

Instant Pot®

PRO™

PENTOLA A PRESSIONE MULTIFUNZIONE - 5,7 E 7,6 LITRI



Manuale per l'utente

- Importanti misure di sicurezza
- Prodotto, componenti e accessori
- Operazioni preliminari
- Introduzione alla cottura a pressione
- Decompressione
- Quadro di controllo
- Caratteristiche di controllo della pressione
- Cottura
- Cura, pulizia e conservazione
- Problemi e soluzioni
- Garanzia
- Informazioni di contatto

Registra il prodotto oggi stesso alla pagina

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

Scarica l'app Instant Pot con oltre 1.000 ricette all'indirizzo instantpot.com/app



IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ☹

Per Instant Brands™ la sicurezza dell'utente è sempre la priorità assoluta. L'apparecchio Instant Pot® Pro è progettato per garantire la massima sicurezza d'uso: su questo punto non accettiamo compromessi. Per saperne di più, consultare il lungo elenco di meccanismi di sicurezza di Instant Pot sul sito instantpot.co.uk.

Quando si utilizzano elettrodomestici, è sempre indispensabile prestare attenzione e seguire alcune fondamentali precauzioni di sicurezza.

- 01** PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE. L'INOSSERVANZA DI QUESTE MISURE DI SICUREZZA E ISTRUZIONI POTREBBE CAUSARE LESIONI PERSONALI E/O DANNI ALLE COSE.
- 02** Con la base della pentola multifunzione Instant Pot Pro, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Pro. L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni personali e/o danni.
- 03** Questo prodotto è destinato solo all'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale. Non utilizzare l'apparecchio per utilizzi diversi da quelli previsti.
- 04** L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso su un piano di lavoro. Collocare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non combustibile.
 - Non collocare su qualsiasi oggetto che possa bloccare le prese d'aria sul fondo dell'apparecchio.
 - Non collocare su un fornello rovente.
- 05** Il calore emesso da una fonte esterna danneggerebbe l'apparecchio.
 - NON collocare l'apparecchio sopra o molto vicino a un fornello a gas o elettrico rovente, o a un forno riscaldato.
 - NON utilizzare l'apparecchio vicino ad acqua o fiamme.
 - NON utilizzare all'aperto. Tenere lontano dalla luce solare diretta.
- 06** NON toccare le superfici dell'apparecchio che scottano. Per spostare o manipolare l'apparecchio, utilizzare esclusivamente i manici laterali.
 - NON spostare l'apparecchio mentre è sotto pressione.
 - NON toccare gli accessori durante o non appena terminata la cottura.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ☹

- NON toccare la parte metallica del coperchio quando l'apparecchio è in funzione, per scongiurare lesioni personali.
- Indossare sempre protezioni adeguate per le mani durante la rimozione degli accessori caldi e quando si maneggia la pentola interna rovente.
- Collocare sempre gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o una piastra di cottura.

- 07** **⚠ ATTENZIONE** La pentola interna estraibile può essere molto pesante quando è piena di ingredienti. Per scongiurare ustioni, prestare attenzione quando si estrae la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.
 - Esercitare la massima cautela quando la pentola interna contiene alimenti, oli o altre sostanze liquide molto caldi.
 - NON spostare l'apparecchio mentre è in funzione ed esercitare la massima cautela durante lo smaltimento del grasso rovente.
- 08** Un riempimento eccessivo rischia d'intasare il condotto di scarico del vapore e di generare una pressione eccessiva.
 - NON riempire oltre la linea **Max PC Fill** (Massimo riempimento per cottura a pressione) indicata nella pentola interna.
 - Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume con la cottura (quali riso o verdure disidratate), NON riempire la pentola interna oltre la linea **Half Fill** (Metà riempimento) indicata nella pentola interna.
- 09** **⚠ AVVERTENZA** Questo apparecchio cuoce a pressione. La pressione eventualmente presente nell'apparecchio può rivelarsi pericolosa. Prima dell'apertura, attendere che l'apparecchio si depressurizzi naturalmente oppure scaricare tutta la pressione in eccesso. Un uso improprio può causare ustioni, lesioni e/o danni alle cose.
 - Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che sia ben chiuso. Consultare la sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione**.
 - NON coprire né ostruire con un panno o altri oggetti la valvola di sfogo e/o la valvola di sicurezza.
 - NON cercare di aprire l'apparecchio fino a quando non si sia depressurizzato e finché non si sia scaricata tutta la pressione interna. Se si cerca di forzare l'apertura della pentola ancora pressurizzata si può

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ☹

- verificare la fuoriuscita improvvisa di contenuti caldi, col rischio di ustioni o altre lesioni personali.
 - NON esporre viso, mani o qualsiasi porzione di pelle nuda sopra la valvola di sfogo o la valvola di sicurezza quando l'apparecchio è in funzione o contiene pressione residua.
 - NON sporgersi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio, poiché ciò determina la fuoriuscita di calore e vapore.
 - Se, durante le fasi di Preriscaldamento o Cottura, dalla valvola di sfogo e/o dalla valvola di sicurezza fuoriesce un flusso costante di vapore per oltre 3 minuti, spegnere l'apparecchio.
 - Se fuoriesce vapore dai lati del coperchio, spegnere l'apparecchio e verificare la corretta installazione della guarnizione. Consultare **Caratteristiche di controllo della pressione: Guarnizione**.
 - NON tentare di togliere il coperchio dalla base della pentola multifunzione Instant Pot forzandolo. Consultare **Decompressione**.
- 10** Quando si cuoce carne con pelle (per esempio salsiccia insaccata), è possibile che la pelle si gonfi quando viene riscaldata. Non punzecchiare la carne finché presenta un aspetto rigonfio: si rischia di ustionarsi.
- 11** Quando si cuociono a pressione alimenti dalla consistenza pastosa o spessa, oppure con elevato tenore di grasso/olio, i contenuti potrebbero schizzare all'apertura del coperchio. Per conoscere il metodo migliore per rilasciare la pressione, seguire le istruzioni della ricetta. Consultare **Decompressione**.
- 12** Evitare di inserire alimenti di dimensioni eccessive e/o utensili in metallo nella pentola interna, poiché possono essere causa di rischio di incendio e/o di lesioni personali.
- 13** Si consiglia un'adeguata manutenzione prima e dopo ogni utilizzo:
- controllare l'eventuale presenza di ostruzioni nella valvola di sfogo, nel condotto di scarico del vapore, nel dispositivo antibloccaggio e nella valvola di sicurezza;
 - prima di reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione, assicurarsi che entrambe siano asciutte e prive di residui di cibo;

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ☹

- far raffreddare a temperatura ambiente, prima di pulire o riporre l'apparecchio.
- 14** Non utilizzare questo apparecchio per friggere a immersione o a pressione con olio.
- 15** Per scollegare l'apparecchio, premere **Cancel** (Annulla), quindi staccare la spina dalla sorgente di alimentazione. Quando l'apparecchio non è in uso, e anche prima di aggiungere o togliere componenti o accessori, nonché prima di pulirlo, scollegarlo sempre dalla presa. Per scollegare dalla presa, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- 16** Ispezionare periodicamente l'apparecchio e il cavo elettrico. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni al cavo elettrico o alla spina, né dopo problemi di funzionamento, cadute o danni di qualsiasi tipo. Per contattare l'Assistenza inviare **un'e-mail**, o chiamare il numero +44 (0) 3331 230051.
- 17** La fuoriuscita di cibo può causare gravi ustioni. Viene pertanto fornito un cavo di alimentazione corto, così da ridurre il rischio di impigliamento, aggrovigliamento e inciampo.
- NON lasciare che il cavo di alimentazione penda dai bordi di tavoli o banconi, o entri in contatto con superfici molto calde o fiamme libere, compresi i fornelli.
 - NON utilizzare prese di corrente sotto il bancone e non utilizzare mai prolunghe.
 - Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
- 18** Astenersi dall'utilizzare accessori o attrezzi non autorizzati da Instant Brands Inc. Il ricorso ad accessori o attrezzi non raccomandati dal produttore rischia di causare lesioni personali, incendi o scosse elettriche.
- Per ridurre il rischio di fuoriuscita di pressione, cuocere gli alimenti esclusivamente in una pentola interna Instant Pot in acciaio inox autorizzata.
 - NON utilizzare l'apparecchio senza la pentola interna rimovibile installata.
 - Per prevenire lesioni personali e danni all'apparecchio, sostituire la guarnizione soltanto con una guarnizione Instant Pot autorizzata.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ⚠

- 19 NON cercare di riparare, sostituire o modificare componenti dell'apparecchio, poiché tali operazioni potrebbero causare scosse elettriche, incendi o lesioni personali, e invalidare la garanzia.
- 20 Non manomettere i meccanismi di sicurezza, perché ciò potrebbe causare lesioni personali o danni alle cose.
- 21 La base della pentola multifunzione contiene componenti elettrici. Per evitare scosse elettriche:
 - NON versare alcun tipo di liquido nella base della pentola multifunzione;
 - NON immergere il cavo elettrico, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi;
 - NON risciacquare l'apparecchio in acqua corrente.
- 22 Non usare l'apparecchio in impianti elettrici con tensione diversa da 220-240V~ 50-60Hz. Non utilizzare convertitori o adattatori di corrente.
- 23 Questo apparecchio NON deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. È indispensabile una stretta sorveglianza quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato vicino a bambini o alle suddette persone. I bambini non devono giocare con questo apparecchio.
- 24 Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo. Non collegare mai questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza distinto.
- 25 Non conservare materiali nella base della pentola multifunzione o nella pentola interna quando l'apparecchio non è in uso.
- 26 Non inserire materiali combustibili (quali carta, cartoncino, plastica, polistirolo o legno) nella base della pentola multifunzione o nella pentola interna.
- 27 Non utilizzare gli accessori in dotazione all'interno di forni a microonde, fornelli tostapane, o barbecue all'aperto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ⚠

⚠ AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Servirsi esclusivamente di una presa dotata di messa a terra.

- NON togliere la messa a terra.
- NON utilizzare adattatori.
- NON utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare scosse elettriche e/o gravi lesioni.

⚠ AVVERTENZA

L'INOSSERVANZA DI UNA QUALSIASI DELLE IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA E/O DELLE ISTRUZIONI PER UN UTILIZZO IN SICUREZZA RAPPRESENTA UN USO SCORRETTO DELL'APPARECCHIO, CHE PUÒ RENDERE NULLA LA GARANZIA E DETERMINARE IL RISCHIO DI GRAVI LESIONI.

Istruzioni speciali per il cavo con connettore

Come previsto dai requisiti di sicurezza, il cavo elettrico in dotazione è corto per ridurre il rischio di aggrovigliamento e inciampo.

Questo apparecchio è dotato di una spina a tre poli con messa a terra. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, collegare il cavo elettrico a una presa di corrente dotata di messa a terra, facilmente accessibile.

Specifiche tecniche del prodotto

					
Modello: Pro 60	1.000 - 1.200 W	220-240V~ 50-60Hz	5,7 litri	5,9 kg	cm: 33,1 L x 32,2 P x 32,5 H
Modello: Pro 80	1.200 - 1.400 W	220-240V~ 50-60Hz	7,6 litri	7,18 kg	cm: 36,58 L x 35,31 P x 36,07 H

Modello e numero di serie

Il **nome del modello** è indicato sull'etichetta color argento posta sul retro della base della pentola multifunzione, vicino al cavo elettrico.

Il **numero di serie** è indicato sull'adesivo bianco vicino all'etichetta con i valori nominali.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

Indice

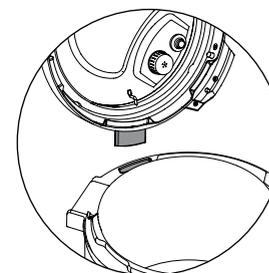
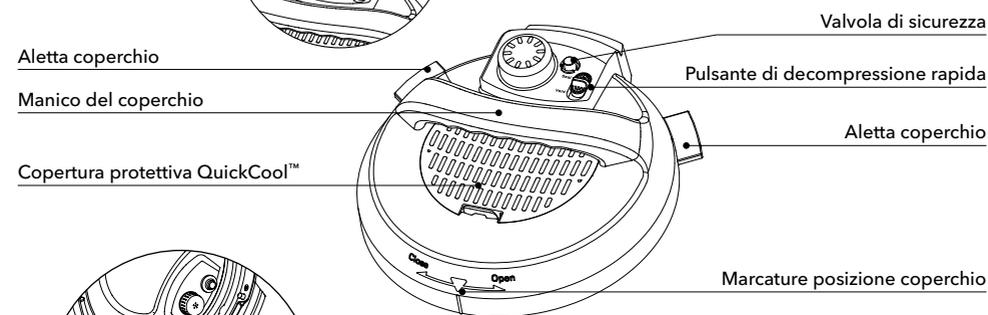
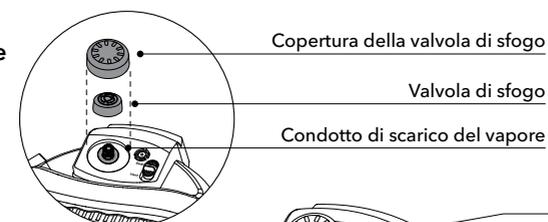
IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA	2
Istruzioni speciali per il cavo con connettore.....	7
Specifiche tecniche del prodotto.....	7
Prodotto, componenti e accessori	9
Operazioni preliminari	11
Configurazione iniziale (niente di complicato!).....	11
Prova iniziale (prova con l'acqua).....	12
Introduzione alla cottura a pressione	14
Quadro di controllo	18
Messaggi di stato.....	20
Impostazioni	21
Caratteristiche di controllo della pressione.....	23
Cottura	28
Panoramica dei programmi intelligenti.....	29
Pressure Cook (Cottura a pressione) e Rice (Riso).....	30
Steam (Vapore).....	33
Sauté (Rosolatura).....	35
Deglassatura.....	36
Slow Cook (Cottura lenta).....	37
Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura).....	38
Yogurt.....	43
Bake (Prodotti da forno e torte).....	46
Keep Warm (Tenuta in caldo).....	47
Utilizzo dei programmi preferiti	48
Cura, pulizia e conservazione	49
Problemi e soluzioni	53
Garanzia	56
Informazioni di contatto	58

Prodotto, componenti e accessori

Prima di utilizzare la nuova Instant Pot Pro, accertarsi della presenza di tutti i componenti, quindi consultare la sezione **Cura, pulizia e conservazione: Rimozione e installazione dei componenti** per maggiori informazioni sull'assemblaggio.

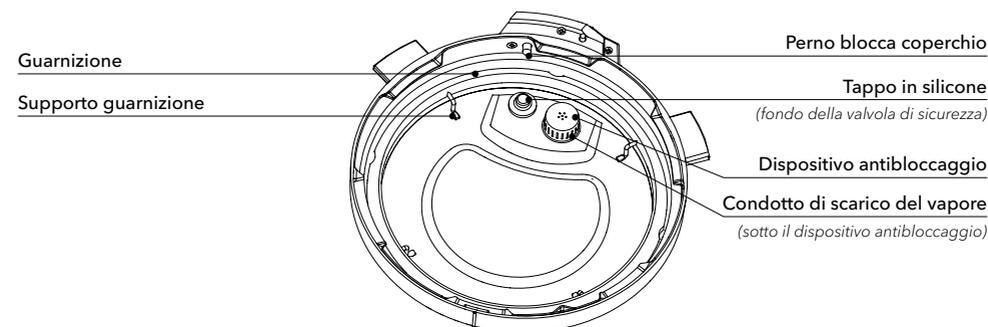
Parte superiore del coperchio per la cottura a pressione

Gruppo per lo scarico del vapore



 **Suggerimento:** il coperchio per la cottura a pressione può essere lasciato direttamente sulla base in posizione verticale, evitando di poggiarlo sul piano di lavoro. Inserire l'aletta destra o sinistra del coperchio nella scanalatura corrispondente sulla base, per riporlo in posizione verticale ed evitare un inutile ingombro.

Parte inferiore del coperchio per la cottura a pressione



Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

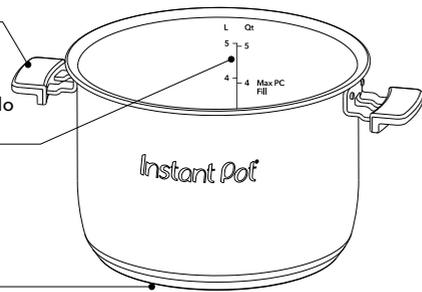
Prodotto, componenti e accessori

Pentola interna

Manici ergonomici in silicone

Indicatori del livello di riempimento

Fondo piatto



 Suggerimento: adatta all'uso sui piani cottura e in forno fino a una temperatura di 232 °C. La pentola interna è dotata di un fondo a tre strati con tecnologia "Impact Bonding"; nonostante il nome faccia pensare a qualcosa di complicato, in realtà significa solo che l'apparecchio è estremamente versatile e adatto all'utilizzo con la base della pentola multifunzione, su piani cottura elettrici, in ceramica, a gas o a induzione.

Base della pentola multifunzione

Pentola esterna

Manico della base della pentola multifunzione

Bordo di condensa

Esterno in acciaio inox

Quadro di controllo

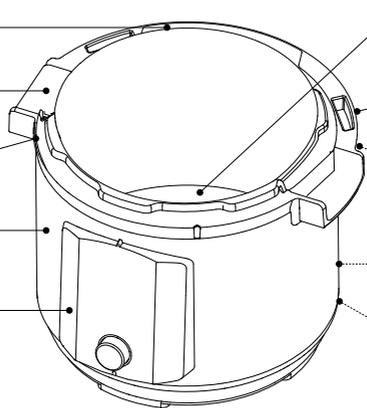
Elemento riscaldante (interno)

Supporto per coperchio

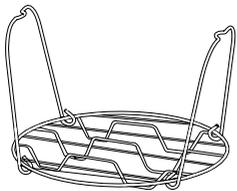
Vaschetta per la raccolta della condensa (retro)

Supporto per cavo (retro)

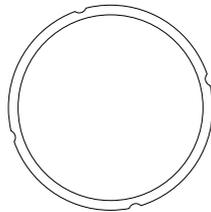
Cavo elettrico (retro)



Accessori



Griglia per la cottura a vapore



Guarnizione supplementare

Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Operazioni preliminari

Configurazione iniziale (niente di complicato!)

È proprio alla portata di tutti!



"L'unico ostacolo insormontabile è la paura di non riuscire. In cucina bisogna essere spregiudicati".

- Julia Child

- 01 Estrarre la Instant Pot Pro dalla confezione.
- 02 Rimuovere il materiale di imballaggio e gli accessori all'interno e intorno alla pentola multifunzione e accertarsi della presenza di tutti i componenti. Consultare la sezione **Prodotto, componenti e accessori** per un elenco completo dei componenti.
- 03 Assicurarsi di controllare anche sotto alla pentola interna!
- 03 Lavare la pentola interna in lavastoviglie o in acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquarla bene con acqua calda e pulita, quindi asciugare accuratamente la parte esterna della pentola interna con un panno morbido asciutto.
- 04 Strofinare l'elemento riscaldante con un panno morbido e asciutto per assicurarsi che non vi siano particelle dell'imballaggio residue nella base della pentola multifunzione.
- 04 Non togliere gli adesivi con le avvertenze di sicurezza dal coperchio (salvo indicazione contraria presente sull'adesivo), né le etichette dal retro della base della pentola multifunzione.
- 05 Non utilizzare mai la pentola Pro su un piano cottura. Collocare la base della pentola multifunzione su una superficie stabile e piana, lontano da materiali combustibili e fonti esterne di calore.

Ci sono componenti mancanti o danneggiati?

Contattare l'Assistenza utilizzando l'apposita funzione di chat alla pagina instantpot.com/#chat, inviando un'e-mail all'indirizzo support@instantpot.co.uk oppure chiamando il numero +44 (0) 3331 230051 e ci prenderemo cura di ogni richiesta.

Voglia di saperne di più?

- Durante l'esecuzione della **Prova iniziale (prova con l'acqua)**, leggere la sezione **Introduzione alla cottura a pressione** per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio prodigioso e la sezione **Caratteristiche di controllo della pressione**, in cui sono spiegati in dettaglio i meccanismi del funzionamento.

⚠ AVVERTENZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere tutte le **Importanti misure di sicurezza**. La mancata lettura e osservanza di tali istruzioni può provocare danni all'apparecchio, lesioni personali e/o danni alle cose.

Non collocare la pentola su un piano cottura o su un altro apparecchio. Il calore emesso da una fonte esterna danneggerebbe l'apparecchio.

Non collocare alcun oggetto sopra la pentola, né coprire o bloccare la valvola di sfogo o il dispositivo antibloccaggio sul coperchio dell'apparecchio per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

Operazioni preliminari

Prova iniziale (prova con l'acqua)

È proprio necessaria? No, ma acquisire dimestichezza con la nuova Pro è il primo passo per portare in tavola piatti irresistibili! Basterà qualche minuto per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio insuperabile.

Fase 1: preparazione della pentola Pro per la cottura a pressione

- 01 Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione e aggiungervi acqua fino alla prima linea (1).
- 02 Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
- 03 Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.

Il display indicherà **OFF**.
- 04 Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione**.

 Il coperchio si chiude automaticamente per la cottura a pressione.

Fase 2: "cottura" (ma in realtà è solo un test!)

- 01 Premere **Pressure Cook** (Cottura a pressione).
- 02 Quando lampeggia **Custom** (Personalizzato), premere la manopola per confermare e passare al campo successivo.
- 03 Quando lampeggia il livello di pressione, premere la manopola per selezionare **High** (Alta) e passare al campo successivo.
- 04 Quando lampeggia il tempo, ruotare la manopola per impostare un tempo di cottura di 5 minuti (**00:05**).

Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.

 Eventuali impostazioni personalizzate saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.

05 Quando lampeggia **Reminder** (Promemoria), ruotare la manopola per scegliere tra le opzioni di promemoria per lo sfiato. Selezionare **Off** e premere la manopola per confermare. Consultare la sezione **Quadro di controllo** per ulteriori informazioni.

06 Selezionare **Off** e premere la manopola per confermare.

07 Per iniziare, premere **Start** (Avvio).

Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).

 La funzione **Keep Warm** (Tenuta in caldo) si attiva automaticamente alla fine di un programma intelligente. Premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disattivare questa funzione durante il test.

 Suggestivo: mentre la pentola è in funzione, leggere la sezione **Introduzione alla cottura a pressione** per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio prodigioso.

Operazioni preliminari

Fase 3: decompressione

- 01 Al termine della **Cottura** sul display comparirà la scritta **End** (Fine).
- 02 In caso di promemoria per lo sfiato impostato su 5 o 10 minuti, partirà il conto alla rovescia.
- 03 Seguire le istruzioni sulla Decompressione rapida nella sezione **Decompressione: Metodi di sfiato**.

- 04 Attendere che la valvola di sicurezza si abbassi, quindi aprire e togliere con attenzione il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione**.
- 05 Indossando le adeguate protezioni per le mani, estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione, eliminare l'acqua e asciugare completamente la pentola interna.

Tutto qui! Non resta che mettersi all'opera.

PERICOLO

NON tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata e NON aprire mai il coperchio forzandolo. I contenuti sono sottoposti a fortissima pressione. La valvola di sicurezza deve essersi abbassata, prima di tentare di togliere il coperchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni alle cose.

ATTENZIONE

Il vapore pressurizzato sarà scaricato attraverso la parte superiore della valvola di sfogo. Per evitare ustioni, non esporre porzioni di pelle nuda sopra la valvola di sfogo.

Al termine della cottura, la pentola interna sarà calda. Per evitare ustioni, quando si sposta una pentola interna calda utilizzare sempre le apposite protezioni.

Introduzione alla cottura a pressione

Nella cottura a pressione si utilizza il vapore per portare il punto di ebollizione dell'acqua a oltre 100 °C. Grazie a queste temperature elevate, i tempi di cottura di alcuni alimenti vengono notevolmente accorciati.

Tutto quello che c'è da sapere

Durante la cottura a pressione si susseguono 3 stadi.

Preriscaldamento

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
La barra di avanzamento indica Pre-heating (Preriscaldamento). Il display indicherà On .	Durante il preriscaldamento, l'apparecchio fa evaporare i liquidi per creare vapore. Quando si è accumulato abbastanza vapore, la valvola di sicurezza si solleva e fa scattare il coperchio in posizione.	Il tempo necessario alla pentola per pressurizzarsi dipende da una serie di fattori, per esempio la temperatura e il volume degli alimenti e del liquido. Gli alimenti surgelati hanno il tempo di preriscaldamento maggiore. Per velocizzare il procedimento, scongelare gli ingredienti surgelati prima di cuocerli. Non c'è bisogno di sorvegliare la pentola durante la fase di preriscaldamento.

Cottura

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
La barra di avanzamento indica Cooking (Cottura). Sul display compare il timer per il conto alla rovescia del tempo di cottura.	La cottura ha inizio quando la Instant Pot raggiunge il necessario livello di pressione. Durante la cottura, la pentola multifunzione mantiene automaticamente la pressione su High (Alta) o Low (Bassa).	Una pressione maggiore determina una temperatura superiore. È possibile modificare i parametri dei programmi intelligenti in qualsiasi momento durante la cottura (per esempio il tempo di cottura, il livello di pressione, ecc.).

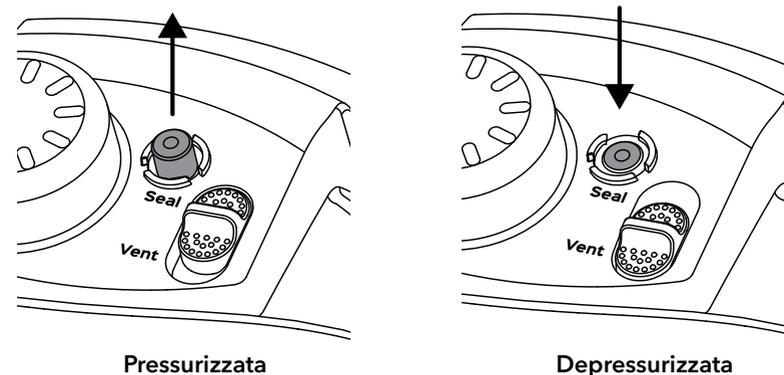
Depressurizzazione

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
Se, al termine della cottura, parte l'impostazione Keep Warm (Tenuta in caldo), la barra di avanzamento passa su Keep Warm (Tenuta in caldo) e il timer avanza da 00:00 . In caso contrario, la pentola multifunzione tornerà in standby e comparirà la scritta End (Fine).	Anche se la cottura degli alimenti è terminata, la pentola è ancora pressurizzata e molto calda. La decompressione abbassa la temperatura, consentendo di rimuovere il coperchio in tutta sicurezza.	Scegliere il metodo di decompressione previsto dalle istruzioni della ricetta. Consultare la sezione Decompressione: Metodi di sfiato alla pagina seguente per maggiori informazioni sui metodi di sfiato sicuri. 💡 Suggerimento: Instant Pot si raffredda più rapidamente se la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata.

Decompressione

Bisogna scaricare la pressione dopo la cottura a pressione prima di tentare di aprire il coperchio.

Attenersi alle istruzioni della ricetta per scegliere il metodo di sfiato più idoneo e aspettare sempre che la valvola di sicurezza sia rientrata nel coperchio, prima di aprirlo.



⚠ AVVERTENZA

Il vapore emesso dalla valvola di sfogo è molto caldo. Per evitare lesioni, **NON** esporre mani, viso o qualsiasi porzione di pelle nuda sopra il gruppo per lo scarico del vapore quando si effettua la decompressione.

Non coprire e non ostruire la valvola di sfogo o la sua copertura per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

⚠ PERICOLO

NON tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata e NON aprire mai il coperchio forzandolo. I contenuti sono sottoposti a fortissima pressione. La valvola di sicurezza deve essersi abbassata, prima di tentare di togliere il coperchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni alle cose.

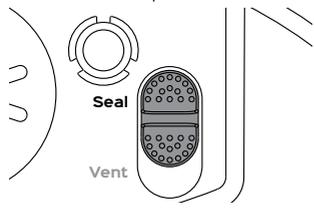
Metodi di sfiato

- Decompressione naturale
- Decompressione rapida
- Decompressione naturale a tempo

Decompressione

Decompressione naturale

La cottura si arresta gradualmente. Man mano che si abbassa la temperatura all'interno della pentola multifunzione, Instant Pot Pro scarica la pressione in modo naturale e graduale.

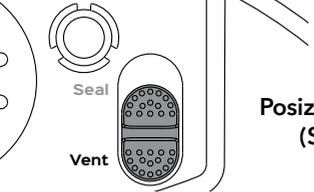
Cosa fare	Cosa aspettarsi
<p>Al termine della cottura, lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (Tenuta) fino a quando la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.</p>  <p>Posizione Seal (Tenuta)</p>	<p>La cottura della pietanza continua anche dopo il termine del programma intelligente.</p> <p> Suggerimento: si tratta della fase di "riposo" che sfrutta il calore residuale, ed è ideale per i grossi tagli di carne.</p> <p>Il tempo di depressurizzazione varia in base al volume, al tipo e alla temperatura di alimenti e liquidi. A meno che non si utilizzi la tecnologia QuickCool™, per alcune pietanze possono servire fino a 40 minuti per la decompressione naturale, quindi è necessario programmare bene i tempi, ma ne varrà la pena!</p> <p>Consultare la sezione QuickCool per scoprire come effettuare la decompressione naturale più rapidamente che mai!</p>

NOTA BENE

Utilizzare la decompressione naturale per scaricare la pressione della pentola multifunzione dopo avere cucinato alimenti ad alto tenore di amido (quali zuppe, stufati, chili, pasta, pappa d'avena e congee) o che aumentano di volume con la cottura (per esempio legumi e cereali).

Decompressione rapida

Arresta la cottura in tempi brevi evitando una cottura eccessiva. Perfetta per una cottura rapida di verdure e frutti di mare delicati!

Cosa fare	Cosa aspettarsi
<p>Spostare il pulsante di decompressione rapida da Seal (Tenuta) a Vent (Sfiato) e attendere che la valvola di sicurezza rientri nel coperchio.</p>  <p>Posizione Vent (Sfiato)</p>	<p>Quando la copertura della valvola di sfogo è installata correttamente, si sente un leggero fischio causato dal vapore che si disperde passando per la copertura.</p> <p>In caso di installazione scorretta, attraverso la parte superiore della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore molto rumoroso.</p>

Decompressione

NOTA BENE

Non utilizzare la decompressione rapida quando si cucinano alimenti grassi, oleosi, densi o ad alto tenore di amido (quali stufati, chili, pasta e congee) o che aumentano di volume con la cottura (per esempio legumi e cereali).

Decompressione naturale a tempo

Gli alimenti vengono lasciati riposare per un periodo di tempo preciso e la cottura prosegue sfruttando il calore residuale, quindi viene arrestata bruscamente quando si scarica la pressione residua. È un metodo perfetto per la cottura di riso e cereali.

Cosa fare	Cosa aspettarsi
<p>Lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (Tenuta) per qualche minuto (attendendosi alle istruzioni della ricetta), quindi spostarlo da Seal (Tenuta) a Vent (Sfiato) e attendere che la valvola di sicurezza rientri nel coperchio.</p>	<p>Quando la copertura della valvola di sfogo è installata correttamente, si sente un leggero fischio causato dal vapore che si disperde passando per la copertura.</p> <p>In caso di installazione scorretta, attraverso la parte superiore della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore molto rumoroso.</p> <p> La temperatura all'interno della pentola multifunzione si abbassa, quindi rispetto a una normale decompressione rapida lo scarico del vapore potrebbe essere meno potente.</p>

In caso di continui schizzi durante lo sfiato, spostare il pulsante di decompressione rapida dalla posizione **Vent** (Sfiato) a **Seal** (Tenuta), e aspettare alcuni minuti prima di procedere a una nuova decompressione. Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la decompressione naturale per scaricare in sicurezza la pressione residua.

Promemoria sfiato

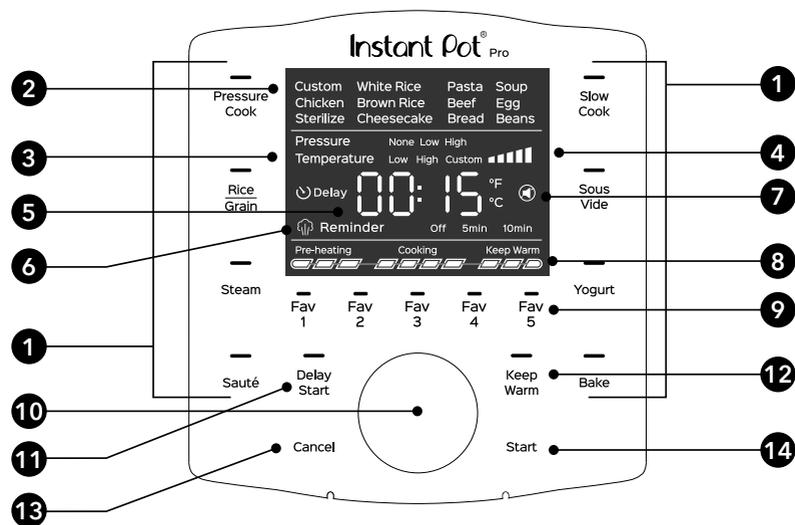
È possibile impostare un promemoria per la decompressione naturale a tempo, per essere più liberi di gestire al meglio il proprio tempo.

La ricetta richiede...	Utilizzare questo promemoria!
Decompressione rapida	Off
Decompressione naturale a tempo 5 minuti	5 min
Decompressione naturale a tempo 10 minuti	10 min

⚠ ATTENZIONE

Il vapore emesso dalla valvola di sfogo è molto caldo. Per evitare lesioni, NON esporre mani, viso o qualsiasi porzione di pelle nuda sopra il gruppo per lo scarico del vapore quando si effettua la decompressione.

Quadro di controllo



1	Programmi intelligenti	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Cottura a pressione) • Rice/Grain (Riso/Cereali) • Steam (Vapore) • Sauté (Rosolatura) • Slow Cook (Cottura lenta) • Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura) • Yogurt • Bake (Prodotti da forno e torte)
Consultare la sezione Cottura per maggiori informazioni.		
2	Opzioni di cottura preimpostate	Dopo avere selezionato un programma intelligente, scegliere i parametri preimpostati più adatti tra quelli disponibili. Tutte le opzioni di cottura preimpostate sono personalizzabili.
3	Pressure (Pressione)	È possibile selezionare None (Nessuna), Low (Bassa) e High (Alta).
4	Temperature (Temperatura)	È possibile selezionare Low (Bassa), High (Alta), o Custom (Personalizzata).
5	Timer	In standby, compare OFF . Nei programmi intelligenti il timer esegue il conto alla rovescia, mentre quando è attiva la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) il timer contegge il tempo trascorso. Durante alcuni programmi intelligenti, sul display compare la temperatura in °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).
6	Promemoria sfiato	Questa funzione è utilizzata solo durante la cottura a pressione.

Quadro di controllo

7	Segnali sonori	I segnali sonori sono attivati.
		I segnali sonori sono disattivati.
		Non è possibile disattivare i messaggi di errore e i segnali di sicurezza acustici. Consultare la sezione Quadro di controllo: Impostazioni per ulteriori informazioni.
8	Barra di avanzamento	Indica se la pentola multifunzione è in fase Pre-heating (Preriscaldamento), Cooking (Cottura) o Keep Warm (Tenuta in caldo). Consultare la sezione Quadro di controllo: Barra di avanzamento per maggiori informazioni.
9	Programmi preferiti da 1 a 5	La funzione consente di accedere con un solo tocco a 5 ricette preferite. Consultare la sezione Cottura: Utilizzo dei programmi preferiti per ulteriori informazioni.
10	Manopola di comando	Ruotare la manopola per scorrere tra i programmi intelligenti, modificare le icone di stato o regolare il tempo, la temperatura e i livelli di pressione. La manopola è anche un pulsante. Premere la manopola per confermare le selezioni.
11	Delay Start (Avvio ritardato)	Posticipo dell'avvio della cottura. Può essere utilizzato anche come timer da cucina. L'icona compare quando il timer Delay Start (Avvio ritardato) fa partire il conto alla rovescia.
12	Keep Warm (Tenuta in caldo)	Attiva e disattiva l'opzione Keep Warm (Tenuta in caldo). È utilizzabile solo con i programmi Pressure Cook (Cottura a pressione), Rice (Riso) e Slow Cook (Cottura lenta), o come programma autonomo quando l'apparecchio è in standby.
13	Cancel (Annulla)	Interrompe un programma intelligente in qualsiasi momento e riporta la pentola multifunzione in modalità standby.
14	Start (Avvio)	Fa partire il programma intelligente selezionato.

Quadro di controllo

Barra di avanzamento



1	Pre-heating (Preriscaldamento)	Il preriscaldamento è in corso. In questa fase sul display compare On per indicare che l'apparecchio è in funzione e sta raggiungendo la temperatura impostata.
2	Cooking (Cottura)	La cottura ha inizio quando l'apparecchio avrà raggiunto la pressione desiderata o la temperatura prevista dal programma intelligente. Il display mostra il tempo di cottura residuo.
3	Keep Warm (Tenuta in caldo)	La funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) si avvia in automatico al termine della cottura, per conservare la pietanza a una temperatura ideale per portarla subito in tavola. Il timer mostra il tempo trascorso fino a un massimo di 10 ore (10:00). Al termine di Keep Warm (Tenuta in caldo) , sul display comparirà la scritta End (Fine) .

Messaggi di stato

OFF	La Pro è in modalità di standby, pronta per preparare la prossima ricetta preferita.
On	La pentola multifunzione è in fase di preriscaldamento .
Hot	La pentola interna ha raggiunto la temperatura ideale per la cottura e si possono inserire gli alimenti. ☞ Valido solo per Sauté (Rosolatura) e Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura).
00:15	Il timer sul display visualizza un tempo che può essere: <ul style="list-style-type: none"> • il tempo di cottura residuo della funzione Cooking (Cottura), quando è attivo un programma intelligente; • il conto alla rovescia della funzione Delay Start (Avvio ritardato); • da quanto tempo è attiva la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo).
boil	Il programma intelligente Yogurt è impostato sulla modalità di pastorizzazione del latte. Consultare la sezione Cottura: Yogurt per ulteriori informazioni.
149°F	Viene visualizzato quando si sta impostando la cottura Sottovuoto a bassa temperatura e mostra l'impostazione predefinita della temperatura. Per impostare una temperatura di cottura personalizzata, ruotare la manopola quando la temperatura lampeggia. Premere quindi la manopola per confermare la selezione.
SEt2	Viene visualizzato quando si preme un tasto Fav per salvare una ricetta preferita.
3tbd	Viene visualizzato quando si preme un tasto Fav che non è stato salvato come ricetta preferita. Il numero cambierà tra 1-5 a seconda dell'impostazione Fav mancante selezionata.
End	Al termine della cottura, sul display comparirà la scritta End (Fine) , finché non si rimuoverà il coperchio o si premerà Cancel (Annulla) .

Sul display compare un messaggio diverso? Consultare **Problemi e soluzioni** per ulteriori informazioni.

Impostazioni

Impostazione	Descrizione
Modifica dell'unità di misura della temperatura visualizzata (°C e °F).	In modalità standby, tenere premuta la manopola per 5 secondi. Quando l'unità di misura della temperatura lampeggia, ruotare la manopola per passare da °C a °F e viceversa, quindi premere Start (Avvio) per salvare la modifica.
Attivazione o disattivazione del suono.	In modalità standby, tenere premuta la manopola per 5 secondi. Quando l'unità di misura della temperatura lampeggia, premere la manopola per passare al campo del suono. Quando l'icona del suono lampeggia, ruotare la manopola per attivare o disattivare il suono, quindi premere Start (Avvio) per salvare la modifica.  Non è possibile disattivare i messaggi di errore e i segnali di sicurezza acustici.
Regolazione e salvataggio di tempi di cottura e temperature personalizzati.	Eventuali personalizzazioni di tempi di cottura, temperatura e livello di pressione saranno salvati dopo l'avvio del programma intelligente. Consultare la sezione Cottura per ulteriori informazioni.
Modifiche alle impostazioni di cottura a programma già avviato.	Quando un programma intelligente è già iniziato, premere la manopola per inserire le impostazioni di cottura. Ruotare la manopola per regolare le impostazioni, quindi premerla per confermare le modifiche e passare al campo successivo. Quando si è soddisfatti delle impostazioni, premere Start (Avvio) per confermare le modifiche e riprendere la cottura.  Le modifiche effettuate a cottura già iniziata non vengono memorizzate.

Impostazioni

Impostazione	Descrizione	
	Tempo predefinito	Intervallo di tempo
Posticipo dell'avvio della cottura.	6 ore (06:00)	Da 10 minuti a 24 ore (00:10 - 24:00)
	<p>Selezionare uno dei programmi intelligenti per cui è attiva questa funzione.</p> <p>Dopo averlo impostato, premere Delay Start (Avvio ritardato).</p> <p>Quando lampeggia il campo del tempo, ruotare la manopola per regolare il ritardo a seconda delle proprie esigenze.</p> <p>Premere Start (Avvio) per far partire il conto alla rovescia della funzione Delay Start (Avvio ritardato).</p> <p> La funzione Delay Start (Avvio ritardato) non è disponibile nei programmi intelligenti Sauté (Rosolatura), Yogurt, Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura) e Steam (Vapore).</p>	
Impostazione	Descrizione	
Reimpostazione di un singolo programma intelligente.	<p>In modalità standby, tenere premuto per 5 secondi il pulsante del programma intelligente che si desidera reimpostare.</p> <p>Saranno ripristinate le impostazioni di fabbrica dei parametri tempo di cottura, livello di pressione e/o temperatura del programma intelligente in questione.</p> <p> Non è possibile reimpostare singolarmente i programmi preferiti.</p>	
Reimpostazione di tutti i programmi intelligenti.	<p>In modalità standby, tenere premuto Cancel (Annulla) finché la pentola non emette un segnale acustico.</p> <p>Saranno ripristinate le impostazioni di fabbrica dei parametri tempo di cottura, livello di pressione e/o temperatura di tutti i programmi intelligenti.</p>	

Caratteristiche di controllo della pressione (tutti i segreti per un utilizzo impeccabile!)

Consultare **Cura, pulizia e conservazione** per maggiori informazioni sull'installazione e la rimozione di componenti.

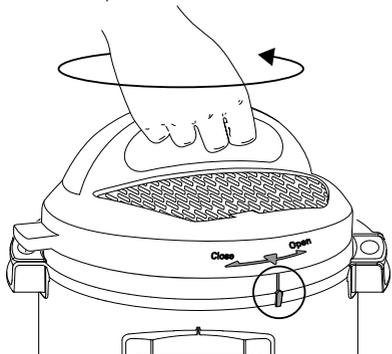
Coperchio per la cottura a pressione

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
<p>Quando si chiude il coperchio (agganciandolo sui manici della nuova pentola interna!), va automaticamente in posizione Seal (Tenuta), rendendo la cottura a pressione davvero <i>un gioco da ragazzi</i>.</p> <p>Il manico del coperchio consente una presa agevole sia ai mancini sia ai destrorsi e può essere riposto in verticale nella base della pentola multifunzione!</p> <p>Quando la spina è inserita, la pentola Pro emette una musichetta all'apertura e alla chiusura del coperchio.</p>	<p>Il coperchio può essere rimosso quando si cucina senza pressione in modo da assaggiare la pietanza durante la preparazione.</p> <p>Durante la cottura a pressione il coperchio si blocca solo quando la pentola multifunzione è pressurizzata. Evitare di togliere il coperchio quando non ce n'è bisogno!</p>

Apertura del coperchio

- 01 Afferrare il manico del coperchio e ruotarlo in senso antiorario per allineare il simbolo ▼ sul coperchio con quello sul bordo della base della pentola multifunzione ■.
- 02 Sollevare il coperchio dalla base della pentola, spingendolo verso di sé.

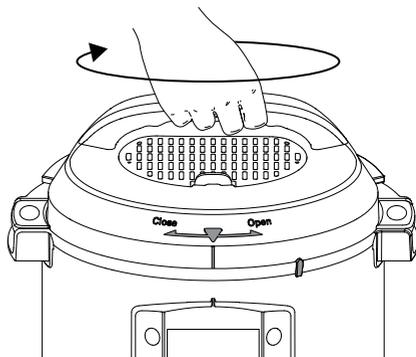
Consultare **Decompressione: Metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.



Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Chiusura del coperchio

- 01 Allineare il simbolo ▼ sul coperchio con quello sulla base della pentola multifunzione ■, quindi abbassare il coperchio sul binario guida.
- 02 Ruotare il coperchio in senso orario fino ad allineare il simbolo ▼ sul coperchio con il centro del quadro di controllo.



Caratteristiche di controllo della pressione

QuickCool™

Per una decompressione naturale più rapida dopo la cottura a pressione, utilizzare il vassoio QuickCool*.

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
Consente di risparmiare molto tempo: riduce anche del 50% i tempi della decompressione naturale.	La parte metallica del coperchio diventa rovente : non rimuovere la copertura protettiva a meno che non si utilizzi QuickCool.

Per utilizzare il vassoio QuickCool, riempirlo con ghiaccio o acqua e inserirlo nel congelatore. Una volta congelato, rimuovere la copertura protettiva dal coperchio per la cottura a pressione e collocare il vassoio QuickCool sulla parte metallica del coperchio.

Quando la valvola di sicurezza rientra nel coperchio, estrarre il vassoio QuickCool, eliminare l'acqua e aprire il coperchio. Prestare attenzione quando si rimuove il vassoio, poiché il ghiaccio potrebbe essersi parzialmente o completamente sciolto.

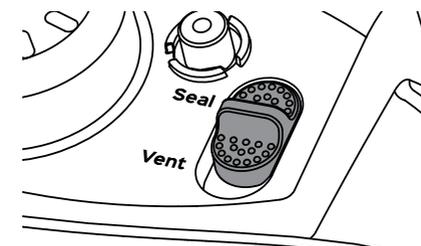
*Il vassoio QuickCool è in vendita separatamente su <https://www.instantpot.co.uk/accessories/>.

⚠ ATTENZIONE

Il coperchio diventa molto caldo durante e dopo la cottura. Per evitare lesioni, non toccare le parti metalliche con la pelle nuda.

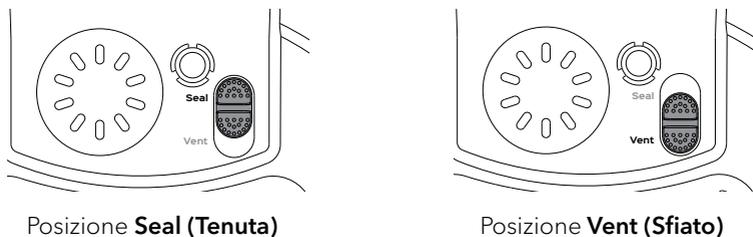
Pulsante di decompressione rapida

Il pulsante di decompressione rapida controlla la valvola di sfogo, il componente che scarica la pressione.



Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
È semplicissimo da utilizzare e consente di tenere le mani lontano dal vapore durante la decompressione.	Passa automaticamente su Seal (Tenuta) alla chiusura del coperchio, quindi accertarsi di posizionarlo su Vent (Sfiato) quando non si effettua la cottura a pressione.

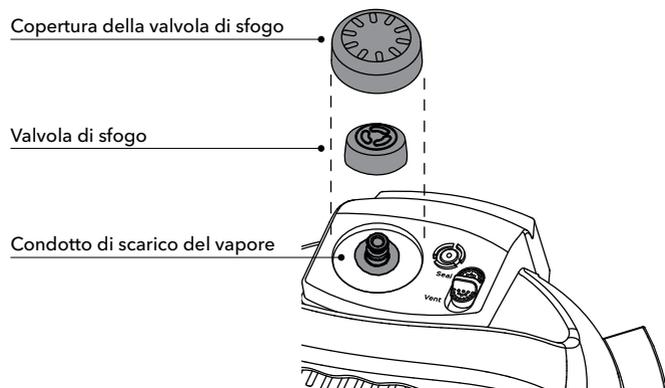
Caratteristiche di controllo della pressione



Consultare Decompressione: Metodi di sfiato per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

Gruppo per lo scarico del vapore

Prima dell'utilizzo devono essere inseriti tutti i componenti del gruppo per lo scarico del vapore.

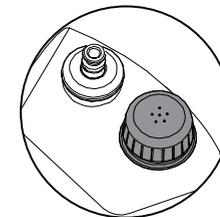


Caratteristiche di controllo della pressione

Dispositivo antibloccaggio

Il dispositivo antibloccaggio impedisce alle particelle di cibo di uscire attraverso il condotto di scarico del vapore, agevolando la regolazione della pressione.

Il dispositivo antibloccaggio è fondamentale per la sicurezza del prodotto e necessario per eseguire la cottura a pressione, quindi deve essere installato prima dell'uso.

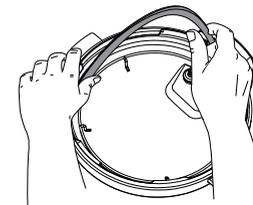


Guarnizione

Quando il coperchio per la cottura a pressione è chiuso, la guarnizione crea una tenuta ermetica tra il coperchio e la pentola interna.

La guarnizione deve essere installata prima dell'uso.

Nel coperchio deve essere inserita una sola guarnizione alla volta.



 **Suggerimento:** il silicone è poroso, pertanto può assorbire forti aromi e determinati sapori. Tenere a portata di mano guarnizioni di scorta, per evitare di trasferire tali odori e aromi alle portate. Nel nostro store abbiamo a disposizione guarnizioni di diversi colori, per dare ogni volta un nuovo tocco di estro e vivacità in cucina!

Caratteristiche utili

Quando la valvola è in fase di sfiato, grazie alla copertura della valvola di sfogo il vapore viene disperso, così la decompressione rapida avviene senza getti violenti.

Consigli per un utilizzo ottimale

Quando viene scaricata la pressione, il vapore sale dalla pentola interna attraverso il condotto di scarico del vapore, per poi fuoriuscire dall'estremità della valvola di sfogo: è importante non ostruirne il passaggio lasciando l'area libera da ingombri. La valvola di sfogo risulterà allentata sul condotto di scarico del vapore.

AVVERTENZA

Non coprire o bloccare in alcun modo il gruppo per lo scarico del vapore, per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

ATTENZIONE

Prima di procedere alla cottura, verificare sempre l'eventuale presenza di tagli o deformazioni nella guarnizione, e accertarsi che sia installata correttamente. Con il tempo, in condizioni normali di utilizzo le guarnizioni tendono ad allungarsi. Qualora si notino segni di allungamento, deformazione o danni alla guarnizione, **NON** utilizzarla.

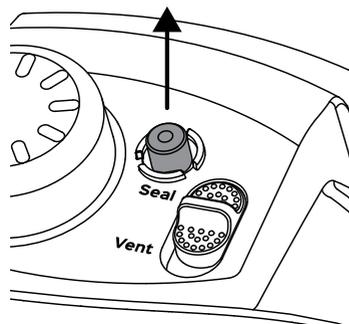
La guarnizione va sostituita ogni 12-18 mesi o anche prima. Utilizzare esclusivamente guarnizioni autorizzate Instant Pot.

L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe causare la fuoriuscita di cibo, con il rischio di lesioni personali o danni alle cose.

Caratteristiche di controllo della pressione

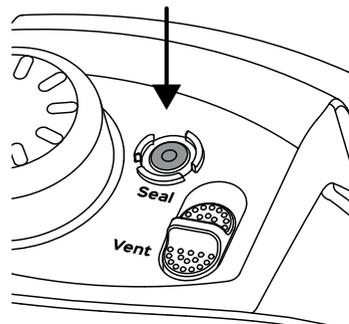
Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza indica se c'è pressione nella pentola multifunzione (pressurizzata) o no (depressurizzata), a seconda della posizione:



Pressurizzata

La valvola di sicurezza si solleva visibilmente sulla superficie del coperchio.



Depressurizzata

La valvola di sicurezza scende e la parte superiore è allineata con il coperchio o più bassa.

Insieme, la valvola di sicurezza e il tappo in silicone trattengono il vapore sotto pressione. Questi componenti devono essere installati prima dell'uso. Non tentare di utilizzare Instant Pot senza prima avere correttamente installato la valvola di sicurezza. **Non toccare la valvola di sicurezza durante l'utilizzo.**

⚠ PERICOLO

NON tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata e NON aprire mai il coperchio forzandolo. I contenuti sono sottoposti a fortissima pressione. La valvola di sicurezza deve essersi abbassata, prima di tentare di togliere il coperchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni alle cose.

Cottura

Instant Pot Pro è un apparecchio incredibilmente versatile, che si presta a mille usi in cucina. Con qualsiasi tipo di cottura ci si voglia cimentare, Pro ha la funzione adatta!

⚠ ATTENZIONE

Prima dell'utilizzo, ispezionare sempre con attenzione il **coperchio e la pentola interna** per assicurarsi che siano puliti e in buone condizioni.

- Sostituire la pentola interna qualora sia ammaccata, deformata o danneggiata, per scongiurare il rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio.
- Per cucinare, utilizzare soltanto una pentola interna autorizzata Instant Pot specifica per questo modello.

Verificare che l'elemento riscaldante sia asciutto e pulito prima di inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.

L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe danneggiare la pentola multifunzione. Sostituire i componenti danneggiati per garantire un funzionamento sicuro.

⚠ AVVERTENZA

NON riempire la pentola interna oltre la linea **Max PC Fill** (Massimo riempimento per cottura a pressione) indicata nella pentola interna, per evitare lesioni personali e/o danni alle cose.

Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume (quali riso, legumi o pasta), non riempire la pentola interna oltre la linea **Half Fill** (Metà riempimento) indicata nella pentola interna.

Cuocere sempre assicurandosi che la pentola interna sia stata correttamente inserita.

NON versare alimenti o liquidi nella base della pentola multifunzione. Per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose, collocare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna, quindi inserire quest'ultima nella base della pentola multifunzione.

⚠ ATTENZIONE

Quando si cuoce la carne, utilizzare sempre l'apposito termometro per assicurarsi che la temperatura interna raggiunga i livelli minimi di sicurezza. Per ulteriori informazioni, consultare il sito web dell'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) all'indirizzo https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43546/9788890469909_ita.pdf?sequence=6&isAllowed=y.

Cottura

Panoramica dei programmi intelligenti

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Livelli della pressione	Suggerimenti
Pressure Cook (Cottura a pressione)	Custom (Personalizzato), Chicken (Pollo), Sterilize (Sterilizzazione), Pasta, Beef (Manzo), Soup (Zuppa), Egg (Uova), Beans (Legumi)	Low (Bassa) High (Alta)	Per risultati ottimali, utilizzare la Decompressione naturale a tempo o attenersi alle ricette.
Rice/Grain (Riso/ Cereali)	Custom (Personalizzato), White Rice (Riso bianco), Brown Rice (Riso integrale)	Low (Bassa) High (Alta)	
Steam (Vapore)	Custom (Personalizzato)	–	Questo è un programma a vapore senza pressione, ottimo per cucinare cibi delicati, come zucchine e broccoli.
Sauté (Rosolatura)	Custom (Personalizzato)	–	I livelli da 1 a 5 funzionano come la padella da cucina per rosolatura tradizionale, dove il livello 5 corrisponde al calore più alto per rosolare, e 1 è il calore più basso, indicato per sobbollire.
Slow Cook (Cottura lenta)	Custom (Personalizzato), Chicken (Pollo), Beef (Manzo), Beans (Legumi), Soup (Zuppa)	–	Funziona come una pentola per la cottura lenta tradizionale. Per ottenere risultati ottimali, accertarsi che il tempo di cottura sia impostato su 4 o più ore. Attenzione: con tempi di cottura inferiori a 3 ore, i cibi risulteranno crudi.
Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)	Custom (Personalizzato), Chicken (Pollo), Beef (Manzo), Egg (Uova)	–	
Yogurt	Custom (Personalizzato)	–	
Bake (Prodotti da forno e torte)	Custom (Personalizzato), Cheesecake, Bread (Pane)	None (Nessuna) Low (Bassa) High (Alta)	
Keep Warm (Tenuta in caldo)	–	Custom (Personalizzata), Low (Bassa), High (Alta).	

Cottura

Pressure Cook (Cottura a pressione) e Rice (Riso)

Che la magia abbia inizio! L'utilizzo del vapore pressurizzato in questi programmi assicura una cottura uniforme e completa delle pietanze in tempi rapidi, così da portare sempre in tavola piatti squisiti.

Per risultati ottimali della cottura a pressione attenersi alle ricette ufficiali di Instant Pot, oppure consultare le nostre affidabili e collaudate tabelle, che riportano i tempi di cottura a pressione e i quantitativi d'acqua necessari per la cottura dei cereali.

Scegliere tra 2 livelli di pressione, a seconda del programma intelligente.

Livello della pressione	Utilizzo consigliato	Note
Low (Bassa) 30 - 50 kPa	Pesce e frutti di mare, verdure morbide e riso. Indicata anche per vasocottura di alimenti a elevata acidità.	Durante la cottura a pressione, una pressione maggiore determina una temperatura di cottura superiore, poiché la temperatura dipende dal livello di pressione.
High (Alta) 70 - 90 kPa	Uova, carne, pollame, tuberi, avena, legumi, cereali, brodo di ossa, stufato, chili.	

I liquidi per la cottura a pressione devono essere a base d'acqua, per esempio brodi, zuppe o succhi. Nel caso di creme di verdure e zuppe in scatola o a base di panna, aggiungere acqua come indicato di seguito.

Dimensioni della pentola Instant Pot	Quantità minima di liquido per la cottura a pressione*
5,7 litri	375 ml
7,6 litri	500 ml

*Salvo indicazione diversa nella ricetta.

 Suggerimento: utilizzare la griglia per la cottura a vapore per ottenere una distribuzione uniforme del calore, consentire a oli e grassi di colare ed evitare che le sostanze nutritive si disperdano nel liquido di cottura e che gli alimenti si brucino sul fondo della pentola interna.

⚠ ATTENZIONE

Per scongiurare il rischio di bruciature o ustioni, prestare attenzione quando, durante la cottura a pressione, si utilizzano più di 60 ml di olio, salse a base di olio, zuppe cremose e salse dense. Aggiungere il liquido necessario per diluire le salse. Evitare le ricette che richiedono più di 60 ml di olio o grassi.

Cottura

Pressure Cook (Cottura a pressione) e Rice (Riso)

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Pressione predefinita	Tempi di cottura predefiniti	Intervallo di tempo
Pressure Cook (Cottura a pressione)	Custom (Personalizzato)	High (Alta)	10 minuti (00:10)	Da 1 minuto a 8 ore (00:01 - 08:00)
	Pasta	High (Alta)	1 minuto (00:01)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)
	Soup (Zuppa)	High (Alta)	30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 4 ore (00:01 - 04:00)
	Chicken (Pollo)	High (Alta)	10 minuti (00:10)	
	Beef (Manzo)	High (Alta)	30 minuti (00:30)	
	Beans (Legumi)	High (Alta)	20 minuti (00:20)	
	Egg (Uova)	High (Alta)	5 minuti (00:05)	Da 1 minuto a 10 minuti (00:01 - 00:10)
Sterilize (Sterilizzazione)	High (Alta)	10 minuti (00:10)	Da 1 a 30 minuti (00:01 - 00:30)	
Rice/Grain (Riso/Cereali)	Custom (Personalizzato)	Low (Bassa)	12 minuti (00:12)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)
	Brown Rice (Riso integrale)	High (Alta)	30 minuti (00:30)	
	White Rice (Riso bianco)	Low (Bassa)	12 minuti (00:12)	Da 1 a 30 minuti (00:01 - 00:30)

Fase 1: preparazione della pentola Pro per la cottura a pressione

- 01** Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna come indicato nella ricetta.
Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
- 02** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione.**

Fase 2: cottura a pressione

- 01** Premere il programma intelligente desiderato: **Pressure Cook** (Cottura a pressione) o **Rice** (Riso).
- 02** Quando lampeggia **Custom** (Personalizzato), ruotare la manopola per scorrere tra le varie opzioni di cottura preimpostate.
Premere la manopola per effettuare la selezione e passare al campo successivo.
- 03** Quando il livello di pressione lampeggia, ruotare la manopola per scorrere tra le varie opzioni.

Cottura

Pressure Cook (Cottura a pressione) e Rice (Riso)

Premere la manopola per confermare la selezione e passare al campo successivo.

- 04** Quando lampeggia il tempo, ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura previsto dalla ricetta.
Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.

 Eventuali impostazioni personalizzate saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.

- 05** Quando lampeggia **Reminder** (Promemoria), ruotare la manopola per scegliere tra le opzioni di promemoria per lo sfiato. Consultare la sezione **Quadro di controllo** per ulteriori informazioni.
Premere la manopola per confermare la scelta.

- 06** Per iniziare, premere **Start** (Avvio).
Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).

Fase 3: Decompressione

- 01** Al termine della **cottura**, se la funzione **Keep Warm** (Tenuta in caldo) è disattivata, sul display comparirà la scritta **End** (Fine).
Diversamente il timer inizierà a contare da **00:00** a 10 ore (**10:00**).

 Gli alimenti non devono essere tenuti in caldo per più di 10 ore. Durante la cottura di alimenti densi o ricchi di amido, il calore potrebbe non disperdersi in modo uniforme. Per garantire la sicurezza degli alimenti, mescolare le pietanze più dense ogni 40-60 minuti.

In caso di promemoria per lo sfiato impostato su 5 o 10 minuti, partirà il conto alla rovescia.

- 02** Quando si è pronti a procedere, scegliere il metodo di decompressione previsto dalle istruzioni della ricetta.
Consultare la sezione **Decompressione** per maggiori informazioni su metodi di sfiato sicuri.
- 03** Attendere che la valvola di sicurezza si abbassi, quindi aprire e togliere con attenzione il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione.**
- 04** Indossando le adeguate protezioni per le mani, estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione, eliminare l'acqua e asciugare completamente la pentola interna.

Il timer di Delay Start (Avvio ritardato) può essere impostato per avviare automaticamente la cottura a pressione mentre si è a letto, al lavoro, a fare commissioni o impegnati con altri piatti.
Per impostare un timer di avvio ritardato, vedere **Quadro di controllo: Impostazioni.**

Cottura

Steam (Vapore) - Programma senza pressione

Il programma Steam (Vapore) si presta a due utilizzi diversi. Può funzionare come una normale vaporiera: in tal caso, il liquido viene portato a ebollizione per cuocere i cibi con il vapore caldo; oppure, può essere utilizzato per sterilizzare oggetti di vetro e plastica. N.B.: attenersi alle istruzioni del produttore circa i tempi e la temperatura per la sterilizzazione.

 Suggerimento: durante la cottura a vapore utilizzare la griglia multifunzione per evitare che gli alimenti cuociano nel liquido bollente.

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Temperatura predefinita	Tempi di cottura predefiniti	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo
Steam (Vapore)	Custom (Personalizzato)	High (Alta)	30 minuti (00:30)	Low (Bassa) 83° C	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)
		Low (Bassa)		High (Alta) 100° C (Non regolabile)	

⚠ ATTENZIONE

La pentola interna e gli accessori diventano molto caldi durante e dopo la cottura. Per scongiurare lesioni personali e/o danni alle cose, quando si aggiungono o rimuovono alimenti da una pentola interna calda utilizzare sempre le apposite protezioni per le mani.

NOTA BENE

Durante il programma Steam (Vapore), la valvola di sicurezza non deve sollevarsi. Se la valvola di sicurezza si solleva, assicurarsi che il pulsante di decompressione rapida sia posizionato su **Vent** (Sfiato).

NOTA BENE

Se nella pentola interna è presente del vapore, si può notare una certa resistenza quando si rimette il coperchio. Inserire completamente il coperchio nel binario guida prima di chiuderlo.

Cottura

Steam (Vapore)

Fase 1: preparazione della pentola Pro per la cottura a vapore

- 01** Versare acqua nella pentola interna.
Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
- 02** Collocare nella pentola interna la griglia per la cottura a vapore e sistemarvi sopra gli alimenti.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione**.
 Per una rimozione immediata o se si desidera vedere come procede la cottura, va bene anche un normale coperchio di vetro, purché dotato di un foro di sfiato.

Fase 2: cottura a vapore

- 01** Premere **Steam** (Vapore).
- 02** Quando lampeggia **Custom** (Personalizzato), ruotare la manopola per scorrere tra le varie opzioni di cottura preimpostate.
Premere la manopola per effettuare la selezione e passare al campo successivo.
- 03** Quando la temperatura lampeggia, ruotare la manopola per passare da **High** (Alta) a **Low** (Bassa) e viceversa.
Premere la manopola per effettuare la selezione e passare al campo successivo.
- 04** Quando il tempo lampeggia, ruotare la manopola per aumentare o ridurre il tempo di cottura.
- 05** Per iniziare, premere **Start** (Avvio).
Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).
- 06** Quando la Pro raggiunge la temperatura desiderata, la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura) e il timer avvia il conto alla rovescia.
- 07** Al termine del programma intelligente, sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

L'impostazione Keep Warm (Tenuta in caldo) con attivazione automatica non è disponibile nel programma intelligente Steam (Vapore).

 Per la cottura a vapore si consiglia l'utilizzo di un treppiedi o altro accessorio autorizzato Instant Pot.

Cottura

Sauté (Rosolatura)

Sauté (Rosolatura) è un programma che replica la cottura in padella, su piastra o su griglia piatta; è indicato per sobbollire, far restringere e addensare liquidi, friggere al salto e caramellare verdure e scottare la carne prima o dopo avere utilizzato altri metodi di cottura.

 Suggestimento: volendo si può utilizzare la pentola interna su piani cottura elettrici, in ceramica, a gas o a induzione. I manici in silicone consentono una presa agevole e salda anche quando si mescolano i contenuti.

Programma intelligente	Parametro di cottura preimpostato	Temperatura predefinita	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo
Sauté (Rosolatura)	Custom (Personalizzato)	High (Alta)	30 minuti (00:30)	Custom (Personalizzata) Low (Bassa) High (Alta)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)

Fase 1: preparazione della pentola Pro per Sauté (Rosolatura)

- 01** Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione. **Non utilizzare il coperchio.**
- 02** Premere **Sauté** (Rosolatura).
- 03** Quando lampeggia **Custom** (Personalizzato), premere la manopola per confermare e passare al campo successivo.
- 04** Quando la temperatura lampeggia, ruotare la manopola per scorrere tra **High** (Alta), **Low** (Bassa) e **Custom** (Personalizzata).
Per impostare una temperatura personalizzata, selezionare **Custom** (Personalizzata), quindi ruotare la manopola per scorrere tra i 5 livelli di temperatura. Il display mostrerà da **LE 1** (la temperatura più bassa) a **LE 5** (la temperatura più alta). Questi livelli sono simili a quelli della temperatura sul piano cottura.

Premere la manopola per effettuare la selezione e passare al campo successivo.

- 05** Quando il tempo lampeggia, ruotare la manopola per aumentare o ridurre il tempo di cottura.
- 06** Per iniziare, premere **Start** (Avvio). Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).

Cottura

Fase 2: rosolatura

- 01** Quando Pro raggiunge la temperatura ideale, la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura) e sul display compare per alcuni istanti **Hot** (Caldo), prima di passare al timer del conto alla rovescia.
- 02** Inserire gli ingredienti nella pentola interna.
 Se si aggiungono gli ingredienti prima che la pentola interna abbia raggiunto la temperatura ideale, il display potrebbe non visualizzare il messaggio **Hot** (Caldo). È normale.

- 03** Se gli ingredienti terminano la cottura prima dello scadere del tempo impostato, premere **Cancel** (Annulla) per terminare il programma intelligente; in caso contrario, al termine del programma intelligente sul display comparirà **End** (Fine).

L'attivazione automatica di **Keep Warm** (Tenuta in caldo) non è disponibile nel programma intelligente **Sauté** (Rosolatura).

Le impostazioni **Delay Start** (Avvio ritardato) e **Keep Warm** (Tenuta in caldo) con attivazione automatica non sono disponibili nel programma intelligente **Sauté** (Rosolatura).

Deglassatura

Prima di cuocere a pressione, la rosolatura di carni e verdure consente di intensificarne notevolmente il sapore poiché, durante il programma intelligente **Sauté** (Rosolatura), gli zuccheri in esse contenuti si caramellizzano a causa delle alte temperature. La deglassatura della pentola interna consente di sprigionare questi aromi in ottimi sughi, salse e molto altro.

Per deglassare, rimuovere gli alimenti dalla pentola interna e versare un liquido diluito, per esempio acqua, brodo o vino, sulla superficie rovente. Utilizzare una spatola di legno o in silicone per staccare eventuali residui rimasti incrostati sul fondo della pentola interna e mescolarli nel liquido.

AVVERTENZA

Il programma intelligente **Sauté** (Rosolatura) raggiunge temperature elevate. Pertanto, se non si presta attenzione, gli alimenti potrebbero bruciarsi. **NON** utilizzare il coperchio e **NON** allontanarsi dalla pentola multifunzione durante il programma **Sauté** (Rosolatura).

Cottura

Slow Cook (Cottura lenta)

Il programma Slow Cook (Cottura lenta) è paragonabile a una tradizionale pentola per la cottura lenta, ideale quindi per preparare tutte le ricette tradizionali e di famiglia.

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Temperatura predefinita	Tempi di cottura predefiniti	Intervallo di tempo	Suggerimenti
Slow Cook (Cottura lenta)	Custom (Personalizzato)	High (Alta)	4 ore (04:00)	Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)	Le pietanze devono cuocere per minimo 3 ore (03:00), salvo indicazione diversa della ricetta.
	Chicken (Pollo)	High (Alta)			
	Beef (Manzo)	High (Alta)	6 ore (06:00)		
	Soup (Zuppa)	High (Alta)			
	Beans (Legumi)	High (Alta)	8 ore (08:00)		

Fase 1: preparazione della Pro per la cottura lenta

- 01 Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna in base alla ricetta.
Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
 - 02 Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione**.
-  Si può togliere in qualsiasi momento il coperchio per la cottura a pressione per accedere ai contenuti. In alternativa, se si desidera vedere come procede la cottura, si può usare anche un normale coperchio di vetro, purché dotato di un foro di sfiato.

Fase 2: cottura lenta

- 01 Premere il tasto **Slow Cook** (Cottura lenta).
- 02 Quando lampeggia **Custom** (Personalizzato), ruotare la manopola per scorrere tra le varie opzioni di cottura preimpostate.
Premere la manopola per effettuare la selezione e passare al campo successivo.
- 03 Quando la temperatura lampeggia, ruotare la manopola per passare da **High** (Alta) a **Low** (Bassa) e viceversa.
Premere la manopola per effettuare la selezione e passare al campo successivo.
- 04 Quando il tempo lampeggia, ruotare la manopola per aumentare o ridurre il tempo di cottura.
- 05 Per iniziare, premere **Start** (Avvio).
La barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento) e il timer inizia immediatamente il conto alla rovescia.

Cottura

- 06 Quando la Pro raggiunge la temperatura desiderata, la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
- 07 Al termine della **cottura**, se la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata, sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

Diversamente il timer inizierà a contare da **00:00** a 10 ore (**10:00**).

Il timer di Delay Start (Avvio ritardato) può essere impostato in modo da avviare automaticamente la cottura lenta mentre si è a letto, al lavoro, a fare commissioni o impegnati a preparare altri piatti. Per impostare un timer di avvio ritardato, vedere **Quadro di controllo: Impostazioni**.

NOTA BENE

Durante il programma Slow Cook (Cottura lenta), la valvola di sicurezza non deve sollevarsi. Se la valvola di sicurezza si solleva, spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **Vent** (Sfiato).

Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)

Con la cottura Sous Vide, gli alimenti vengono cotti in sacchetti sottovuoto per uso alimentare immersi in acqua per tempi molto lunghi. Gli alimenti vengono cotti nei loro succhi, per risultati deliziosi e una consistenza incredibilmente tenera.

⚠ ATTENZIONE

Non riempire eccessivamente la pentola interna per evitare danni alla pentola multifunzione. Assicurarsi che, una volta inseriti i contenuti (acqua e sacchetti per alimenti), vi siano almeno 5 cm tra l'acqua e il bordo della pentola interna.

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Temperatura predefinita	Tempi di cottura predefiniti	Intervallo di tempo
Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)	Custom (Personalizzato)	60 °C	3 ore (03:00)	Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)
	Chicken (Pollo)	60 °C	2 ore (02:00)	Da 10 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:10 - 99:30)
	Beef (Manzo)	54 °C	2 ore (02:00)	
	Egg (Uova)	70 °C	30 minuti (00:30)	Da 10 minuti a 24 ore (00:10 - 24:00)

Occorreranno:

- pinze
- termometro
- sacchetti per alimenti richiudibili sigillabili ermeticamente o
- macchina per il sottovuoto e sacchetti per il sottovuoto per uso alimentare

Cottura

Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)

Fase 1: preparazione del bagno d'acqua

- 01** Riempire la pentola interna fino al segno **Half Fill** (Metà riempimento), quindi inserirla nella base della pentola multifunzione.
 - 02** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione**.
-  Sarà possibile togliere il coperchio per la cottura a pressione durante la cottura per accedere alla pentola.

Fase 2: preparazione della Pro per la cottura sottovuoto

- 01** Premere **Sous Vide** (Sottovuoto a bassa temperatura).
- 02** Quando lampeggia **Custom** (Personalizzato), ruotare la manopola per scorrere tra le varie opzioni di cottura preimpostate.
Premere la manopola per effettuare la selezione e passare al campo successivo.
- 03** Quando la temperatura lampeggia, ruotare la manopola per impostare una temperatura personalizzata.
Premere la manopola per effettuare la selezione e passare al campo successivo.
- 04** Quando il tempo lampeggia, ruotare la manopola per aumentare o ridurre il tempo di cottura.
- 05** Per iniziare, premere **Start** (Avvio).
Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).

Fase 3: preparazione degli alimenti

- 01** Mentre l'acqua si riscalda, condire gli ingredienti a piacimento.
Consultare la sezione **Ingredienti e condimenti** alla pagina successiva per spunti e suggerimenti.
- 02** Ultimata la preparazione, dividere le singole porzioni e riporre ognuna di esse in un sacchetto.
- 03** Rimuovere tutta l'aria dai sacchetti e sigillarli ermeticamente.

Fase 4: cottura

- 01** Quando il bagno d'acqua è pronto, sul display compare **"Hot"** (Caldo) per qualche istante, prima di passare al timer del conto alla rovescia.
 - 02** Togliere il coperchio e immergere con cura i sacchetti sigillati.
-  I sacchetti con gli alimenti devono essere immersi nell'acqua, quindi all'occorrenza aggiungere acqua calda nella pentola interna; tuttavia, se si utilizza un sacchetto richiudibile, avere cura che il sigillo resti al di sopra del livello dell'acqua.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione**.
 - 04** Al termine del programma intelligente, sul display comparirà la scritta **End** (Fine). Aprire la pentola multifunzione e utilizzare delle pinze per estrarre con cautela i sacchetti dall'acqua calda.
 - 05** Aprire i sacchetti e controllare con un termometro il livello di cottura.

Cottura

Scottare a fuoco vivo

Scottare la carne dopo averla sottoposta a una cottura lenta e accurata è il modo più semplice per intensificare al massimo sapori già deliziosi senza il rischio di una cottura eccessiva. Scottandola a fuoco vivo, la carne resta tenera e succosa ma con sopra un'invitante crosticina.

- 01** Dopo la cottura sottovuoto a bassa temperatura, estrarre la carne dai sacchetti e asciugarla tamponandola delicatamente per rimuovere quanta più umidità possibile dalla sua superficie.
 - 02** Utilizzando il programma intelligente Sauté (Rosolatura) impostato su High (Alta), rosolare bene la carne, oppure servirsi di una pentola di ghisa calda, un cannello da cucina o di una griglia: qualsiasi attrezzo rovente che consenta di trattenere i succhi!
-  In genere, dopo la rosolatura le bistecche devono riposare per consentire alla temperatura interna di stabilizzarsi. Con la cottura sous vide, invece, la temperatura interna è già omogenea. Non sarà necessario far riposare la carne: si potrà servire subito il taglio preparato.

Ingredienti e condimenti

- Con questo tipo di cottura il sale resta a diretto contatto con gli alimenti, quindi meglio usarne meno del solito, soprattutto con la carne, il pollame e il pesce. È sempre possibile aggiungerne un po' a cottura ultimata.
- Per la cottura sottovuoto, utilizzare ingredienti freschi e di alta qualità per ottenere il massimo del sapore.
- Utilizzare l'aglio fresco, non l'aglio in polvere. L'aglio in polvere tende ad assumere un sapore amaro se cotto sottovuoto. I risultati migliori si ottengono con l'aglio fresco.

Cottura

Tabella per la cottura Sous Vide (sottovuoto a bassa temperatura)

Alimento	Spessore consigliato	Livello di cottura desiderato	Temperatura di cottura*	Tempo di cottura minimo*	Tempo di cottura massimo*
Manzo e agnello					
Tagli teneri: filetto, scaloppine, lombata, entrecôte, bistecca alla fiorentina, costolette	2-5 cm	Al sangue	50 °C	1 ora	4 ore
		Cottura media/Al sangue	54 °C	1,5 ore	4 ore
Tagli meno teneri: reale, cappello del prete, spalla, stinco, selvaggina	4-6 cm	Cottura media	60 °C	1,5 ore	4 ore
		Cottura media/Ben cotta	63 °C	1,5 ore	4 ore
Pollame					
Petto di pollo	3-5 cm	Morbido e succoso	63 °C	1,5 ore	4 ore
		Consistenza compatta	69 °C	1 ora	4 ore
Sovracoscia di pollo	3-5 cm	Morbida e succosa	74 °C	1 ora	4 ore
		Talmente morbida che si stacca facilmente dall'osso	74 °C	4 ore	8 ore
Coscia di pollo	5-7 cm	Morbida e succosa	74 °C	2 ore	7 ore
Petto d'anatra	3-5 cm	Morbido e succoso	64 °C	2 ore	4 ore
Maiale					
Pancia	3-6 cm	Consistenza compatta	82 °C	10 ore	22 ore
Costolette	2-3 cm	Talmente morbida che si stacca facilmente dall'osso	59 °C	10 ore	22 ore
Bracioline	2-4 cm	Rosate e succose	57 °C	1 ora	4 ore
		Completamente bianche e succose	64 °C	1 ora	4 ore

Cottura

Tabella per la cottura Sous Vide (sottovuoto a bassa temperatura)

Alimento	Spessore consigliato	Livello di cottura desiderato	Temperatura di cottura*	Tempo di cottura minimo*	Tempo di cottura massimo*
Pesce e frutti di mare					
Pesce	2-3 cm	Morbido, si scioglie in bocca	43 °C	10 minuti	30 minuti
		Traslucido, inizia appena a sfaldarsi	46 °C	20 minuti	45 minuti
		Cottura media/Al sangue	52 °C	20 minuti	45 minuti
		Cottura media, asciutto	54 °C	20 minuti	45 minuti
		Ben cotto, si sfalda facilmente	57 °C	20 minuti	45 minuti
Gamberetti	-	Consistenza compatta	60 °C	30 minuti	45 minuti
Code di scampi	-	Morbido, si scioglie in bocca	60 °C	1 ora	1 ora
Cappesante	-	Morbido, si scioglie in bocca	60 °C	30 minuti	30 minuti
Uova					
Uova	L/XL	Alla coque	60 °C	-	45 minuti
		Bazzotte	63 °C	-	45 minuti
		Sode	66 °C	-	1 ora
		Sode, ben cotte	73,9 °C	-	1 ora
Frutta e verdura					
Frutta	-	-	83,9 °C	15 minuti	2 ore
Verdure	-	-	83,9 °C	45 minuti	2,5 ore

* I tempi e le temperature di cottura sono soltanto a titolo indicativo. Seguire sempre una ricetta collaudata.

Cottura

Yogurt

Consente di preparare in poche semplici mosse yogurt a base di alimenti fermentati (latticini e non), tutte le volte che si vuole.

Dimensioni della pentola Instant Pot	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
5,7 litri	1 litro	3,8 litri
7,6 litri	1,5 litri	5,7 litri

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Temperatura predefinita	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di tempo
Yogurt	Custom (Personalizzato)	Low (Bassa) (Ferment) (Fermentazione)	8 ore (08:00)	Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)
		High (Alta) (Pasteurize) (Pastorizzazione)	(boil) (Bollitura)	Serviranno da 30 minuti a 1 ora in base alla quantità di latte
		Custom (Personalizzata) 56 °C	8 ore (08:00)	Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)

Ingrediente di base	Seguire questi passaggi
Latte pastorizzato o non	Seguire tutti i passaggi riportati sotto
Latte a lunga conservazione	Passare direttamente alla Fase 2: aggiunta dei fermenti lattici . Questo metodo di preparazione dello yogurt è chiamato "cold start".

Occorreranno:

- termometro per alimenti
- latte o alternativa non casearia
- fermenti lattici per yogurt.

Cottura

Yogurt

Fase 1: pastorizzazione del latte

- 01** Versare il latte o il sostituto del latte nella pentola interna, poi unire gli altri ingredienti previsti dalla ricetta.
- 02** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione**.
 Sarà possibile togliere il coperchio per la cottura a pressione durante la preparazione dello yogurt per accedere alla pentola.

03 Premere Yogurt.

- 04** Quando la temperatura lampeggia, ruotare la manopola per impostare **High (Alta)**.

 La durata della pastorizzazione e la temperatura sono preimpostate e non regolabili.

- 05** Per iniziare, premere **Start (Avvio)**. Sul display compare **boil** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating (Preriscaldamento)**.
- 06** Al termine della pastorizzazione, sul display comparirà la scritta **End (Fine)**. Perché la pastorizzazione avvenga correttamente, il latte deve raggiungere la temperatura di almeno 72 °C. Controllare la temperatura con un termometro.

Fase 2: aggiunta dei fermenti lattici

- 01** Attendere che la temperatura del latte scenda appena al di sotto dei 43 °C: verificare la temperatura con un termometro.

- 02** Aggiungere al latte il lattoinnesto, attenendosi alle istruzioni fornite con il prodotto.
 Come lattoinnesto è possibile utilizzare yogurt al naturale con fermenti lattici vivi. Seguire una ricetta per lo yogurt collaudata Instant Pot quando si utilizza lo yogurt come lattoinnesto.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione**.

Fase 3: fermentazione del latte

- 01** Premere **Yogurt**.
- 02** Quando la temperatura lampeggia, ruotare la manopola per impostare **Low (Bassa)** o **Custom (Personalizzata)**. Per impostare una temperatura personalizzata, selezionare **Custom (Personalizzata)**, quindi ruotare la manopola per regolare la temperatura. Premere la manopola per effettuare la selezione e passare al campo successivo.
- 03** Quando il tempo lampeggia, ruotare la manopola per aumentare o ridurre il tempo di cottura.
 Il tempo standard della fermentazione è di 8 ore, ma può variare in base alla ricetta e al sapore che si desidera conferire alla preparazione.
- 04** Per iniziare, premere **Start (Avvio)**. Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating (Preriscaldamento)**.
- 05** Al termine della fermentazione, sul display comparirà la scritta **End (Fine)**.

Cottura

Yogurt

Suggerimenti per la preparazione dello yogurt

- Più denso è il latte, più cremoso sarà lo yogurt!
- Per uno yogurt dalla consistenza ancora più densa, pastorizzare il latte due volte prima di procedere alla fermentazione.
- Per una consistenza ancora più densa e cremosa, simile a quella dello yogurt greco, utilizzare una garza per scolare il siero liquido.
- Più lunga è la fermentazione, più intenso sarà il sapore dello yogurt.
- Far raffreddare lo yogurt appena preparato, quindi metterlo in frigo (coperto) per 12-24 ore per far sprigionare i sapori.
- Miele, frutta fresca o secca e semi sono l'abbinamento perfetto per rendere ancora più delizioso lo yogurt fatto in casa!

Suggerimenti per la preparazione dello yogurt

Con i misurini si può dividere lo yogurt in porzioni e servirlo direttamente.

- 01** Dopo la **Fase 2: aggiunta dei fermenti lattici**, versare con cura il latte nei misurini per yogurt e sigillarli ermeticamente.
- 02** Sistemare prima la griglia per la cottura a vapore sul fondo della pentola interna.
- 03** Posizionare i misurini per yogurt sulla griglia e versare acqua nella pentola interna fino a immergerli per metà.
- 04** Eseguire normalmente i passaggi descritti nella **Fase 3: fermentazione dello yogurt**.

Cottura

Bake (Prodotti da forno e torte)

La funzione Bake (Prodotti da forno e torte) può essere utilizzata con o senza pressione per la lievitazione dell'impasto e per la preparazione di irresistibili brownie, morbidi plumcake e tante altre ricette.

Programma intelligente	Parametri preimpostati di cottura	Temperatura o pressione predefinite	Tempo di cottura predefinito	Intervallo di tempo
Bake (Prodotti da forno e torte)	Custom (Personalizzato)	None (Nessuna), 176 °C	30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 4 ore (00:01 - 04:00)
	Cheesecake	High (Alta)	45 minuti (00:45)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)
	Bread (Pane)	High (Alta)	40 minuti (00:40)	

Fase 1: preparazione della pentola Pro per la funzione Bake (Prodotti da forno e torte)

- 01** Sistemare la griglia per la cottura a vapore sul fondo della pentola interna, poi collocarvi sopra la teglia.
-  Lasciare circa 2,5 cm su tutti i lati della teglia per consentire una circolazione uniforme del calore.
- 02** Inserire la pentola interna nella base dell'apparecchio.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione**.

Fase 2: funzione Bake (Prodotti da forno e torte)

- 01** Premere **Bake** (Prodotti da forno e torte).
- 02** Quando lampeggia **Custom** (Personalizzato), ruotare la manopola per scorrere tra le varie opzioni di cottura preimpostate.
Premere la manopola per effettuare la selezione e passare al campo successivo.

- 03** Quando il livello di pressione lampeggia, ruotare la manopola per scorrere tra le varie opzioni: **None** (Nessuna), **Low** (Bassa) e **High** (Alta).
Se si seleziona **None** (Nessuna), ruotare la manopola per impostare una temperatura personalizzata.
Premere la manopola per confermare la selezione e passare al campo successivo.
- 04** Quando lampeggia il tempo, ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura previsto dalla ricetta.
Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.
- 05** Se si cuoce a pressione, **Reminder** (Promemoria) lampeggia.
Ruotare la manopola per scegliere tra le opzioni di promemoria per lo sfiato. Consultare la sezione **Quadro di controllo** per ulteriori informazioni.
- 06** Per iniziare, premere Start (Avvio).
Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).

Cottura

Fase 3: Decompressione

- 01** Al termine della **Cottura** sul display comparirà la scritta **End** (Fine).
- 02** In caso di promemoria per lo sfiato impostato su 5 o 10 minuti, partirà il conto alla rovescia.
- 03** Quando si è pronti a procedere, scegliere il metodo di decompressione previsto dalle istruzioni della ricetta. Consultare la sezione **Decompressione** per maggiori informazioni su metodi di sfiato sicuri.

- 04** Se si cuoce a pressione, attendere che la valvola di sicurezza si abbassi, quindi aprire e togliere con attenzione il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: Coperchio per la cottura a pressione**.
- 05** Indossando le adeguate protezioni per le mani, estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione e sollevare con attenzione la teglia.

Keep Warm (Tenuta in caldo)

Questa funzione è perfetta per riscaldare o tenere in caldo le pietanze per lunghi periodi di tempo.

Programma intelligente	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo
Keep Warm (Tenuta in caldo)	High (Alta)	Custom (Personalizzata) Da 62 a 90 °C	Da 30 minuti a 10 ore (00:30 - 10:00)
		Low (Bassa) 62 °C	
		High (Alta) 77 °C	

Cottura

- 01** Premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo).
- 02** Quando la temperatura lampeggia, ruotare la manopola per impostare **Low** (Bassa), **High** (Alta) o **Custom** (Personalizzata).
Per impostare una temperatura personalizzata, selezionare **Custom** (Personalizzata), quindi ruotare la manopola per regolare la temperatura.
Premere la manopola per effettuare la selezione e passare al campo successivo.
- 03** Quando il tempo lampeggia, ruotare la manopola per aumentare o ridurre il tempo di cottura.
Per impostare una temperatura personalizzata, premere il **campo della temperatura** per selezionare **Custom** (Personalizzata), quindi ruotare la manopola per regolare la temperatura.
- 04** Per iniziare, premere Start (Avvio). Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica Pre-heating (Preriscaldamento).
- 05** Al termine di Keep Warm (Tenuta in caldo), sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

⚠ ATTENZIONE

Con gli alimenti più densi la distribuzione del calore può non essere uniforme, pertanto se l'apparecchio viene lasciato incustodito, gli alimenti possono guastarsi. Durante la tenuta in caldo di vivande come stufati e chili, mescolare i contenuti della pentola interna ogni 40-60 minuti per assicurare una distribuzione uniforme del calore.

Utilizzo dei programmi preferiti

È possibile impostare e salvare 5 programmi personalizzati come preferiti, per avere un accesso immediato alle ricette.



Salvataggio di ricette come programmi preferiti

- 01 Selezionare un qualsiasi programma intelligente e personalizzarlo in base alla propria ricetta.
- 02 Quando si è soddisfatti delle impostazioni, per salvare il programma come preferito è sufficiente tenere premuto per 3 secondi il tasto Fav desiderato.

Tutto qui! Il programma personalizzato a questo punto è pronto per essere utilizzato tutte le volte che si vuole.

✍ Per sostituire un programma preferito salvato con una nuova ricetta, basta ripetere i passaggi.

Utilizzo delle ricette preferite

In base alle indicazioni della ricetta, è possibile inserire ingredienti nella pentola interna prima o dopo il preriscaldamento.

- 01 Premere il tasto **Fav** che si desidera utilizzare.
- 02 Per iniziare, premere **Start** (Avvio).

Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).

Tutto qui!

✍ Se si preme un tasto Fav che non è stato salvato come ricetta preferita, sul display lampeggerà per 3 volte la scritta **[tbd]** e comparirà la schermata precedente.

Cura, pulizia e conservazione

Lavare la pentola Instant Pot Pro e tutti i suoi componenti dopo ogni utilizzo. Il mancato rispetto delle istruzioni di pulizia può causare gravi guasti, che possono provocare danni alle cose e lesioni personali gravi.

Prima di pulirla, scollegare la pentola multifunzione dalla presa elettrica e farla raffreddare fino a quando avrà raggiunto la temperatura ambiente. Non utilizzare detersivi chimici aggressivi, polveri o pagliette abrasive per pulire i componenti o gli accessori di Instant Pot.

Attendere che tutte le superfici siano completamente asciutte prima di utilizzare o riporre l'apparecchio.

Componenti	Metodi di pulizia e istruzioni
Accessori <ul style="list-style-type: none"> • Griglia per la cottura a vapore 	Lavabile in lavastoviglie se collocata nel cestello superiore.
Coperchio e componenti <ul style="list-style-type: none"> • Valvola di sfogo • Copertura della valvola di sfogo • Dispositivo antibloccaggio • Guarnizione • Valvola di sicurezza • Tappo in silicone • Copertura QuickCool • Vaschetta per la raccolta della condensa 	Lavabili in lavastoviglie se collocati nel cestello superiore. Prima del lavaggio, togliere dal coperchio tutti i componenti. Consultare Cura, pulizia e conservazione: Rimozione e installazione dei componenti. <ul style="list-style-type: none"> • Dopo avere tolto la valvola di sfogo e il dispositivo antibloccaggio, pulire l'interno del condotto di scarico del vapore con uno scovolino per evitare la formazione di ostruzioni. • Per scaricare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, afferrare il manico e tenere verticalmente il coperchio sopra un lavello, quindi ruotarlo di 360°, come quando si ruota un volante. • Dopo la pulizia e l'eliminazione dell'acqua residua, riporre il coperchio capovolto sulla base della pentola multifunzione per farlo asciugare completamente all'aria. • Riporre le guarnizioni in un luogo ben ventilato per ridurre l'odore residuo di pietanze particolarmente fragranti. Per eliminare gli odori, versare 1 tazza (250 ml) d'acqua e 1 tazza (250 ml) di aceto bianco nella pentola interna, eseguire Pressure Cook (Cottura a pressione) per 5-10 minuti, quindi procedere alla decompressione rapida. • Controllare la vaschetta per la raccolta della condensa dopo ogni utilizzo, e svuotarla e pulirla se necessario. Non lasciare che ristagni umidità o che si depositino residui di cibo nella vaschetta per la raccolta della condensa, per evitare la proliferazione dei batteri.
Pentola interna	Lavabile in lavastoviglie. <ul style="list-style-type: none"> • La rimozione di macchie più ostinate di acqua calcarea (color arcobaleno, con una colorazione bluastra o uno scolorimento tendente al bianco) potrebbe richiedere un po' di sfregamento con una spugna impregnata di aceto o un prodotto non abrasivo come Smac Brilla Acciaio. • Se sono presenti incrostazioni di cibo bruciato o residui particolarmente difficili da eliminare, per facilitare la pulizia versare acqua bollente e detersivo per i piatti nella pentola interna e lasciare agire per alcune ore. • Accertarsi che tutte le superfici esterne siano asciutte prima di collocare la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
Cavo elettrico	Strofinare solo. <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare un panno appena inumidito per rimuovere eventuali particelle di sporco dal cavo elettrico. • Avvolgere il cavo elettrico attorno alla base della pentola multifunzione e inserire l'estremità nell'apposito supporto.
Base della pentola multifunzione	Strofinare solo. <ul style="list-style-type: none"> • Strofinare l'interno della pentola esterna e il bordo di condensa con un panno appena inumidito. Fare asciugare completamente prima di inserire la pentola interna. • Pulire la base della pentola multifunzione e il quadro di controllo con un panno o una spugna morbidi appena inumiditi.

In seguito al lavaggio in lavastoviglie può verificarsi un leggero scolorimento, che però non pregiudica la sicurezza o le prestazioni della pentola multifunzione.

Cura, pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA

La base della pentola multifunzione contiene componenti elettrici. Per evitare il rischio di incendi, dispersioni elettriche e/o lesioni personali, accertarsi che la base della pentola multifunzione resti sempre asciutta.

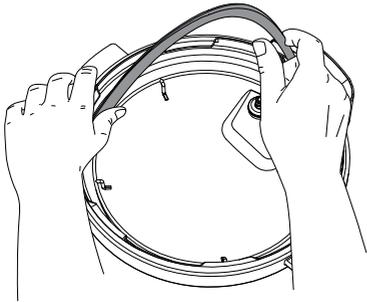
- NON immergere la base della pentola multifunzione in acqua o altro liquido e non tentare di effettuare il ciclo in lavastoviglie.
- NON risciacquare l'elemento riscaldante.
- NON immergere o sciacquare il cavo elettrico o la spina.

Rimozione e installazione dei componenti

Guarnizione in silicone

Rimozione della guarnizione

Afferrare i bordi del silicone e staccare la guarnizione da dietro il suo supporto circolare in acciaio inossidabile.



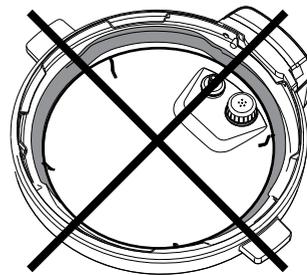
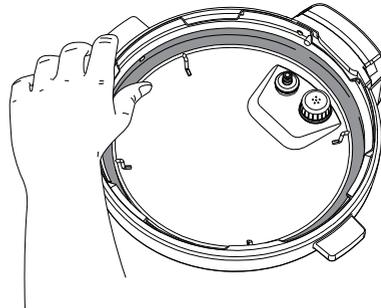
Dopo avere rimosso la guarnizione, controllare il supporto della guarnizione: deve risultare fissato, centrato e avere un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non cercare di riparare il supporto della guarnizione se è deformato.

💡 Suggestivo: è più facile rimuovere o installare la guarnizione se è bagnata e insaponata.

Installazione della guarnizione

Sistemare la guarnizione sul relativo supporto e premere saldamente in sede. Assicurarsi che non vi siano grinze.

- ✍ Deve aderire bene al relativo supporto. Potrebbe spostarsi leggermente, ma l'importante è che non cada quando il coperchio viene ribaltato.

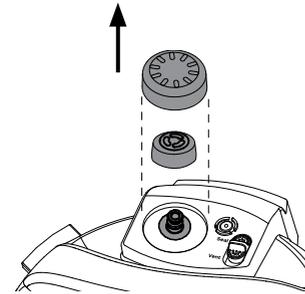


Cura, pulizia e conservazione

Gruppo per lo scarico del vapore

Rimozione del gruppo per lo scarico del vapore

Rimuovere la copertura della valvola di sfogo, quindi tirare verso l'alto la valvola di sfogo staccandola dal condotto di scarico del vapore.



Installazione del gruppo per lo scarico del vapore

Collocare la valvola di sfogo sul condotto di scarico del vapore e premere saldamente verso il basso.

- ✍ La valvola di sfogo risulta allentata sul condotto di scarico del vapore, ma deve restare in sede quando viene ribaltato il coperchio.

Collocare la copertura della valvola di sfogo sulla relativa valvola e premere verso il basso. Esercitando una pressione, la copertura si incastra nella sua sede.

Copertura protettiva QuickCool

Rimozione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, spingerla verso il manico del coperchio, tirare verso l'alto, quindi verso di sé e staccarla.

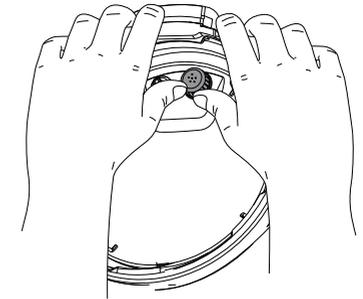
Installazione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, far scorrere la copertura verso il retro della parte metallica del coperchio, quindi premere verso il basso fino a quando scatta.

Dispositivo antibloccaggio

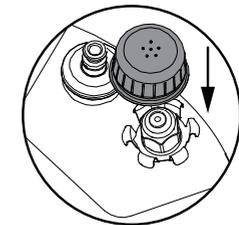
Rimozione del dispositivo antibloccaggio

Afferrare il coperchio come se fosse un volante e premere saldamente con i pollici sul lato del dispositivo antibloccaggio (premendo verso il lato del coperchio, quindi verso l'alto) fino a quando si staccherà dai denti sottostanti.



Installazione del dispositivo antibloccaggio

Collocare il dispositivo antibloccaggio sopra i denti e premere verso il basso fin quando scatterà in posizione.



Cura, pulizia e conservazione

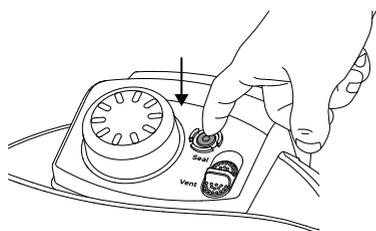
Valvola di sicurezza e tappo in silicone

Rimozione della valvola di sicurezza dal coperchio

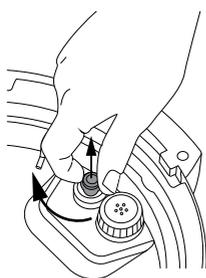
Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi capovolgere il coperchio. Staccare il tappo in silicone dal fondo della valvola di sicurezza, quindi rimuoverla dalla parte superiore del coperchio.

✎ Non eliminare la valvola di sicurezza o il tappo in silicone.

Parte superiore



Parte inferiore



Installazione della valvola di sicurezza

Inserire l'estremità più piccola della valvola di sicurezza nell'apposito foro sulla parte superiore del coperchio. Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi ribaltare il coperchio. Applicare saldamente il tappo in silicone al fondo della valvola di sicurezza.

Vaschetta per la raccolta della condensa

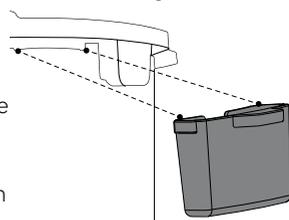
La vaschetta per la raccolta della condensa si trova sul retro della base della pentola multifunzione e raccoglie l'acqua di condensazione in eccesso dal bordo di condensa.

Rimozione della vaschetta per la raccolta della condensa

Estrarre la vaschetta per la raccolta della condensa dalla base della pentola multifunzione; non tirare verso il basso. Prestare attenzione alle linguette sulla base della pentola multifunzione e alle scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa.

Installazione della vaschetta per la raccolta della condensa

Allineare le scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa alle linguette sul retro della base della pentola multifunzione, quindi far scorrere la vaschetta in posizione come se si chiudesse un cassetto.



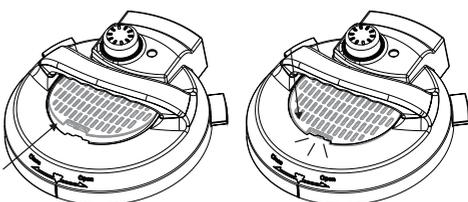
Copertura protettiva QuickCool

Rimozione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, spingerla verso il manico del coperchio, tirare verso l'alto, quindi verso di sé e staccarla.

Installazione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, far scorrere la copertura verso il retro della parte metallica del coperchio, quindi premere verso il basso fino a quando scatta.



Problemi e soluzioni

Si invita a registrare la Instant Pot oggi stesso!

Per eventuali problemi o domande, contattare l'Assistenza utilizzando l'apposita funzione di chat alla pagina instantpot.com/#chat, inviando un'e-mail all'indirizzo support@instantpot.co.uk o chiamando il numero +44 (0) 3331 230051.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Ticchettii o leggeri scoppiettii occasionali.	Si tratta del suono prodotto dall'elettricità e dalla piastra di pressione in espansione quando avvengono cambiamenti di temperatura.	È normale; non occorre intervenire.
	Il fondo della pentola interna è bagnato.	Strofinare le superfici esterne della pentola interna. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
Difficoltà nel chiudere il coperchio.	La guarnizione non è inserita correttamente.	Sistemare la guarnizione. Accertarsi che aderisca bene al relativo supporto.
	La valvola di sicurezza è in posizione rialzata.	Premere delicatamente verso il basso la valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo.
	Il contenuto della pentola multifunzione è ancora molto caldo.	Spostare il pulsante di decompressione rapida sulla posizione "Vent" (Sfiato), quindi abbassare lentamente il coperchio nella base della pentola multifunzione, permettendo al calore di disperdersi.
Difficoltà nell'aprire il coperchio.	⚠ PERICOLO È possibile che il contenuto sia sotto pressione. Per evitare ustioni, NON tentare di forzare l'apertura del coperchio.	
	Pressione all'interno della pentola multifunzione.	Scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta. Aprire il coperchio solo dopo che la valvola di sicurezza si è abbassata.
	Valvola di sicurezza bloccata nella posizione rialzata a causa di frammenti o residui di cibo.	Scaricare completamente la pressione, quindi esercitare una leggera pressione sulla valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo. Potrebbe essere necessario far raffreddare leggermente la pentola multifunzione per dissipare tutta la pressione. Aprire il coperchio con attenzione e pulire accuratamente la valvola di sicurezza, l'area circostante e il coperchio, prima dell'utilizzo successivo.
Pentola interna attaccata al coperchio quando la pentola multifunzione è aperta.	Il raffreddamento della pentola interna potrebbe creare un effetto ventosa, facendo aderire la pentola interna al coperchio.	Per lasciare entrare l'aria ed eliminare il sottovuoto, spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione "Vent" (Sfiato).

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dal lato del coperchio fuoriesce vapore.	Guarnizione assente dal coperchio.	Installare una guarnizione.
	Guarnizione danneggiata o non inserita correttamente.	Sostituire o riposizionare la guarnizione.
	Frammenti di cibo attaccati alla guarnizione.	Rimuovere la guarnizione e pulirla accuratamente.
	Il coperchio non è chiuso bene.	Aprire e chiudere il coperchio.
	Il supporto della guarnizione è deformato o non centrato.	Togliere la guarnizione dal coperchio e verificare l'eventuale presenza di pieghe o deformazioni nel supporto della guarnizione. Contattare l'Assistenza.
	Il bordo della pentola interna potrebbe essere deformato.	Verificare se sono presenti deformazioni e contattare l'Assistenza.
La valvola di sicurezza non si solleva.	Frammenti di cibo sulla valvola di sicurezza o sul tappo in silicone della valvola di sicurezza.	Rimuovere la valvola di sicurezza dal coperchio e pulirla accuratamente. Eseguire la Prova iniziale per controllare il funzionamento e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Verificare la presenza di bruciature sul fondo della pentola interna. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. Modello da 5,7 litri: 375 ml Modello da 7,6 litri: 500 ml
	Tappo in silicone della valvola di sicurezza danneggiato o mancante.	Installare o sostituire la valvola di sicurezza e/o il tappo in silicone.
	Valvola di sicurezza ostruita dal meccanismo di blocco del coperchio.	Esercitare una leggera pressione sulla valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo. Se la valvola di sicurezza non si abbassa, spegnere la pentola multifunzione. Contattare l'Assistenza.
	Calore assente nella pentola interna.	Eseguire la Prova iniziale per controllare il funzionamento e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
	La base della pentola interna potrebbe essere danneggiata.	Eseguire la Prova iniziale per controllare il funzionamento e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
Fuoriuscita di vapore/fischio di lieve entità dalla valvola di sfogo durante la cottura	Il pulsante di decompressione rapida non è nella posizione "Seal" (Tenuta).	Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione "Seal" (Tenuta). Versare ancora liquidi nella pentola interna.
	La pentola multifunzione sta regolando la pressione in eccesso.	È normale; non occorre intervenire.
	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Assicurarsi che nella pentola interna ci sia la quantità di liquido minima prevista.
Sul display non compare nulla dopo avere collegato il cavo elettrico.	Collegamento elettrico difettoso o assente.	Ispezionare il cavo elettrico per verificare la presenza di eventuali danni. Se si rilevano danni, contattare l'Assistenza.
	È saltato il fusibile della pentola multifunzione.	Contattare l'Assistenza.

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione	
Getti di vapore dalla valvola di sfogo quando il pulsante di decompressione rapida si trova nella posizione "Seal" (Tenuta).	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. Modello da 5,7 litri: 375 ml Modello da 7,6 litri: 500 ml	
	Guasto nel controllo del sensore della pressione.	Contattare l'Assistenza.	
	La valvola di sfogo del vapore non è alloggiata correttamente.	Spostare il pulsante di scarico del vapore nella posizione "Vent" (Sfiato), quindi riposizionarlo su "Seal" (Tenuta).	
Sul display appare un codice di errore e la pentola multifunzione emette continuamente un segnale acustico.	C1 C3 C4 C6	Sensore difettoso.	Contattare l'Assistenza.
	C7	L'elemento riscaldante è guasto.	Contattare l'Assistenza.
		Liquido insufficiente. Nei programmi di cottura a pressione non è stato inserito il coperchio della pentola a pressione.	Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. Modello da 5,7 litri: 375 ml Modello da 7,6 litri: 500 ml Mettere il coperchio e riavviare.
	C8	La pentola interna utilizzata non è corretta.	Con la Pro, utilizzare esclusivamente una pentola interna della serie Pro in acciaio inossidabile con manici ergonomici.
	Lid (Coperchio)	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato.	Aprire e chiudere il coperchio. Non utilizzare il coperchio con la funzione Sauté.
	Food burn (Cibo bruciato)	Rilevata una temperatura elevata sul fondo della pentola interna; la pentola multifunzione riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento.	È possibile che depositi di amido sul fondo della pentola interna abbiano bloccato la dispersione del calore. Spegnere la pentola multifunzione, scaricare la pressione e ispezionare il fondo della pentola interna.
	PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura senza pressione.	Premere Cancel (Annulla) e procedere alla decompressione rapida.

Qualsiasi altro intervento deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

Garanzia

Registrazione della garanzia

Visitare instantpot.co.uk/support/register per registrare l'apparecchio. Verrà chiesto di indicare il proprio nome, indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data d'acquisto, il numero del modello e il numero di serie (entrambi riportati sull'apparecchio). La registrazione permette di essere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Con la registrazione si riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze accluse all'apparecchio.

Assistenza sotto garanzia

- Nome, indirizzo e-mail o numero di telefono.
- Una copia della ricevuta d'acquisto originale con il numero d'ordine, il modello e il numero di serie.
- Descrizione del difetto del prodotto, con foto o video se possibile.

Informazioni di contatto

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito

E-mail: support@InstantPot.co.uk

Tel.: **+44 (0)3331 230051**

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal 1° novembre 2019. Se il prodotto acquistato è coperto da una versione precedente della garanzia, essa continuerà a essere applicata.

Riciclaggio

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questo prodotto è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti.

Questa marcatura indica che in tutta l'UE questo prodotto non va smaltito con gli altri rifiuti domestici. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute degli esseri umani, riciclare l'apparecchio in modo responsabile, così da promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare l'Assistenza per ottenere ulteriori informazioni sul riciclo e sulla RAEE.



Garanzia

Garanzia limitata

Earlyview Ltd., distributore autorizzato di Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (insieme, "l'Azienda") garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data effettiva d'acquisto. La presente Garanzia limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nel Regno Unito. La presente garanzia non copre gli apparecchi utilizzati al di fuori del Regno Unito.

Per ottenere l'assistenza nell'ambito della presente Garanzia limitata, occorrono la prova della data effettiva d'acquisto e, su richiesta, la restituzione dell'apparecchio. A condizione che il funzionamento e la manutenzione di questo prodotto avvengano in conformità con le istruzioni scritte accluse all'apparecchio stesso (consultabili anche all'indirizzo instantpot.co.uk), l'Azienda provvederà, a propria esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; oppure (ii) sostituire l'apparecchio. Nel caso di sostituzione dell'apparecchio, la Garanzia limitata sul prodotto sostitutivo scadrà al termine dei 12 mesi dalla data effettiva d'acquisto del consumatore.

L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limiti ed esclusioni

Qualsiasi modifica all'apparecchio o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio potrebbe interferire con la sicurezza del suo funzionamento e determinare gravi lesioni personali e danni alle cose. Qualsiasi modifica all'apparecchio o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio o un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo che tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni causati dall'uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, dal montaggio o dallo smontaggio scorretti, dall'uso contrario alle istruzioni, dalla mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da eventi di forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da riparazioni o modifiche effettuate da chiunque, a meno che l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni laddove l'apparecchio sia sottoposto a un uso diverso dal normale uso domestico, o qualora venga usato in modo contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

Nei limiti ammessi dalla legge applicabile, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limiterà alla riparazione o sostituzione del prodotto o componente dello stesso e non supererà il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo comparabile. Fatte salve le disposizioni riportate in questo documento e nella misura consentita dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce alcuna garanzia, condizione o attestazione, espressa o implicita, derivante da usi, consuetudini commerciali o altro, in relazione all'apparecchio o ai componenti rientranti nella presente garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni del prodotto, danni relativi a qualsiasi perdita economica, perdita di beni, mancato guadagno o profitto, mancato godimento o utilizzo, spese di rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi natura.

L'acquirente può godere di diritti e rimedi ai sensi della legge applicabile, in aggiunta a quelli previsti dalla presente garanzia limitata.

Instant Pot™

Instant Brands Inc.

11–300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario K2T 1C1, Canada

Distribuito da

Earlyview Ltd (distributore ufficiale di Instant Brands)
Unit 5 Hershams Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito

Registra il prodotto oggi stesso alla pagina:

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

Recapiti

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/shop-all-products/

Entra a far parte della community ufficiale Instant Pot:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Scarica gratuitamente l'app



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabbricato in Cina