier receta en una ranura de memoria ya llena, la nueva receta anulará la receta anterior. Cualquier edición de un programa preestablecido (1-100) solo se puede guardar y almacenar en los números de programa 101-180. No puede guardar y ajustar el programa predefinido a su número de programa predefinido original.

COMBO COOK

La cocción combinada le permite configurar los ajustes de la Olla de Presión y la Freidora con Aire al inicio, en lugar de programar en el medio de la cocción. Los botones de PRESSURE, TEMP, TIME, DELAY, SEAR, STAGE, WARM y PROG están disponibles para usar con la función Combo Cook.

1. Enchufe el cable eléctrico a una toma de corriente. El dúo se encenderá y la pantalla mostrará -: - .
2. Presione el botón COMBO COOK.
 - Las luces estarán encendidas 1-2 segundos y luego se apagarán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso. La pantalla mostrará la presión de cocción.
3. Establezca los ajustes de la Olla de Presión.
4. Una vez que se hayan ingresado los ajustes de la Olla de Presión, presione el botón COMBO COOK por segunda vez.
 - Las luces de los botones SEAR, STAGE, TEMP, TIME, PROG y WARM se encenderán, indicando que esas funciones están disponibles para su uso.
 - La pantalla mostrará air fry, temp y 360F.
5. Establezca la configuración de la freidora de aire.
6. Pulse el botón START/PAUSE cuando estén todos los ajustes introducidos y la porción de cocción a presión de su cocina esté lista. Asegúrese de que la Tapa de la Olla de Presión esté correctamente colocada. El Duet primero cocinará la parte de la receta de la Olla de Presión.
7. Para la liberación natural de presión, apague el Duet y desenchúfela. Permita que el Duet libere naturalmente la presión. Para liberar rápidamente la presión, gire con cuidado el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión a la posición "OPEN" hasta que se libere todo el vapor/presión. **Recuerde siempre girar el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión a la posición "OPEN" antes de abrir la Tapa de la Olla de Presión para asegurarse de que se libere toda la presión.**
8. Vuelva a colocar la Tapa de la Olla de Presión con la Tapa de la Freidora de Aire.
9. Presione el botón START/PAUSE nuevamente para reanudar la parte de la cocción para freír con aire.
10. Cuando se haya completado toda la cocción, la unidad emitirá un pitido 3 veces y la pantalla mostrará End.



Nota: La función de Programa funciona de la misma manera que en las secciones COCCIÓN A PRESIÓN y FREIR CON AIRE con una diferencia: para activar la COCCIÓN COMBINADA, deberá presionar el botón COMBO COOK. Esto le permitirá acceder y guardar programas preestablecidos para la COCCIÓN COMBINADA.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes del primer uso:

1. Retire todos los materiales de empaque.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la Cacerola Interior de Acero Inoxidable, la Rejilla Reversible Multiusos, Cesta de Acero Inoxidable para Freír con Aire, Parrilla/Plancha, Rejilla para Costillas, Molde Desarmable para Rosca , una esponja no abrasiva y detergente suave para platos, o solo en el lavavajillas, en la rejilla superior. Limpie el interior y el exterior del Duet con un paño húmedo. No sumerja el Duet en agua. Seque bien.

Nota: Este aparato también cocina con aire caliente. NO llene el Duet con aceite cuando esté friendo con aire.

Limpieza

SIEMPRE apague, desenchufe y permita que el Duet y todas las partes se enfríen completamente ANTES de limpiar. Limpie el Duet después de cada uso. Al quitar las partes de la unidad, el Duet se enfriará más rápido.

IMPORTANTE: No sumerja la base ni las tapas en agua ni intente colocarlas en el lavavajillas. El exterior de la superficie se puede limpiar frotando cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de la limpieza.

NO UTILICE ABRASIVOS O FIBRAS PARA LIMPIAR EL DUET O CUALQUIER PIEZA, ya que puede rayar las superficies.

1. Desconecte el Duet y deje enfriar.
2. Limpie la base, las tapas y el panel de control del Duet con un paño húmedo o una toalla de papel. Seque bien.
3. Limpie la Olla Interna de Acero Inoxidable con agua tibia o caliente y un detergente suave. Seque bien antes de regresarlo al Duet. Para las partículas de comida más duras, moje primero la olla en agua tibia. Use un cepillo suave o un paño para eliminar las partículas.
4. La Tapa de la Olla de Presión se puede limpiar con agua y detergente suave. Séquela bien. NO lave en el lavavajillas.
5. La tapa de bloqueo de alimentos es extraíble. Lave con agua y detergente suave. Colóquelo de nuevo en la unidad cuando esté seco. El Duet no funcionará correctamente sin esa pieza.



6. La Cesta Antiadherente para Freir con Aire se puede limpiar con agua y un paño suave o una toalla de papel. O, lávela en el lavaplatos, solo en la rejilla superior. Para partículas más resistentes, remoje con agua caliente antes de limpiar con un paño suave.
7. Limpie la tapa de la freidora de aire limpiando el exterior y el interior con un paño húmedo o una toalla de papel. Seque bien. NO la coloque en el lavaplatos.
8. Limpie el Difusor de la Cesta a fondo con agua tibia o caliente, una esponja no abrasiva y un detergente suave para platos, o en el lavavajillas, solo en la rejilla superior.
9. Limpie suavemente el Interruptor/Válvula de Liberación de Presión con un paño suave y húmedo o con una toalla de papel.
10. Limpie la rejilla Reversible de Acero Inoxidable con agua caliente y una esponja no abrasiva. Para una acumulación resistente, remoje antes de eliminar partículas con un cepillo suave, un paño o toallas de papel.

Nota: Seque todas las piezas con suavidad con un paño limpio y seco o con una toalla de papel o seque al aire antes de colocarlas de nuevo en el aparato.

Limpieza y Extracción del Empaque de Silicón de la Tapa de la Olla de Presión.

ASEGÚRESE DE QUE EL EMPAQUE DE SILICÓN NO TENGA GRIETAS O ESTÉ DAÑADO. EL EMPAQUE DE SILICÓN DEBE ESTAR INSTALADO EN LA TAPA PARA QUE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN A PRESIÓN DEL DUET OPERE.

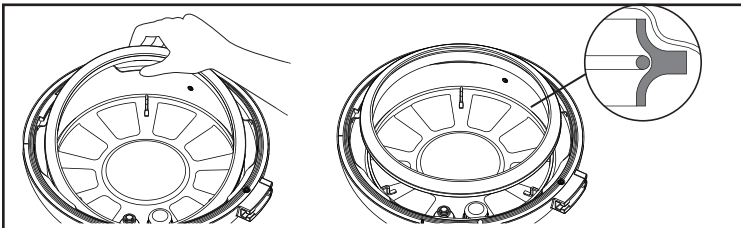
Retirar el Empaque de Silicón

- Con una mano sosteniendo la tapa hacia abajo, jale suavemente de la junta de silicona hacia arriba de la tapa de la Olla de Presión.

Colocar el Empaque de Silicón

- Alinee el empaque de silicón con la parte superior del anillo de metal.
- Empuje suavemente el empaque de silicón, asegurándose de que vea que el anillo de metal está dentro de la arboleda del empaque de silicón. Continúe empujando el empaque de silicón alrededor.

Nota: Limpie el empaque de silicón con un poco de agua tibia. Deje secar al aire.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

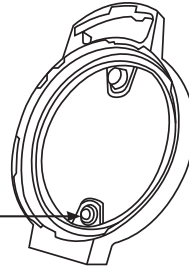
Limpiieza de Válvula Indicadora de Presión

Retire la junta de la válvula de silicona debajo de la tapa que cubre la parte inferior de la válvula indicadora de presión. Cuando se retira, se liberará el indicador de presión. Si es necesario, limpie la válvula indicadora de presión y la junta de la válvula de silicona antes de reemplazarla.

Cuando esté limpio y seco, vuelva a colocar la válvula indicadora de presión a través de su orificio.

Vuelva a colocar la junta de la válvula de silicona sobre la parte inferior de la válvula indicadora de presión. Asegúrese de que el ajuste esté ajustado y que el indicador de presión se mueva hacia arriba y hacia abajo libremente.

Válvula
Indicadora de
Presión



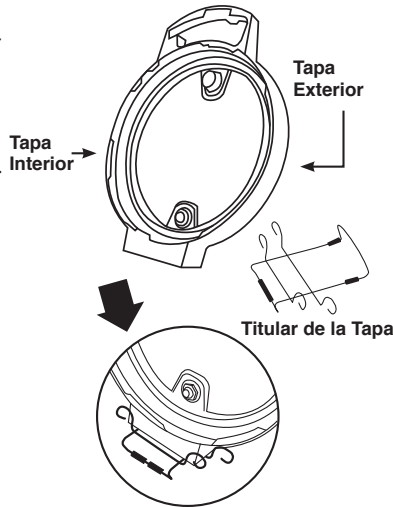
Sostenedor de la Tapa

Use el soporte de la tapa para la tapa de la olla a presión y la tapa de la freidora de aire para evitar tocar superficies calientes. Coloque en el soporte de la tapa para enfriar la tapa.

1. Después de usar la función de olla a presión, asegúrese de que se haya liberado todo el vapor / presión.

Vea Liberación de presión en la página 58.

2. Retire la tapa de la olla a presión del Duet y coloque la parte inferior de la tapa en dos barras horizontales inferiores con el borde apoyado entre cada una. Debajo de la tapa se enfrentará.



Después de Freír al Aire:

1. Retire la tapa de la freidora del Duet y coloque la parte inferior de la tapa en dos barras horizontales inferiores con el borde apoyado entre cada una. Permita que la tapa se apoye contra la barra curva del soporte de la tapa.
2. Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada y segura en el soporte.



Precaución: las tapas estarán CALIENTES. Use guantes de silicona negros o guantes de horno al colocarlos en el soporte.

Limpieza de la Parrilla / Placa de Plancha

Después de retirar, dejar enfriar. Limpie con un paño húmedo o una toalla de papel o limpie en el lavavajillas, solo en la rejilla superior.

Todos los accesorios deben limpiarse y secarse después de cada uso. Permita que los accesorios se enfríen por completo antes de limpiar.

Guantes de Silicón, Parrilla/Plancha, Rejilla Reversible Multiusos y Cacerola Interior de Acero Inoxidable

Limpie la Parrilla/Plancha, la Rejilla Reversible Multiusos y los Guantes de Silicón Negros con una esponja o paño no abrasivo, agua caliente y detergente suave o lávelos en el lavavajillas, sólo en la rejilla superior. La Cacerola Interior de Acero Inoxidable también es apta para lavavajillas, sólo en la rejilla inferior.

Rejilla Deshidratadora, Brochetas de 7.5 "y 5.5", Tapa de Cocción Lenta y Rejilla para Costillas

Para limpiar, use un paño húmedo o una esponja para limpiar cualquier exceso de comida que pueda haberse acumulado en el accesorio. Si hay restos de comida pegados en el accesorio, remoje primero en el fregadero con agua tibia.

Estos accesorios son aptos para lavavajillas. Permita que los accesorios se sequen al aire después de la limpieza.

Molde Desarmable para Rosca

Limpie después de cada uso. Permita que el Molde Desarmable para Rosca se enfríe completamente antes de limpiarlo. Lave el Molde Desarmable para Rosca en agua jabonosa tibia con un paño suave o una esponja. No use un detergente abrasivo en el Molde Desarmable para Rosca.

El Molde Desarmable para Rosca es apto para lavavajillas. Guárdelo en un lugar seguro donde el molde no se mueva, ya que esto puede doblar y deformar el Molde Desarmable para Rosca.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El Duet está tardando más tiempo en llegar a la presión correcta.

1. Los tiempos de cocción varían según las temperaturas seleccionadas, la temperatura actual de la olla interna y la temperatura o cantidad de ingredientes utilizados.
2. Asegúrese de que la junta de silicona en la tapa esté correctamente colocada y que quede al ras contra el borde de la tapa, alrededor de todo.
3. Asegúrese de que la tapa de la olla a presión esté bloqueada en su lugar y que la válvula / el interruptor de liberación de presión estén en la posición "CERRADA". Cuando la tapa está correctamente bloqueada, aparecerá el icono "Bloquear" en la pantalla.

No está seguro de si el Dueto está presurizando dentro de la olla interna.

"PH" con los dos puntos (:) estará parpadeando, lo que indica que está presurizando.

El tiempo es la cuenta regresiva notablemente más lento en el dúo.

Las horas pueden haber sido establecidas, y no los minutos en la unidad. Cuando se establece la hora, se mostrará HH: MM. El tiempo aumentará / disminuirá los incrementos de 1 minuto.

Se está liberando vapor de la válvula de liberación de presión cuando se cocina a presión.

Esto es normal. Cuando se cocina a presión, un poco de vapor ser liberado.

La tapa de cocción a presión NO se quita fácilmente del dúo.

Como una característica de seguridad adicional, el Duet solo se abrirá una vez que se haya liberado toda la presión. Deje que el Dúo ejerza presión de Liberación Natural y siempre Liberación Rápida después para asegurarse de que se libere toda la presión / vapor: Gire el Interruptor / Válvula de Presión Liberada a la posición "ABIERTO". Una vez que se libere toda la presión / vapor, gire la tapa de la olla a presión en sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla y levantarla.

El interruptor / válvula de liberación de presión está suelto.

El interruptor / válvula de liberación de presión fue diseñado para ser suelto para un movimiento eficiente y más fácil desde la posición "CERRAR" a la posición "ABIERTO". El interruptor / válvula se diseñó de esta manera en la tapa de la olla a presión para regular la presión y liberar pequeñas cantidades de vapor del Duet cuando se cocina a presión.

Nota: SIEMPRE gire el interruptor / válvula de liberación de presión a la posición "CERRAR" cuando realice la cocción a presión o, al principio, como parte del inicio del proceso de cocción combinada. Asegúrese de girar el Interruptor / Válvula de liberación de presión completamente a "ABIERTO" cuando realice una Liberación rápida.

El Duet hace un silbido y no acumula presión.

1. Asegúrese de haber girado el interruptor de liberación de presión a la posición "CERRAR".
2. La junta de silicona no está colocada correctamente en el borde de la tapa. Detenga el proceso de cocción, realice una Liberación rápida hasta que se libere todo el vapor / presión, apague y desenchufe la unidad y luego retire con cuidado la tapa. Permita que la tapa y la junta se enfríen. Presione hacia abajo la junta de silicona en la ranura de la tapa, alrededor de todo. Debe poder tirar ligeramente de la junta mientras gira. Consulte Limpieza y extracción de la junta de silicona de la tapa de la olla a presión en Limpieza y mantenimiento.

¿Cuánto tiempo tarda el Duet en liberar la presión?

La liberación natural puede tomar 20 minutos o más dependiendo de los alimentos e ingredientes. Para el lanzamiento rápido, puede tomar 2 minutos o más dependiendo de los alimentos y los ingredientes.

Se visualiza el código de error LID y la unidad no está cocinando.

1. Se está utilizando la tapa incorrecta para la función de cocción específica. Coloque la tapa correcta en el dueto.
2. La tapa no está correctamente colocada en el dueto. Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada. La tapa de la olla a presión no está bien colocada y no está bloqueada. Asegúrese de que la tapa esté en su lugar y se muestre el icono de bloqueo.
3. Si la tapa correcta está en la unidad y está correctamente colocada (o bloqueada) y aún se muestra el LID de error, apáguelo, desenchufe la unidad y comuníquese con el Servicio al Cliente.

Aparece el código de error POT y la unidad no está cocinando.

La olla no fue colocada o no está en la unidad correctamente. Coloque la olla en la unidad antes de cocinar. Asegúrate de que la olla esté colocada en Duet correctamente.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Se muestra el código de error Er1 y la unidad no está cocinando.

Apague la unidad y desenchúfela para enfriarla. Si aún no funciona después de enfriar y se enciende, comuníquese con el Servicio al Cliente.

Se muestra el código de error Er2 y la unidad no está cocinando.

Temperatura de cocción a presión sobre 340F.

Se muestra el código de error Er3 y la unidad no está cocinando.

Cuando cocine a presión, la presión es superior a 50 kPa. Apague y deje que se enfríe completamente. Encienda de nuevo. Si aún no funciona, póngase en contacto con el Servicio al Cliente.

Se muestra el código de error Err1 y la unidad no está cocinando.

Sensor de temperatura Cortocircuito. Contactar Servicio al Cliente.

Se muestra el código de error Err2 y la unidad no está cocinando.

El sensor de temperatura está abierto. Contactar Servicio al Cliente.

Se muestra el código de error Err5 y la unidad no está cocinando.

La unidad tiene un sensor de presión defectuoso. Contactar Servicio al Cliente.

Se muestra el código de error Err6 y la unidad no está cocinando.

La unidad tiene un sensor de ALTA presión defectuoso. Contactar Servicio al Cliente.

Se muestra el código de error Err7 y la unidad no está cocinando.

La unidad tiene un sensor de baja presión defectuoso. Contactar Servicio al Cliente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE AIR FRY

El Duet no se enciende ni funciona.

El Duet no está enchufado.

La Cesta Antiadherente para Freír no está en el Duet. La olla y el difusor internos de acero inoxidable no están en el dueto. Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Coloque la Cesta Antiadherente para Freír en el Duet. Coloque la Cacerola Interior de Acero Inoxidable en la unidad antes de colocar la Cesta.

Los ingredientes fritos en la Cesta Antiadherente para Freír no están completamente cocinados.

Se usaron demasiados ingredientes. La temperatura de cocción es demasiado baja.

El tiempo de cocción es muy corto.

Retire algunos ingredientes de la Cesta Antiadherente para Freír; lotes más pequeños se fríen al aire de manera más uniforme.

Cocine a una temperatura más alta. Configure el Duet para freír durante más tiempo.

No se puede colocar la Tapa para Freír con Aire correctamente.

La Cesta Antiadherente para Freír se ha llenado en exceso. La Cesta Antiadherente para Freír no se coloca correctamente en la Cacerola Interior de Acero Inoxidable.

No llene la Cesta Antiadherente para Freír más de 4/5 por completo. Coloque la Cesta Antiadherente para Freír en la Cacerola Interior de Acero Inoxidable correctamente, de modo que el borde de la Cesta quede completamente dentro de la Cacerola Interior.

La comida se fríe de manera desigual.

Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.

Los ingredientes que están en la parte superior deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.

Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen del Duet.

Usaste un tipo de refrigerio para preparar en una freidora tradicional.

Use refrigerios diseñados para hornearse en un horno tradicional, o aplique un poco de aceite de oliva sobre los refrigerios antes de colocarlos en el Duet para obtener un resultado más crujiente.

El Duet no se enciende ni funciona.

El Duet no está enchufado.

La Cesta Antiadherente para Freír no está en el Duet. La olla y el difusor internos de acero inoxidable no están en el dueto. Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Coloque la Cesta Antiadherente para Freír en el Duet. Coloque la Cacerola Interior de Acero Inoxidable en la unidad antes de colocar la Cesta.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los ingredientes fritos en la Cesta Antiadherente para Freír no están completamente cocinados.

Se usaron demasiados ingredientes. La temperatura de cocción es demasiado baja.

El tiempo de cocción es muy corto.

Retire algunos ingredientes de la Cesta Antiadherente para Freír; lotes más pequeños se fríen al aire de manera más uniforme.

Cocine a una temperatura más alta. Configure el Duet para freír durante más tiempo.

No se puede colocar la Tapa para Freír con Aire correctamente.

La Cesta Antiadherente para Freír se ha llenado en exceso. La Cesta Antiadherente para Freír no se coloca correctamente en la Cacerola Interior de Acero Inoxidable.

No llene la Cesta Antiadherente para Freír más de 4/5 por completo.

Coloque la Cesta Antiadherente para Freír en la Cacerola Interior de Acero Inoxidable correctamente, de modo que el borde de la Cesta quede completamente dentro de la Cacerola Interior.

La comida se fríe de manera desigual.

Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.

Los ingredientes que están en la parte superior deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.

Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen del Duet.

Usaste un tipo de refrigerio para preparar en una freidora tradicional.

Use refrigerios diseñados para hornearse en un horno tradicional, o aplique un poco de aceite de oliva sobre los refrigerios antes de colocarlos en el Duet para obtener un resultado más crujiente.

Sale humo blanco del producto.

Estás friendo alimentos grasosos. La Cesta Antiadherente para Freír y Cacerola Interior de Acero Inoxidable contienen residuos grasos de usos anteriores.

Al preparar ingredientes grasientos en el Duet, se pueden salir grandes cantidades de humo de aceite e infiltrarse en la cesta de freír o en la olla interior. El aceite producirá humo blanco y la cesta de freír o la olla interior podrían calentarse más de lo normal. Esto no afectará el resultado final de la cocción. El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la cesta de freír con aire o en la cacerola interior. Asegúrese de limpiar la cesta de freír y la cacerola interior correctamente después de su uso.

Las papas fritas se fríen de manera desigual en el Duet.

No remojuste los palitos de papa correctamente antes de freírlos al aire.

No usaste el tipo correcto de papa o no eran frescas.

Remoje los palitos de papa en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, retírelos y séquelos con toallas de papel. Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.

Las papas fritas no son crujientes cuando salen del Duet.

El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.

Asegúrese de secar los palitos de papa correctamente antes de agregar aceite. Corte los palitos de papa más pequeños y séquelos para obtener un resultado más crujiente. Agregue un poco más de aceite a las papas antes de colocarlas en el Duet para obtener un resultado más crujiente..

Si la unidad necesita ser reemplazada o devuelta al fabricante, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al: 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.

La unidad muestra el código de error LID y no está cocinando.

1. Se está utilizando la tapa incorrecta para una función de cocción específica. Coloque la tapa correcta en el Duet.
2. La tapa no está colocada correctamente en el Duet. Asegúrese de que la tapa esté correctamente en su lugar.
3. Si la tapa correcta está en la unidad y correctamente colocada (o bloqueada) y aún se muestra la TAPA del error, APAGUE, desenchufe la unidad y comuníquese con el Servicio al cliente.

La unidad muestra el código de error POT y no está cocinando.

La olla no se colocó o no está en la unidad correctamente. Coloque la olla en la unidad antes de cocinar. Asegúrate de que la olla esté colocada en el Duet correctamente.

La unidad muestra el código de error Er1 y no está cocinando.

Apague la unidad y desenchúfela para que se enfríe. Si aún no funciona después de enfriar y encender, comuníquese con el Servicio al cliente.

La unidad muestra el código de error Err1 y no está cocinando.

Sensor de temperatura Cortocircuito. Contactar Servicio al Cliente.

GARANTÍA LIMITADA

La NuWave Duet®

EL FABRICANTE GARANTIZA

La Duet, incluyendo Tapa para Freír con Aire, Tapa de la Olla de Presión, Rejilla Reversible Multiusos, Cesta de Acero Inoxidable para Freír con Aire, Parrilla/Plancha, Rejilla para Costillas, Molde Desarmable para Rosca, Brochetas, Cacerola Interior de Acero Inoxidable, Bandeja de Recolección de Agua, Soporte de la Tapa, Junta de Silicona, Guantes Negros de Silicón, Molde Desarmable para Rosca, y Tapa de Cocción Lenta están libres de defectos de fabricación.

Todos los componentes eléctricos tienen una garantía de 1 año a partir de la fecha de compra, en uso doméstico normal y siempre y cuando se utilicen de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante. El fabricante proporcionará las piezas y la mano de obra necesarias para reparar cualquier parte del Duet en el Departamento de Servicio de NuWave LLC. Después del vencimiento de la garantía, el costo de la mano de obra y las piezas será responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE

La garantía limitada se anula si las reparaciones son realizadas por un distribuidor no autorizado o si la placa de datos del número de serie se retira o borra. Esta garantía no cubre el deterioro normal del acabado debido al uso o la exposición. Esta garantía limitada no cubre fallas, daños o un desempeño inadecuado debido a un accidente, actos de Dios (como rayos), fluctuaciones en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, aplicaciones incorrectas, atmósferas de tipo corrosivo, instalación incorrecta, falta de funcionamiento de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante, uso anormal o uso comercial. NuWave LLC se reserva el derecho de anular la Garantía Limitada, según lo permita la ley, para los productos adquiridos a través de un distribuidor no autorizado.

OBTENER SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y la responsabilidad de: pagar por todos los servicios y piezas no cubiertos por la garantía; prepagar el flete hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier parte o sistema devuelto bajo esta garantía; y empacar cuidadosamente el producto con material de relleno adecuado para evitar daños durante el transporte. El envase original es ideal para este propósito. Incluya en el paquete el nombre del propietario, la dirección, el

número de teléfono durante el día, una descripción detallada del problema y su “**número RGA**”. (**Llame al 1-877-689-2838**) **o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com** para obtener el número **RGA** (Número de autorización de devolución de mercancías). Proporcione el modelo del sistema de cocción y el número de serie y el comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) al realizar reclamaciones bajo esta garantía.

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

La obligación del fabricante en virtud de esta Garantía Limitada se limita, en la medida en que lo permita la ley, a reparar o reemplazar cualquier pieza cubierta por esta Garantía Limitada que, al examinarla, se encuentre defectuosa en el uso normal. La Garantía Limitada se aplica solo dentro de los Estados Unidos continentales y solo al comprador original de los canales de distribución autorizados por el fabricante. LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, VARIADA O EXTENDIDA, EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO ESCRITO EJECUTADO POR EL FABRICANTE. EL RECHAZO DE REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO PROPORCIONADO POR ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVO. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL A CUALQUIER PERSONA, SEA O NO OCASIONADO POR LA NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUIDOS, SIN LIMITACIÓN, DAÑOS POR PÉRDIDA DE USO, COSTOS DE SUSTITUCIÓN, DAÑO A LA PROPIEDAD U OTRA PÉRDIDA DE DINERO.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que no se apliquen las exclusiones de limitación anteriores. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos, y también puede haber otros derechos que varían de estado a estado. EXCEPTO OTRAS MANERAS QUE EXPRESAMENTE SE PROPORCIONAN ANTERIORMENTE, EL FABRICANTE NO HACE GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS DE LA LEY O DE OTRA MANERA, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y EJERCICIO PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR A CUALQUIER OTRA PERSONA. LEA EL MANUAL DEL

GARANTÍA LIMITADA

USUARIO. SI TUVIERA ALGUNA DUDA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, CONTACTE A NUWAVE LLC.

PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Para disputas relacionadas con el uso del sitio web o el uso o la compra de un producto o servicio NuWave (colectivamente “Disputas”), usted acepta comunicarse primero con NuWave LLC al (877) 689-2838 (teléfono), (847) 367-5486 (facsímil) o legal@nuwavenow.com (correo electrónico). Si no podemos resolver su disputa de manera informal, todas las disputas se someterán a un arbitraje final y vinculante. Puede comenzar el proceso de arbitraje enviando una solicitud por escrito a la Asociación Americana de Arbitraje (“AAA”) y enviando una copia a NuWave. NuWave pagará todos los costos de presentación. Un solo árbitro de la AAA llevará a cabo el arbitraje en un lugar conveniente para usted o por teléfono. El laudo del árbitro será vinculante y podrá presentarse como un fallo en un tribunal de jurisdicción competente. El arbitraje se llevará a cabo de conformidad con las disposiciones de las Reglas de arbitraje comercial de AAA y los Procedimientos de mediación vigentes en el momento de la presentación de su solicitud de arbitraje. Ver https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Salvo que lo exija la ley según lo determine un árbitro, ninguna de las partes o el árbitro puede revelar la existencia, el contenido o los resultados de cualquier arbitraje a continuación sin el consentimiento previo por escrito de ambas partes.

A. RENUNCIA DE DERECHO A DEMANDAR. Al aceptar el arbitraje, comprende que, en la medida máxima permitida por la ley, acepta renunciar a su derecho a presentar una demanda en cualquier tribunal, a una audiencia judicial, un juicio con jueces y un juicio con jurado.

B. RENUNCIA A LA ACCIÓN DE CLASE. En la medida máxima permitida por la ley, usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo, entre otros, presentar o unir cualquier reclamo en cualquier acción de clase o arbitraje de clase.

C. PROCEDIMIENTO DE SALIDA. Para optar por no participar en el arbitraje, debe comunicarse con NuWave. Para solicitar la exclusión voluntaria del arbitraje, contáctenos en legal@nuwavenow.com (correo electrónico), NuWave LLC, 1795 N.

Butterfield Road, Libertyville, IL 60048, EE. UU., (847) 367-5486 (fax) o (877) 689 -2838 o (224) 206-3019 (teléfono). Tendrá treinta (30) días a partir de la fecha de entrega del producto para optar por el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja o esté relacionada con el uso o la compra de cualquier producto NuWave. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar o participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge de su compra o uso de un producto NuWave. Para cualquier disputa que surja de su uso del sitio web de NuWave, tiene treinta (30) días a partir de la fecha en que proporcionó información al sitio web para optar por no participar en el arbitraje. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar y participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge del uso del sitio web de NuWave.


D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE. Sin perjuicio de lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y podrá ser juzgado solo en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado o que impugne la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad, incluidas, entre otras, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte para una medida cautelar temporal, preliminar o permanente, ya sea prohibitiva u obligatoria, u otra medida provisional; o (iii) interacciones con autoridades gubernamentales y reguladoras. Usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo, entre otros, presentar o unir cualquier reclamo en cualquier acción de clase o cualquier arbitraje de clase.

LEA EL MANUAL DE SU PROPIETARIO

Si aún tiene preguntas sobre el funcionamiento o la garantía del producto, comuníquese con **NuWave LLC** al: **1-877-689-2838** o envíe un correo electrónico a **help@nuwavenow.com**.

REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

	Part Name
	Air Fryer Lid
	Pressure Cooker Lid
	Multipurpose Reversible Rack
	Stainless Steel Air Fry Basket
	Rib Rack
	Stainless Steel Inner Pot
	Water-Collection Tray
	Duet® Base
	Black Silicone Mitts
	Slow Cook Lid

Part Description	Part No.
Used on top of Duet when air-frying foods.	34805
Used on top of Duet when pressure-cooking foods.	34839
Provides high or low positioning of food items in Duet, during pressure-cooking or air-frying. Fits inside Stainless Steel Inner Pot.	34834
Removable basket helps crisp up foods when air-frying.	34818
Fits inside the Stainless Steel Inner pot. Place food vertically into slots.	34835
Used to place food items in when pressure cooking. Includes fill lines for proper measurement of food and liquids.	34803
Removable tray on outside of Duet collects excess liquid created by steam when pressure-cooking. Allows easy removal of water.	34804
Contact Customer Service for more information or repair: 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.	34801
Use to remove food or accessories out of unit when still hot.	34837
Tempered Vented Glass Lid for slow cooking and keeping food warm.	34838

REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

	Part Name
	Pressure Indicator Valve
	Silicone Valve Gasket
	Pressure Release Switch/Valve
	Food Blocking Cap
	Silicone Gasket
	Start/Pause
	Lid Holder
	Grill/Griddle Plate
	Springform Bundt Pan
	Dehydrator Rack
	Skewers

Part Description	Part No.
Located in the Lid, protrudes or lowers to indicate pressure levels inside the Duet. When up, pressure has built; when down, there is not sufficient or no pressure.	34809
Under the Lid, attaches the Pressure Indicator Valve to the underneath of Lid.	34810
Located on top of Lid, releases and encloses pressure within the unit.	34811
Prevents food and debris from entering pressure cooker components from underneath the Lid.	34812
Under the rim of the Pressure Cooker Lid. Provides an airtight seal between the Lid and Base when pressure-cooking.	34813
On the control panel, adjusts temperature and time, and all functions and begins cooking process (button).	34814
Holds the Air Fryer Lid upright and off of surfaces.	34815
Fits into the Multipurpose Reversible Rack. Use as griddle or grill when flipped.	34833
Perfect for baking cakes.	34823
Foods sits on for drying out for long periods.	34821
Food items inserted onto for grilling.	34826 (7.5-inch) 34825 (5.5-inch)

**Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer**



**Nutri-Pot® 6-Qt
Digital Pressure Cooker**



**NuWave Primo™
Combo Grill & Oven**



**NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop**



**BruHub®
Coffee Maker**



**Moxie® High-Performance
Vacuum Blender**



**Bravo™ Air Fry & Toaster Oven
with Digital Temperature Probe**

nuwave®

— LIVE WELL FOR LESS —

nuwavenow.com



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 33817

120V, 60Hz, 1500 Watts

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed & Developed in USA by:

NuWave LLC

1795 N. Butterfield Road

Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service:

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Made in China

©2020 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Print No: BM 33817b

Rev. 03-OG

12-09-19

RB02 DV01