

Instant Pot®

DUO™

PENTOLA A PRESSIONE MULTIFUNZIONE



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

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



IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

(Sì, sono proprio necessarie)

Per Instant Brands™ la sicurezza dell'utente è sempre la priorità assoluta. La gamma di elettrodomestici Instant Pot® Duo™ è stata progettata per garantire la massima sicurezza: su questo punto non accettiamo compromessi.

Per saperne di più, consultare il lungo elenco di meccanismi di sicurezza di Instant Pot all'indirizzo 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 LA GUIDA ALLE OPERAZIONI PRELIMINARI E TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE. L'INOSSERVANZA DI QUESTE MISURE DI SICUREZZA E ISTRUZIONI POTREBBE DETERMINARE INFORTUNI E/O DANNI ALLE COSE.
- 02** L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni e/o danni. Il coperchio in vetro temprato Instant Pot, acquistabile separatamente, può essere utilizzato per la cottura senza pressione.
- 03** Non fare avvicinare i bambini alla pentola a pressione in funzione. I bambini non devono giocare con questo apparecchio. Con la base della pentola a pressione Instant Pot Duo, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo.
- 04** Non mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato o su qualsiasi superficie calda.
- 05** Non spostare la pentola mentre è sotto pressione.
- 06** Non usare la pentola a pressione per usi diversi da quello previsto.
- 07** Questo apparecchio cuoce a pressione. Un uso improprio della pentola a pressione potrebbe provocare scottature. Prima di riscaldare la pentola, controllare che sia ben chiusa. Consultare la "Guida alle operazioni preliminari".
- 08** Non aprire mai la pentola a pressione forzandola. Prima dell'apertura, accertarsi che la pressione interna sia stata scaricata completamente. Consultare la "Guida alle operazioni preliminari".

AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- 09 Non usare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua: ciò la danneggerebbe gravemente.
- 10 Non riempire la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Se gli alimenti preparati aumentano di volume con la cottura, come il riso o le verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità.
- 11 Nel preparare alimenti dalla consistenza pastosa, fare attenzione prima di aprire il coperchio per evitare la fuoriuscita improvvisa di cibo.
- 12 Utilizzare fonti di calore adeguate, indicate nella “Guida alle operazioni preliminari”.
- 13 Dopo la cottura di carne con una pelle superficiale (come la lingua di manzo), che potrebbe gonfiarsi per effetto della pressione, non punzecchiare la carne finché presenta un aspetto rigonfio: si rischia di ustionarsi.
- 14 Non toccare la superficie dell'elemento riscaldante dentro la base della Instant Pot, poiché trattiene calore residuo dopo l'uso.
- 15 Prima di ogni utilizzo, accertarsi che le valvole non siano ostruite. Consultare la “Guida alle operazioni preliminari”.
- 16 Non utilizzare mai la pentola a pressione nello stato pressurizzato per friggere gli alimenti a immersione o con poco olio.
- 17 Non manomettere i dispositivi di sicurezza; limitarsi alle operazioni di manutenzione indicate nelle istruzioni per l'uso.
- 18 Utilizzare esclusivamente i ricambi e gli accessori originali Instant Pot previsti per il modello in questione. In particolare, utilizzare corpo e coperchio della stessa casa produttrice indicati come compatibili.
- 19 Non utilizzare in presenza di danni al cavo o alla spina, né dopo problemi di funzionamento o danni di qualsiasi tipo. Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, gli utilizzatori devono richiedere ulteriori indicazioni all'Assistenza.
- 20 Solo per uso domestico. Non destinato all'utilizzo commerciale o all'aperto.

AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- 21** Si tenga presente che alcuni cibi, come le mele cotte, i mirtilli, l'orzo perlato, la pappa d'avena/il porridge o altri cereali, i piselli secchi spezzati, i noodles, la pasta o il rabarbaro possono produrre schiuma, causare schizzi e ostruire la valvola di sfogo. Questi alimenti non vanno cotti a pressione, a meno che non ci si attenga a una ricetta di Instant Pot.
- 22** Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini, da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o intellettive impediscano l'utilizzo in piena sicurezza dell'apparecchio, o da persone con una conoscenza limitata delle modalità d'utilizzo delle pentole a pressione. Occorre esercitare una stretta sorveglianza se l'apparecchio viene utilizzato nelle vicinanze delle persone sopra indicate.
- La fuoriuscita di cibo può causare gravi ustioni. Il cavo di alimentazione è volutamente corto per ridurre il rischio di impigliamento, aggrovigliamento e inciampo.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
 - Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dai bordi di tavoli o banconi.
 - Non utilizzare mai prese di corrente sotto il bancone e non utilizzare mai prolunghe.
- 23** Prima di effettuare la pulizia, disinserire la spina dell'Instant Pot e attendere che si raffreddi. Prima dell'impiego, attendere che tutte le superfici siano perfettamente asciutte.
- 24** L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza distinto.
- 25** Non immergere la base della pentola in acqua. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base della pentola in alcun tipo di liquido.
- 26** Accertarsi sempre che la guarnizione sia bene alloggiata nella scanalatura sul lato interno del relativo supporto. Evitare traboccamenti sul connettore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA CE

Istruzioni speciali per il cavo con connettore

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

Questo apparecchio presenta una spina dotata di messa a terra. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, collegare il cavo elettrico a una presa di corrente dotata di messa a terra e facilmente accessibile.

Specifiche tecniche del prodotto

Le tabelle seguenti non rappresentano tutti i modelli della gamma Duo 7-in-1.* Per un elenco completo di formati, colori e disegni, visitare instantpot.co.uk/duo.

				
Duo mini v3	700 W	220-240 V~50/60 Hz	3 litri	3,9 kg
Duo 60 v4	1.000 W	220-240 V~50/60 Hz	5,7 litri	5,44 kg
Duo 80 v3	1.200 W	220-240 V~50/60 Hz	8 litri	7,16 kg

	Duo mini v3	Duo 60 v4	Duo 80 v3
	cm: 29 L x 25,5 P x 28,5 H	cm: 33,5 L x 31 P x 31,7 H	cm: 37,6 L x 33,8 P x 36,1 H

* Non tutti i modelli e i formati sono disponibili in tutti i paesi.

Modello e numero di serie

Nome del modello: è riportato sull'etichetta sul retro della base della pentola, vicino al cavo elettrico.

Numero di serie: capovolgere la base della pentola; il numero di serie è riportato su un adesivo sul fondo.

AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

AVVERTENZA

Per evitare infortuni, leggere e comprendere le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio.

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 prolunghie.

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

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.

AVVERTENZA

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

Indice

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA.....	2
Istruzioni speciali per il cavo con connettore.....	4
Specifiche tecniche del prodotto	5
Modello e numero di serie	5
Prodotto, componenti e accessori.....	8
Operazioni preliminari.....	10
Configurazione iniziale (niente di complicato!).....	10
Ci sono componenti mancanti o danneggiati?	10
Prova iniziale (prova con l'acqua).....	11
Introduzione alla cottura a pressione	12
Tutto quello che c'è da sapere	12
Decompressione.....	13
Metodi di sfiatione	13
Quadro di controllo.....	15
Impostazioni.....	16
Messaggi di stato.....	18
Caratteristiche di controllo della pressione (tutti i segreti per un utilizzo impeccabile!)	19
Coperchio della pentola a pressione.....	19
Levetta della valvola di sfogo.....	20
Guarnizione	20
Valvola di sicurezza	21
Dispositivo antibloccaggio.....	21
Cottura a pressione	22
Che la magia abbia inizio!	23
Panoramica dei programmi intelligenti	24
Suggerimenti sulla cottura a pressione	26
Cottura a pressione dei cereali	28

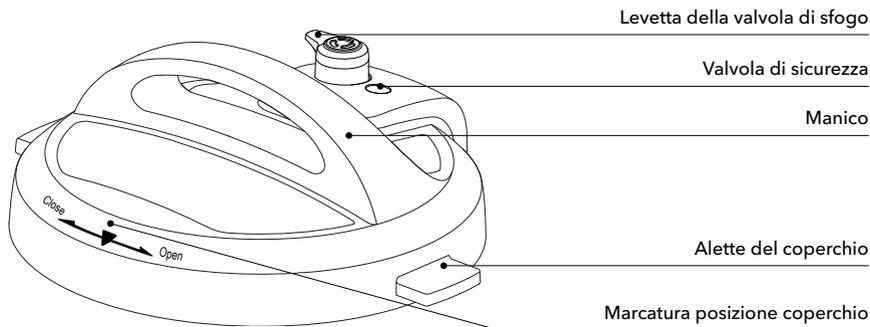
Indice

Altre tecniche di cottura	29
Slow Cook (Cottura lenta).....	30
Sauté (Rosolatura).....	31
Deglassatura della pentola interna (cottura a pressione dopo rosolatura)...	32
Yogurt	33
Utilizzo dei misurini per yogurt.....	34
Cura, pulizia e conservazione	35
Rimozione e installazione dei componenti.....	36
Guarnizione in silicone.....	36
Levetta della valvola di sfogo.....	37
Dispositivo antibloccaggio.....	37
Valvola di sicurezza e tappo in silicone.....	38
Vaschetta per la raccolta della condensa.....	38
Problemi e soluzioni	39
Garanzia.....	42

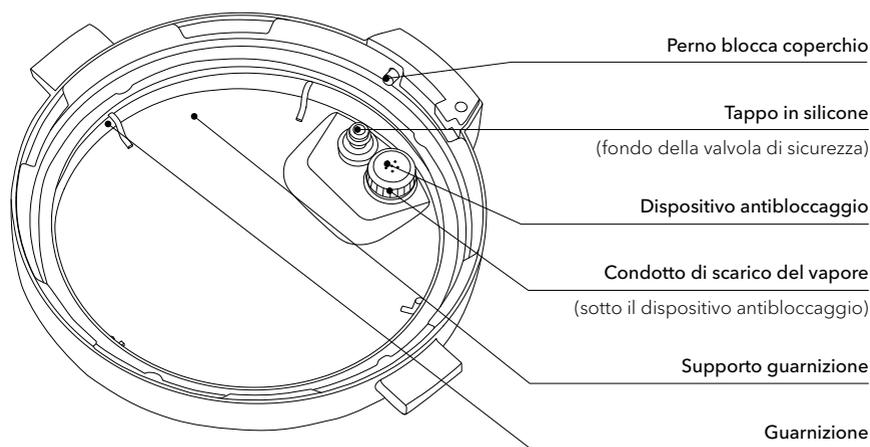
Prodotto, componenti e accessori

I disegni seguenti sono rappresentativi di tutti i modelli di pentole a pressione Duo Mini da 5,7 e 8 litri. Consultare **Cura, pulizia e conservazione: rimozione e installazione dei componenti** per maggiori informazioni sull'assemblaggio.

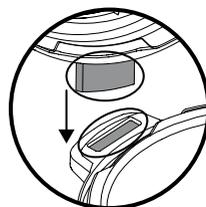
Lato superiore del coperchio



Parte inferiore del coperchio



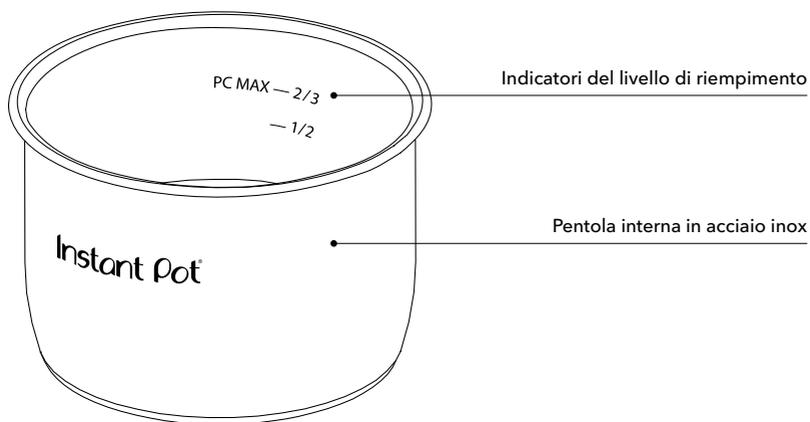
 Il coperchio può essere lasciato direttamente nella base della pentola in posizione verticale, evitando di poggiarlo sul piano di lavoro. Inserire l'aletta destra o sinistra del coperchio nella scanalatura corrispondente sui manici della base della pentola, per riporlo in posizione verticale ed evitare un inutile ingombro.



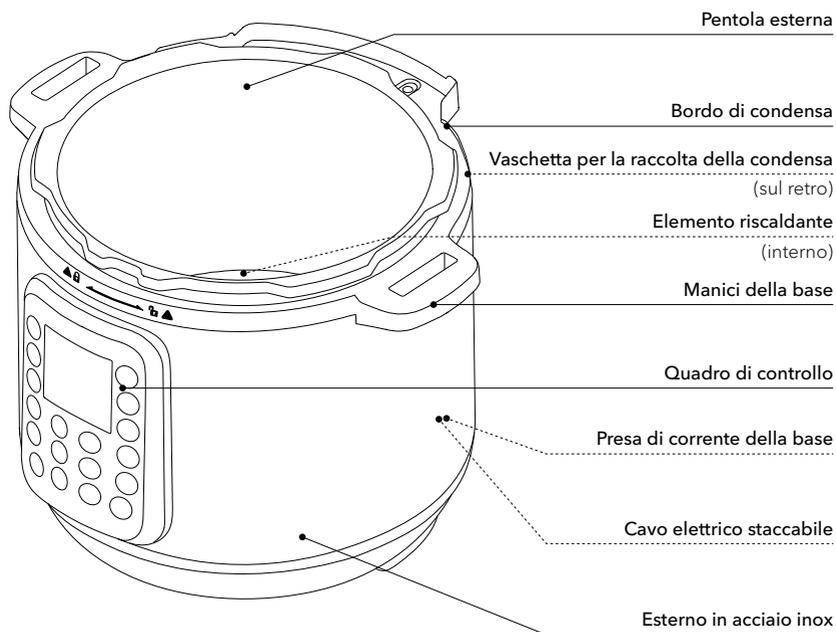
Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Prodotto, componenti e accessori

Pentola interna



Base della pentola multifunzione



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!

- 01** Estrarre la pentola Duo dalla confezione.
- 02** Rimuovere il materiale di imballaggio e gli accessori all'interno e intorno alla pentola multifunzione.
-  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.
- 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.
-  Non togliere gli adesivi con le avvertenze di sicurezza dal coperchio né l'etichetta con i valori nominali dal retro della base della pentola multifunzione.
- 05** Non utilizzare *mai* la pentola Duo 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 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?

- Consultare la sezione **Prodotto, componenti e accessori** per acquisire dimestichezza con i componenti della Instant Pot, e la sezione **Caratteristiche di controllo della pressione** in cui sono spiegati in dettaglio i meccanismi del funzionamento.
- 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.

⚠ 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, danni alle cose o lesioni personali.	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, e non coprire o bloccare la levetta della valvola di sfogo o il dispositivo antibloccaggio sul coperchio dell'apparecchio.
--	--	--

Operazioni preliminari

Prova iniziale (prova con l'acqua)

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

Fase 1: preparare la Duo per la cottura a pressione

01 Estrarre la pentola interna dalla base dell'apparecchio e aggiungervi 750 ml di acqua, quindi rimetterla nella base.

02 Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.

Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.

Il display indicherà "OFF".

03 Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.

04 Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (Tenuta).

Fase 2: "cottura" (...solo che, anziché ingredienti succulenti, utilizzeremo acqua calda)

01 Selezionare **Pressure Cook** (Cottura a pressione).

02 Servirsi dei tasti "-" / "+" per impostare 5 minuti (00:05) di tempo di cottura.

 Eventuali modifiche vengono salvate quando viene avviato il programma intelligente, quindi al prossimo utilizzo della funzione Pressure Cook (Cottura a pressione) il tempo predefinito sarà 5 minuti.

03 Premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disabilitare l'attivazione automatica di questa funzione.

04 Dopo 10 secondi, la pentola multifunzione emette un segnale sonoro e sul display compare "On".

 Mentre la pentola è in funzione, leggere la sezione **Introduzione alla cottura a pressione** nella pagina successiva, per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio prodigioso.

05 Al termine del programma intelligente, sul display comparirà la scritta "End" (Fine).

Fase 3: decompressione

01 Seguire le istruzioni sulla Decompressione rapida nella sezione **Decompressione: metodi di sfato**.

02 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**.

03 Indossando le adeguate protezioni sulle 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 :)

ATTENZIONE

Sarà scaricato il vapore pressurizzato attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo. Non esporre porzioni di pelle nuda sopra la levetta della valvola di sfogo.

Operazioni preliminari

⚠ 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 lesioni gravi e/o danni alle cose.

⚠ ATTENZIONE

Al termine della cottura, la pentola interna sarà calda. 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 alzare il punto di ebollizione dell'acqua a oltre 100 °C. Grazie a queste temperature elevate, i tempi di cottura 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
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, ad 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 valvola di sicurezza si alza e si abbassa a causa del vapore accumulato, quindi si solleva in linea con il coperchio. Sul display compare il timer per il conto alla rovescia del tempo di cottura.	La cottura ha inizio quando si raggiunge il necessario livello di pressione. Durante la cottura, Instant Pot 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 (ad esempio il tempo di cottura, il livello di pressione, ecc.).

Introduzione alla cottura a pressione

Decompressione

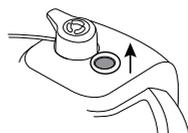
Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
<p>Se l'impostazione Keep Warm (Tenuta in caldo) si attiva al termine della cottura, il contatore avanza da 00:00.</p> <p>In caso contrario, la pentola multifunzione ritorna in standby e sul display compare End (Fine).</p> <p>La valvola di sicurezza è ancora sollevata.</p>	<p>Anche se la cottura degli alimenti è terminata, la pentola è ancora pressurizzata e molto calda: è per questo motivo che la valvola di sicurezza è ancora sollevata.</p> <p>La decompressione abbassa la temperatura all'interno della pentola, pertanto si può rimuovere il coperchio in tutta sicurezza solo quando la valvola di sicurezza si è abbassata.</p>	<p>Consultare la sezione Decompressione per maggiori informazioni su metodi di sfiato sicuri e sulle loro applicazioni.</p> <p>Seguire le istruzioni della ricetta per selezionare il metodo di sfiato più adatto alla pietanza preparata.</p> <hr/> <p> Instant Pot si raffredda più rapidamente se la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata.</p>

Decompressione

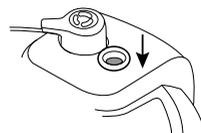
Bisogna scaricare la pressione dopo la cottura a pressione prima di tentare di aprire il coperchio. Attenersi alle istruzioni della ricetta per scegliere il metodo di sfiato più idoneo, e aspettare sempre che la valvola di sicurezza sia rientrata nel coperchio prima di aprirlo.

Metodi di sfiato

- Decompressione naturale
- Decompressione rapida
- Decompressione naturale a tempo



Pressurizzata



Depressurizzata

⚠ AVVERTENZA

Il vapore emesso dalla levetta della valvola di sfogo è molto caldo. **NON** esporre mani, viso o pelle nuda sopra la levetta della valvola di sfogo quando si effettua la decompressione.

NON coprire la levetta della valvola di sfogo.

⚠ 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 lesioni gravi e/o danni alle cose.

Decompressione naturale

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

Cosa fare

Al termine della cottura, lasciare la levetta della valvola di sfogo su **"Sealing"** (Tenuta), fino a quando sarà stata scaricata tutta la pressione.



Posizione "Sealing" (Tenuta)

Cosa aspettarsi

La cottura della pietanza continua anche dopo il termine del programma intelligente.



Si tratta della fase di "riposo" che sfrutta il calore residuale, ed è ideale per i grossi tagli di carne.

Il tempo di depressurizzazione varia in base al volume, al tipo e alla temperatura di alimenti e liquidi. Per alcune pietanze possono servire fino a 40 minuti, quindi è necessario programmare bene i tempi, ma ne varrà la pena!

Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.

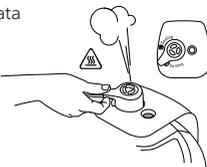
NOTA BENE

Utilizzare la decompressione naturale per scaricare la pressione della pentola 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, ad esempio legumi e cereali.

Decompressione

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>Posizionare accuratamente la levetta della valvola di sfogo su "Venting" (Sfiato), con un movimento deciso e rapido, e attendere che tutta la pressione all'interno della pentola venga scaricata.</p>  <p>Posizione "Venting" (Sfiato)</p>	<p>Attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore.</p> <p>E' normale.</p> <p>Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.</p> 

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 ultimare la cottura di riso e cereali.

Cosa fare	Cosa aspettarsi
<p>Lasciare la levetta della valvola di sfogo nella posizione "Sealing" (Tenuta) per il tempo previsto dalla ricetta, quindi spostarla su "Venting" (Sfiato) e attendere che tutta la pressione all'interno della pentola venga scaricata.</p>	<p>Attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore.</p> <p> La temperatura all'interno della pentola multifunzione si abbassa, quindi lo scarico del vapore potrebbe essere meno potente di una normale decompressione rapida.</p> <p>Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.</p>

In caso di fuoriuscita cospicua di schizzi durante lo sfiato, riportare la levetta della valvola di sfogo sulla posizione **"Sealing"** (Tenuta). 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.

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

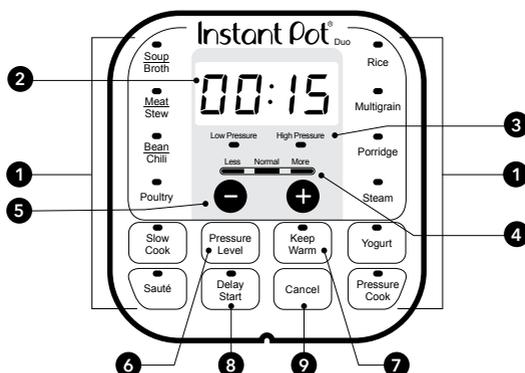
ATTENZIONE

Il vapore emesso dalla levetta della valvola di sfogo è molto caldo. **NON** esporre mani, viso o pelle nuda sopra la levetta della valvola di sfogo quando si effettua la decompressione.

NOTA BENE

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

Quadro di controllo



		Cottura a pressione	Cottura senza pressione
1	Programmi intelligenti	<ul style="list-style-type: none"> • Soup/Broth (Zuppa/Brodo) • Meat/Stew (Carni/Stufati) • Bean/Chili (Fagioli/Chili) • Poultry (Pollame) • Rice (Riso) • Multigrain (Cereali misti) • Porridge • Steam (Vapore) • Pressure Cook (Cottura a pressione) 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Cottura lenta) • Sauté (Rosolatura) • Yogurt • Keep Warm (Tenuta in caldo)
2	Timer	Indica il tempo con il formato HH:MM. A seconda del programma intelligente, il contatore avanza per indicare il tempo trascorso oppure avvia un conto alla rovescia per mostrare il tempo residuo.	
3	Campi della pressione	Durante la cottura a pressione, i LED indicano se la pentola multifunzione sta cucinando ad alta o bassa pressione.	
4	Less (Meno) / Normal (Normale) / More (Più)	Tempi di cottura o livelli di temperatura preimpostati, a seconda del programma intelligente.	
5	Tasti “-” / “+”	Regolano il tempo di cottura, del Delay Start (Avvio ritardato) e di Keep Warm (Tenuta in caldo).	
6	Pressure level (Livello della pressione)	Consente di passare da Low (Pressione bassa) a High (Pressione alta) e viceversa.	
7	Keep Warm (Tenuta in caldo)	Attiva e disattiva l’opzione Keep Warm.	
8	Delay Start (Avvio ritardato)	Posticipa l’avvio della cottura.	
9	Cancel (Annulla)	Interrompe un programma intelligente in qualsiasi momento.	

Impostazioni

Impostazione	Descrizione
Attivazione suono.	In modalità Standby, tenere premuto il tasto "+" finché sul display apparirà "S On".
Disattivazione suono.	In modalità Standby, tenere premuto il tasto "-" finché sul display apparirà "SOFF".  Non è possibile disattivare i segnali acustici di sicurezza e i messaggi di errore.
Regolazione e salvataggio di tempi di cottura e temperature personalizzati.	Dopo avere selezionato un programma intelligente, eventuali personalizzazioni di tempi di cottura, temperatura e livello di pressione saranno salvati dopo l'avvio del programma stesso. Consultare la sezione Cottura per maggiori informazioni.
Riscaldamento degli alimenti o tenuta in caldo per periodi prolungati.	La funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) può essere utilizzata per un massimo di 10 ore (10:00) . 01 In modalità Standby, selezionare Keep Warm (Tenuta in caldo). 02 Premere di nuovo Keep Warm (Tenuta in caldo) per passare in rassegna i livelli di temperatura Less (Meno), Normal (Normale) e More (Più). 03 Servirsi dei tasti "-" / "+" per impostare il timer relativo al riscaldamento. 04 Keep Warm (Tenuta in caldo) si attiva automaticamente dopo 10 secondi. 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. Al termine di Keep Warm (Tenuta in caldo), sul display comparirà la scritta " End " (Fine).

Impostazioni

Impostazione	Descrizione
Impostazione del Delay Start (Avvio ritardato).	<p>Delay Start (Avvio ritardato) può essere impostato per un minimo di 10 minuti (00:10) e un massimo di 24 ore (24:00).</p> <p>01 Selezionare un programma intelligente e regolare le impostazioni come si desidera, quindi premere Delay Start per attivare questa funzione.</p> <p> Dopo avere premuto questo tasto non è possibile tornare alle impostazioni del programma intelligente. Bisognerà premere Cancel (Annulla) e ricominciare da capo.</p> <p>02 Al lampeggiare del campo ore, servirsi dei tasti “-” / “+” per impostare le ore.</p> <p>03 Premere di nuovo Delay Start (Avvio ritardato) per attivare il campo minuti e servirsi dei tasti “-” / “+” per impostare i minuti.</p> <p>04 Il timer di Delay Start (Avvio ritardato) si attiva automaticamente dopo 10 secondi.</p> <p>Al termine del Delay Start (Avvio ritardato) ha inizio il programma intelligente e sul display compare la scritta “On”.</p> <p> Delay Start (Avvio ritardato) non è disponibile per i programmi intelligenti Sauté (Rosolatura) e Yogurt.</p>
Ripristino di un singolo programma intelligente.	<p>Con la pentola in modalità Standby, tenere premuto il pulsante di uno dei programmi intelligenti finché la pentola torna in Standby e compare la scritta “OFF”.</p> <p>Saranno ripristinati il livello di pressione, il tempo e la temperatura di cottura originali del programma intelligente.</p>
Ripristino di tutti i programmi intelligenti.	<p>Con la pentola in modalità Standby, tenere premuto Cancel (Annulla) finché la pentola non emette un segnale acustico.</p> <p>Saranno ripristinati il livello di pressione, il tempo e la temperatura di cottura originali di tutti i programmi intelligenti.</p>

Messaggi di stato

OFF	Instant Pot è in modalità standby, pronta per essere messa in funzione.
Lid	Indica che il coperchio della pentola è fissato impropriamente o mancante.
On	La pentola multifunzione è in fase di preriscaldamento.
Auto	È attivo il programma intelligente Rice (Riso).
boil	Il programma intelligente Yogurt sta pastorizzando il latte, ovvero per il programma Yogurt è stato selezionato More (Più).
Hot	La pentola interna ha raggiunto la temperatura ottimale ed è pronta per iniziare la cottura.  Valido solo per Sauté (Rosolatura).
00:00	Il display visualizza una delle opzioni seguenti: <ul style="list-style-type: none">• quando è attiva la funzione Delay Start (Avvio ritardato), visualizza il conto alla rovescia di quanto manca all'inizio del programma intelligente;• quando è attivo un programma intelligente, visualizza il conto alla rovescia del tempo di cottura residuo;• quando si seleziona Keep Warm (Tenuta in caldo), visualizza da quanto tempo il cibo è tenuto in caldo.
End	Il programma intelligente è terminato e la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata.
Food burn	La pentola multifunzione si sta surriscaldando a causa di una quantità di liquido insufficiente. Consultare Problemi e soluzioni per ulteriori informazioni.

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

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 della pentola a pressione

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
<p>Il coperchio è dotato di alette che si inseriscono perfettamente nei manici sul lato destro e sinistro della base della pentola, così da mantenere asciutto il piano di lavoro.</p> <p>Quando la spina è inserita, Instant Pot emette una musicchetta 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 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 il simbolo ▲ sulla base della pentola.
- 02** Sollevare il coperchio dalla base della pentola, spingendolo verso di sé.



Chiusura del coperchio

- 01** Allineare il simbolo ▼ sul coperchio con quello ▲ sulla base della pentola, quindi abbassare il coperchio sul binario guida.
- 02** Ruotare il coperchio in senso orario fino ad allineare il simbolo ▼ sul coperchio con quello ▲ sulla base della pentola.



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

⚠ AVVERTENZA

Con la base della pentola multifunzione Instant Pot Duo, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo compatibile. L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni e/o danni.

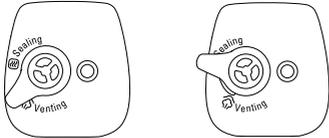
⚠ ATTENZIONE

Prima di iniziare a cucinare, verificare sempre l'eventuale presenza di danni o usura eccessiva sul coperchio.

Caratteristiche di controllo della pressione

Levetta della valvola di sfogo

La levetta della valvola di sfogo regola il vapore, facendolo fuoriuscire verso l'alto o trattenendolo all'interno della Instant Pot.

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
<p>È facile stabilire se la levetta della valvola di sfogo sia nella posizione Sealing (Tenuta) o Venting (Sfiato).</p> <div data-bbox="188 395 517 533"></div> <p>Posizione "Venting" (Sfiato)</p> <p>Posizione "Sealing" (Tenuta)</p>	<p>La levetta della valvola di sfogo è volutamente allentata sul condotto di scarico del vapore per poter ruotare con facilità durante la pressurizzazione della pentola, per questo può sembrare un po' traballante. È normale.</p>

La levetta della valvola di sfogo è fondamentale per la sicurezza del prodotto e necessaria per eseguire la cottura a pressione. Deve essere installata prima dell'uso e pulita periodicamente.

Consultare la sezione **Decompressione** per informazioni sui metodi di sfiato sicuri e sulla pressurizzazione e depressurizzazione.

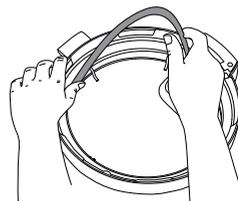
⚠ AVVERTENZA

Non coprire o bloccare la levetta della valvola di sfogo in alcun modo.

Guarnizione

Quando il coperchio della pentola a pressione è chiuso, la guarnizione crea una tenuta ermetica tra il coperchio e la base della pentola.

La guarnizione deve essere installata prima dell'uso della pentola. Nel coperchio deve essere inserita una sola guarnizione alla volta.



💡 Il silicone è poroso, pertanto può assorbire forti odori e alcuni aromi. Tenere a disposizione guarnizioni di scorta, per limitare il rischio di trasferire eccessivi odori e sapori alle portate.

Caratteristiche di controllo della pressione

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare esclusivamente guarnizioni autorizzate Instant Pot. NON utilizzare una guarnizione che appaia allungata o danneggiata.

- Prima di procedere alla cottura, verificare sempre l'eventuale presenza di tagli o deformazioni nella guarnizione, nonché che la guarnizione sia installata correttamente.
- Con il tempo, in condizioni normali di utilizzo le guarnizioni si allungano. La guarnizione va sostituita ogni 12–18 mesi o anche prima, qualora si notino segni di allungamento, deformazione o danni.

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

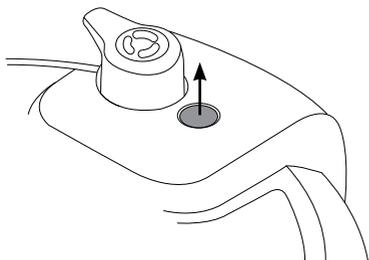
Caratteristiche di controllo della pressione

Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza indica visibilmente se c'è pressione nella pentola multifunzione (pressurizzata) o no (depressurizzata). Può essere in due posizioni diverse:

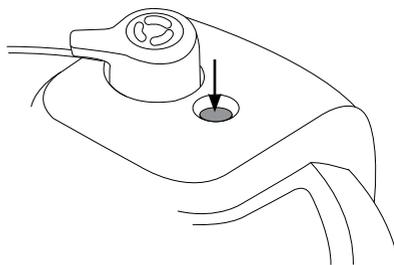
Pressurizzata

La valvola di sicurezza si solleva visibilmente ed è allineata con la superficie del coperchio.



Depressurizzata

La valvola di sicurezza è rientrata nel coperchio.



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.**

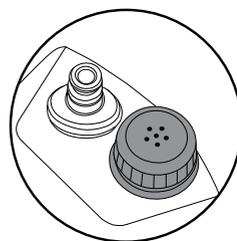
⚠ PERICOLO

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 lesioni gravi e/o danni alle cose.

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.



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

Cottura a pressione

Questi programmi intelligenti consentono tanto ai principianti quanto ai cuochi provetti di mettersi a cucinare premendo un solo tasto.

- Soup/Broth (Zuppa/Brodo)
- Meat/Stew (Carni/Stufati)
- Bean/Chili (Fagioli/Chili)
- Poultry (Pollame)*
- Rice (Riso)
- Multigrain (Cereali misti)*
- Porridge
- Steam (Vapore)
- Pressure Cook (Cottura a pressione)



*Non disponibile sui modelli da 3 litri. Utilizzare in alternativa Pressure Cook (Cottura a pressione).

L'utilizzo del vapore pressurizzato assicura una cottura uniforme e completa delle pietanze, garantendo sempre piatti squisiti.

Pressure level (Livello della pressione)	Utilizzo consigliato	Note
Pressione bassa 5,8 – 7,2 psi (35–55 kPa)	Pesce e frutti di mare, verdure morbide, riso.	Una pressione maggiore determina una temperatura di cottura superiore poiché la temperatura dipende dal livello di pressione.
Pressione alta 10,2 – 11,6 psi (65–85 kPa)	Uova, carne, pollame, tuberi, avena, legumi, cereali, brodo di ossa, stufato, chili.	

⚠ ATTENZIONE

Per scongiurare il rischio di bruciature o ustioni, prestare attenzione quando 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.

⚠ AVVERTENZA

Cuocere sempre assicurandosi che la pentola interna sia stata correttamente inserita. Il cibo deve essere collocato nella pentola interna. **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.

Non riempire la pentola interna oltre la linea **PC MAX — 2/3** (Massimo per cottura a pressione) indicata nella pentola interna. Quando si cuociono alimenti che **producono schiuma, causano schizzi** (come salsa di mele, mirtillo o piselli secchi spezzati) o alimenti che **umentano di volume** (quali avena, riso, legumi o pasta), non riempire la pentola interna oltre la linea — **1/2** indicata nella pentola interna.

Cottura a pressione

⚠ ATTENZIONE

Prima dell'utilizzo, ispezionare sempre e 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 la pentola interna e l'elemento riscaldante siano asciutti e puliti 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.

Cottura a pressione

Per generare vapore, i liquidi per la cottura a pressione devono essere a base d'acqua, ad esempio brodi, zuppe o succhi. Nel caso di zuppe in scatola cremose o a base di panna, aggiungere acqua come da indicazioni seguenti.

Dimensioni della pentola Instant Pot	Quantità minima di liquido per la cottura a pressione
3 litri	250 ml
5,7 litri	375 ml
8 litri	500 ml

*Salvo indicazione contraria nella ricetta.

Che la magia abbia inizio!

Fase 1: preparare la Duo per la cottura a pressione

01 Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.

Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna come indicato nella ricetta.

 Utilizzare la griglia per la cottura a vapore per evitare che gli alimenti cuociano nel liquido di cottura. Così si garantirà una distribuzione uniforme del calore, si eviterà che le sostanze nutritive vengano disperse nel liquido di cottura e che gli alimenti si attacchino al fondo della pentola interna.

Reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.

02 Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.

Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.

Il display indicherà "OFF".

03 Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione**.

04 Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (Tenuta).

Fase 2: cottura a pressione

01 Selezionare il programma intelligente desiderato.

02 Premere di nuovo il pulsante dello stesso programma intelligente per passare in rassegna le opzioni di tempo predefinite **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).

03 Servirsi dei tasti "–" / "+" per regolare il tempo di cottura.

Eventuali modifiche saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.

04 Premere **Pressure Level** (Livello di pressione) per passare da **High** (Pressione alta) a **Low** (Pressione bassa) e viceversa.

05 Mantenere l'attivazione automatica di **Keep Warm** (Tenuta in caldo), oppure premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disabilitarla.

Cottura a pressione

06 Dopo 10 secondi, la pentola multifunzione emette un segnale sonoro e sul display compare "On" per indicare che è in corso il preriscaldamento.

07 Al termine del programma intelligente, seguire le istruzioni della ricetta per selezionare il metodo di sfiato più consono. Consultare **Decompressione: metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

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 lesioni gravi e/o danni alle cose.

Cottura a pressione

Panoramica dei programmi intelligenti

Programmi intelligenti		Parametri e impostazioni predefinite		
Soup/Broth (Zuppa/Brodo)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	20 minuti (00:20)	30 minuti (00:30)	4 ore (04:00)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		
Meat/Stew (Carni/Stufati)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	20 minuti (00:20)	35 minuti (00:35)	45 minuti (00:45)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		
Bean/Chili (Fagioli/Chili)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	25 minuti (00:25)	30 minuti (00:30)	40 minuti (00:40)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		
Poultry (Pollame)*	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	5 minuti (00:05)	15 minuti (00:15)	30 minuti (00:30)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		

Cottura a pressione

Panoramica dei programmi intelligenti

Programmi intelligenti		Parametri e impostazioni predefinite		
Rice (Riso)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	8 minuti (00:08)	12 minuti (00:12)	15 minuti (00:15)
	Intervallo di cottura	Il tempo di cottura si regola automaticamente in base al volume del riso: da 8 a 15 minuti. Il display indicherà "Auto" .		
Multigrain (Cereali misti)*	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	20 minuti (00:20)	40 minuti (00:40)	1 ora (01:00) + 45 minuti di ammollo
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		
Porridge	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	5 minuti (00:05)	20 minuti (00:20)	30 minuti (00:30)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		

Cottura a pressione

Panoramica dei programmi intelligenti

Programmi intelligenti		Parametri e impostazioni predefinite		
Steam (Vapore)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	3 minuti (00:03)	10 minuti (00:10)	15 minuti (00:15)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		
Pressure Cook (Cottura a pressione)	Pressione	Low (Bassa) (35-55 kPa / 5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal (Normale)	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	20 minuti (00:20)	35 minuti (00:35)	45 minuti (00:45)
	Intervallo di cottura	da 1 minuto a 4 ore (00:01-04:00)		

**Non disponibile sui modelli da 3 litri. Utilizzare in alternativa Pressure Cook (Cottura a pressione).*

Cottura a pressione

Suggerimenti sulla cottura a pressione

Programma intelligente	Impostazione	A cosa serve	Suggerimenti
Soup/Broth (Zuppa/Brodo)	Less (Meno)	Minestra senza carne.	Grazie all'assenza del movimento dovuto all'ebollizione, il liquido resta trasparente. Quando si cucinano zuppe con elevato tenore di amido, utilizzare sempre la Decompressione naturale per scaricare la pressione.
	Normal (Normale)	Minestra con carne.	
	More (Più)	Brodo ricco con osso.	
Meat/Stew (Carni/Stufati)	Less (Meno)	Consistenza tenera.	Scegliere l'impostazione sulla base della consistenza desiderata per la carne, oppure regolare il tempo di cottura manualmente. Far riposare la carne per un periodo variabile da 5 a 30 minuti, in base alle dimensioni. In tal modo tratterrà i succhi all'interno, risultando tenera e succulenta.
	Normal (Normale)	Consistenza molto tenera.	
	More (Più)	Consistenza tale da staccarsi facilmente dall'osso.	
Bean/Chili (Fagioli/Chili)	Less (Meno)	Consistenza più compatta.	Scegliere l'impostazione sulla base della consistenza desiderata per i fagioli, oppure regolare il tempo di cottura manualmente. Quando si cucinano fagioli o legumi, utilizzare sempre la Decompressione naturale per scaricare la pressione. Accertarsi che i fagioli secchi siano completamente immersi in acqua.
	Normal (Normale)	Consistenza tenera.	
	More (Più)	Consistenza molto tenera.	
Poultry (Pollame)*	Less (Meno)	Consistenza tenera.	Scegliere l'impostazione sulla base della consistenza desiderata per il pollame, oppure regolare il tempo di cottura manualmente. Far "riposare" il pollame per 5-30 minuti, in base alle dimensioni. In tal modo tratterrà i succhi all'interno, risultando tenera e succulenta.
	Normal (Normale)	Consistenza molto tenera.	
	More (Più)	Consistenza tale da staccarsi facilmente dall'osso.	
Rice (Riso)	Less (Meno)	Tenero ma al dente.	Per la cottura di riso bianco a grani medi e lunghi. In base al volume del riso, il tempo di cottura può variare da 8 a 15 minuti. Per risultati ottimali, al termine della cottura utilizzare la decompressione naturale per 10 minuti.
	Normal (Normale)	Riso bianco dalla consistenza normale.	
	More (Più)	Riso bianco con consistenza più morbida.	

Cottura a pressione

Suggerimenti sulla cottura a pressione

Programma intelligente	Impostazione	A cosa serve	Suggerimenti
Multigrain (Cereali misti)*	Less (Meno)	Riso integrale, riso selvatico, fagioli neri, ceci, ecc.	Selezionare " Less " (Meno) o " Normal " (Normale) in base al tipo di cereale e alla consistenza desiderata. "More" (Più) inizia con 45 minuti di ammollo in acqua calda prima di 60 minuti di cottura a pressione.
	Normal (Normale)	Riso integrale, riso selvatico, fagioli indiani, ecc.	
	More (Più)	Grani duri o un misto di cereali e legumi.	
Porridge	Less (Meno)	Avena - steel cut o in fiocchi.	Regolare il tempo di cottura secondo le indicazioni della ricetta. Quando si cucinano cibi che aumentano di volume, utilizzare sempre la Decompressione naturale per scaricare la pressione.
	Normal (Normale)	Riso bianco, porridge/congee.	
	More (Più)	Riso, porridge o congee con miscela di vari cereali	
Steam (Vapore)	Less (Meno)	Verdure.	Usare la griglia per la cottura a vapore in dotazione per sollevare il cibo dal liquido di cottura. Per evitare una cottura eccessiva degli alimenti, utilizzare la decompressione rapida.
	Normal (Normale)	Pesce e frutti di mare.	
	More (Più)	Carne.	
Pressure Cook (Cottura a pressione)	Non applicabile	Programmazione manuale.	Premere Pressure Level (livello di pressione) per passare da High (pressione alta) a Low (pressione bassa) e viceversa. Servirsi dei tasti " - " / " + " per regolare il tempo di cottura a seconda della ricetta o dei risultati desiderati.

*Non disponibile sui modelli da 3 litri. Utilizzare in alternativa Pressure Cook (Cottura a pressione).

Cottura a pressione

Cottura a pressione dei cereali

Basterà attenersi **all'elenco dei tempi di cottura** o visitare il nostro **sito di ricette** per sbizzarrirsi a preparare piatti croccanti e appetitosi in poche semplici mosse. E poi **l'app di Instant Pot**, scaricabile gratuitamente, consente di cercare ricette, salvare quelle preferite, prendere appunti e tanto altro.

Riso e cereali	Rapporto cereale/acqua
Riso bianco o integrale	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Oatmeal (Pappa d'avena)	1 : 3
Risotto	1 : 2 più vino quanto basta
Porridge	1 : 10

ATTENZIONE

Utilizzare un termometro per carne per assicurarsi che la temperatura interna della carne raggiunga i livelli minimi di sicurezza. Per ulteriori informazioni, consultare il **sito web** dell'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) e/o fare riferimento alle raccomandazioni in materia di sicurezza alimentare emanate dalle autorità locali.

Altre tecniche di cottura

La Duo è molto di più di una semplice pentola a pressione. I programmi intelligenti illustrati di seguito cuociono senza pressione, e sono altrettanto facili da utilizzare.

- Slow Cook (Cottura lenta)
- Sauté (Rosolatura)
- Yogurt



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

⚠ AVVERTENZA

Cuocere sempre assicurandosi che la pentola interna sia stata correttamente inserita. Il cibo deve essere collocato nella pentola interna. **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.

Non riempire la pentola interna oltre la linea **PC MAX — 2/3** (Massimo per cottura a pressione) indicata nella pentola interna.

Quando si cuociono alimenti che **producono schiuma, causano schizzi** (come salsa di mele, mirtilli o piselli secchi spezzati) o alimenti che **umentano di volume** (quali avena, riso, legumi o pasta), non riempire la pentola interna oltre la linea — **1/2** indicata nella pentola interna.

Altre tecniche di cottura

⚠ ATTENZIONE

Prima dell'utilizzo, ispezionare sempre e 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 la pentola interna e l'elemento riscaldante siano asciutti e puliti 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.

Altre tecniche di cottura

Slow Cook (Cottura lenta)

“Slow Cook” (Cottura lenta) è un programma adatto a tutte le ricette della tradizione in cui si utilizzano pentole per la cottura lenta.

 Durante il programma Slow Cook (Cottura lenta), la valvola di sicurezza non deve sollevarsi. Sarà possibile togliere il coperchio durante la cottura per accedere alla pentola. Se la valvola di sicurezza si solleva, assicurarsi che la levetta della valvola di sfogo sia posizionata su **“Venting”** (Sfiato). Consultare la sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: levetta della valvola di sfogo**.

Impostazione	Utilizzo consigliato	Note
Less (Meno)	Fuoco Basso nelle normali pentole per la cottura lenta	Less (Meno) di solito si utilizza per la cottura lenta e bassa che dura intere giornate: per ottenere i risultati migliori si consiglia di impostare un minimo di 10 ore (10:00).
Normal (Normale)	Fuoco Medio nelle normali pentole per la cottura lenta.	È possibile optare per l'uso di un coperchio di vetro per la cottura lenta, purché dotato di un foro di sfiao.
More (Più)	Fuoco Alto nelle normali pentole per la cottura lenta.	

Fase 1: preparare la Duo per la cottura lenta

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.
Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna.
Reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
- 02** Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.
Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.
Il display indicherà **“OFF”**.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione**, o utilizzare un coperchio di vetro con foro di sfiao.
- 04** Posizionare la levetta della valvola di sfogo su **“Venting”** (Sfiato).

Fase 2: cottura lenta

- 01** Premere il tasto **“Slow Cook”**.
- 02** Premere di nuovo **Slow Cook** (Cottura lenta) per passare in rassegna i livelli di temperatura predefiniti **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).
- 03** Servirsi dei tasti **“-” / “+”** per regolare il tempo di cottura.
 Eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.
- 04** Mantenere l'attivazione automatica di Keep Warm (Tenuta in caldo), oppure premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disabilitarla.
- 05** Dopo 10 secondi, ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.

Al termine della cottura, se la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata, sul display comparirà la scritta **“End”** (fine). In caso contrario, il timer inizia a contare da **00:00** a 10 ore (**10:00**).

Altre tecniche di cottura

Sauté (Rosolatura)

Sauté (Rosolatura) è un programma che replica la cottura in padella, su piastra o su griglia piatta.

Impostazione	Utilizzo consigliato	Note
Less (Meno)	Sobbollitura, addensamento e restringimento di liquidi.	Quando il display passa da "Hot" (Rovente) a "On" (Attivo), significa che la pentola multifunzione mantiene costante la temperatura di cottura.
Normal (Normale)	Scottatura o rosolatura.	Per precauzione, il tempo massimo di cottura è di 30 minuti.
More (Più)	Frittura al salto o doratura della carne.	

Fase 1: preparare la Duo per la rosolatura

- 01** Reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
Non utilizzare un coperchio.
 - 02** Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.

Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.

Il display indicherà **"OFF"**.
 - 03** Premere **"Sauté"** (Rosolatura).
 - 04** Premere di nuovo **"Sauté"** (Rosolatura) per passare in rassegna i livelli di temperatura predefiniti **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).
 - 05** Servirsi dei tasti **"-" / "+"** per regolare il tempo di cottura.
-  Eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.

- 06** Dopo 10 secondi, sul display compare **"On"** a indicare che la pentola multifunzione ha iniziato il processo di riscaldamento.

Fase 2: rosolatura

- 01** Quando il display passa da **"On"** (Attivo) a **"Hot"** (Rovente), versare gli ingredienti come previsto dalla ricetta.

 Se si versano gli ingredienti prima della comparsa del messaggio "Hot", è possibile che il messaggio non venga visualizzato affatto. E' normale.
- 02** Se la rosolatura termina prima dello scadere del timer, premere **Cancel** (Annulla). Altrimenti, al termine della cottura sul display comparirà la scritta **"End"** (Fine).

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

Altre tecniche di cottura

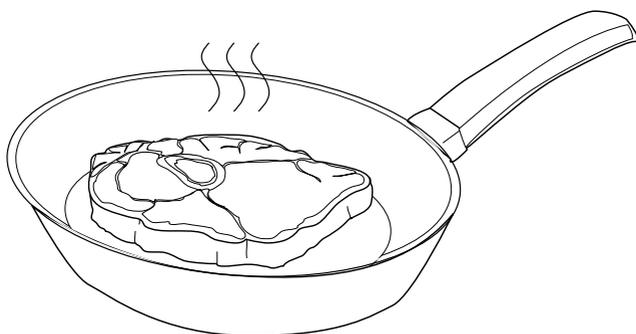
(Rosolatura).

Deglassatura della pentola interna (cottura a pressione dopo rosolatura)

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.

Per cuocere a pressione dopo il programma Sauté (Rosolatura), deglassare la pentola interna per evitare che le pietanze si brucino.

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



⚠ 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).

Altre tecniche di cottura

Yogurt

La funzione Yogurt consente di realizzare in poche semplici mosse diversi tipi di ricette a base di latticini fermentati e ingredienti simili senza latticini.

Dimensioni della pentola Instant Pot	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
3 litri	500 ml	1,9 l
5,7 litri	1.000 ml	3,8 l
8 litri	1.500 ml	65,8 l

Impostazione	Utilizzo consigliato	Note
Less (Meno)	Per fermentazione a basse temperature (ad esempio, Jiu Niang, un dolce a base di riso glutinoso fermentato).	Per impostazione predefinita, la fermentazione dura 24 ore (24:00) . Regolare il tempo di fermentazione in base alla ricetta.
Normal (Normale)	Fermentazione del latte dopo l'aggiunta della coltura.	Una fermentazione più lunga renderà più intenso il sapore dello yogurt. Regolare in base alle preferenze per un massimo di 99 ore e 30 minuti (99:30).
More (Più)	Pastorizzazione del latte.	La durata della pastorizzazione è preimpostata e non regolabile. Durante la pastorizzazione, sul display compare " boil ". Per ottenere uno yogurt extra denso, pastorizzare il latte due volte.

Fase 1: pastorizzazione del latte

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.
- 02** Versare il latte non pastorizzato nella pentola interna, quindi inserirla nella base della pentola multifunzione.
- 03** Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.
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**.
- 05** Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "**Venting**" (Sfiato).
- 06** Premere **Yogurt**.
- 07** Premere di nuovo **Yogurt** per arrivare all'opzione **More** (Più). Il display indicherà "**boil**".
- 08** Dopo 10 secondi la pentola inizia il processo di riscaldamento.

Altre tecniche di cottura

09 Al termine della pastorizzazione, sul display comparirà la scritta "End" (Fine).

Togliere il coperchio e controllare la temperatura con un termometro.

 Perché avvenga la pastorizzazione, il latte deve raggiungere una temperatura di almeno 72 °C.

Fase 2: aggiunta dei fermenti lattici

01 Attendere che la temperatura del latte pastorizzato scenda appena al di sotto dei 43 °C.

02 Versare i fermenti lattici nel latte in base alle istruzioni riportate sulla confezione.

 Se come lattoinnesto si utilizza lo yogurt al naturale, assicurarsi che contenga **fermenti lattici vivi**. Aggiungere 30 ml di yogurt ogni 3,7 l di latte, o seguire una ricetta collaudata.

03 Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione**.

Fase 3: fermentazione dello yogurt

01 Premere **Yogurt**.

02 Premere di nuovo **Yogurt** per arrivare all'opzione **Normal** (Normale). Il display indicherà 8 ore (**08:00**).

03 Se si desidera, servirsi dei tasti "–" / "+" per regolare la durata della fermentazione.

 Una fermentazione più lunga renderà più intenso il sapore dello yogurt.

04 Dopo 10 secondi la pentola inizia il processo di riscaldamento. Il timer sul display avanza da **00:00** alla durata impostata.

05 Al termine della fermentazione, la pentola multifunzione emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta "End" (Fine).

 Far raffreddare lo yogurt, quindi metterlo in frigo per 12-24 ore per far sprigionare i sapori.

Utilizzo dei misurini per yogurt

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

01 Dopo aver aggiunto i fermenti lattici al latte pastorizzato, versare con cautela il latte nei misurini per yogurt e sigillarli ermeticamente.

02 Pulire accuratamente la pentola interna e collocare la griglia per la cottura a vapore sul fondo della pentola interna.

03 Posizionare i misurini per yogurt sigillati sulla griglia per la cottura a vapore e versare acqua nella pentola interna fino a immergerli a metà.

04 Eseguire i passaggi descritti nella **Fase 3: fermentazione dello yogurt**.

Cura, pulizia e conservazione

Lavare la pentola Duo e tutti i suoi componenti dopo ogni utilizzo. Il mancato rispetto delle istruzioni di pulizia può determinare gravi guasti, che possono provocare danni alle cose e/o lesioni personali.

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

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

Componenti	Metodo 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">Vaschetta per la raccolta della condensaDispositivo antibloccaggioGuarnizioneLevetta della valvola di sfogoValvola di sicurezzaTappo in silicone	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">Controllare la vaschetta per la raccolta della condensa dopo ogni utilizzo e svuotarla se necessario. Non lasciare che cibo o umidità restino depositati nella vaschetta per la raccolta della condensa.Dopo aver tolto la levetta della valvola di sfogo e il dispositivo antibloccaggio, pulire l'interno del condotto di scarico del vapore 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, riporre il coperchio capovolto sulla base della pentola multifunzione.Riporre le guarnizioni in un luogo ben ventilato per ridurre l'odore residuo di pietanze particolarmente fragranti. Per eliminare gli odori, versare 250 ml d'acqua e 250 ml di aceto bianco nella pentola interna, eseguire Pressure Cook (Cottura a pressione) per 5-10 minuti, quindi procedere alla decompressione rapida.
Pentola interna	Lavabile in lavastoviglie. <ul style="list-style-type: none">La rimozione di macchie più ostinate di acqua calcarea potrebbe richiedere l'uso di una spugna impregnata di aceto e un po' di sfregamento.Se sul fondo sono presenti residui di cibo ostinati o bruciati, per facilitare la pulizia immergere in acqua calda per alcune ore.Accertarsi che tutte le superfici esterne siano asciutte prima di collocarla nella pentola multifunzione.
Cavo elettrico Cavo elettrico staccabile	Lavare solo a mano. Non lavare in lavastoviglie. <ul style="list-style-type: none">Utilizzare un panno appena inumidito per rimuovere eventuali particelle di sporco dal cavo elettrico.
Base della pentola multifunzione	Lavare solo a mano. Non lavare in lavastoviglie. <ul style="list-style-type: none">Strofinare l'interno della pentola esterna e il bordo di condensa con un panno appena inumidito. Far 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.

Cura, pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA

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

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

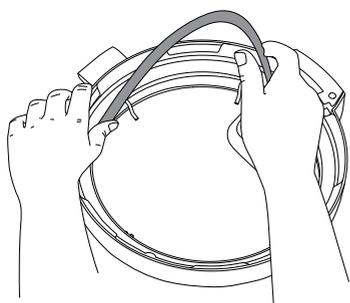
Rimozione e installazione dei componenti

Guarnizione in silicone

Rimozione della guarnizione

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

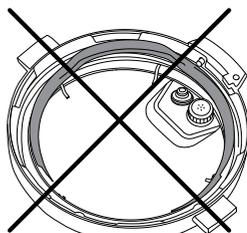
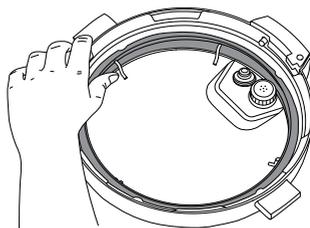
Dopo aver rimosso la guarnizione, controllare il supporto in acciaio: deve risultare fissato, centrato e avere un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non cercare di riparare il supporto della guarnizione se è deformato.



Installazione della guarnizione

Sistemare la guarnizione sul relativo supporto e premere in sede. Premere saldamente per prevenire la formazione di grinze.

Se installata correttamente, la guarnizione aderisce bene al relativo supporto e resta in sede quando il coperchio è ribaltato.



Scorretto

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

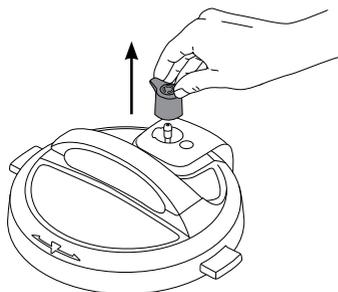
Cura, pulizia e conservazione

Levetta della valvola di sfogo

Rimozione della levetta della valvola di sfogo

Tirare verso l'alto la levetta della valvola di sfogo staccandola dal condotto di scarico del vapore.

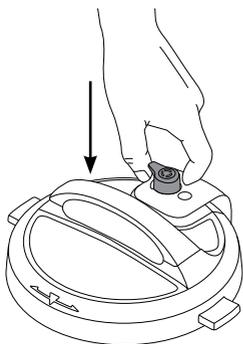
La levetta della valvola di sfogo deve essere installata prima dell'uso della pentola multifunzione.



Installazione della levetta della valvola di sfogo

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

Se correttamente installata, la levetta della valvola di sfogo risulta allentata sul condotto di scarico del vapore, ma resta in sede quando viene capovolto il coperchio.



Dispositivo antibloccaggio

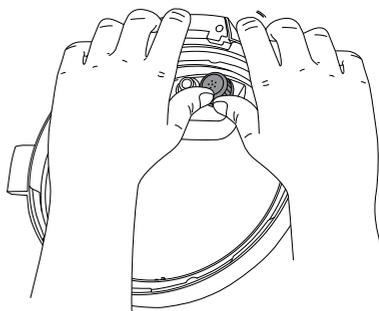
Rimozione del dispositivo antibloccaggio

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.

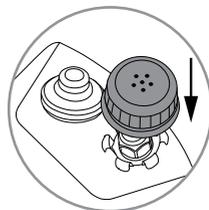
Installazione del dispositivo antibloccaggio

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

Non tentare di utilizzare la pentola a pressione senza prima avere installato il dispositivo antibloccaggio.



Rimozione



Installazione

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

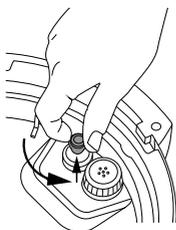
Cura, pulizia e conservazione

Valvola di sicurezza e tappo in silicone

Rimozione della valvola di sicurezza

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. Rimuovere la valvola di sicurezza dalla parte superiore del coperchio.

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

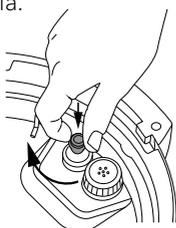


Lato superiore del coperchio

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 capovolgere il coperchio. Applicare saldamente il tappo in silicone al fondo della valvola di sicurezza.

Non tentare di utilizzare la pentola a pressione senza prima avere installato correttamente la valvola di sicurezza e/o il tappo in silicone sul coperchio della pentola.



Parte inferiore del coperchio

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.

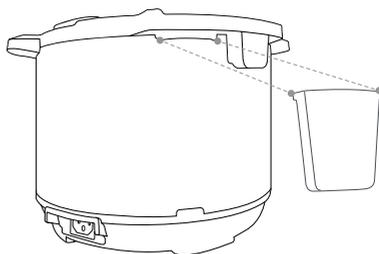
Deve essere installata prima di iniziare la cottura, quindi svuotata e sciacquata dopo ogni utilizzo.

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.



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

Problemi e soluzioni

Si invita a registrare la Instant Pot oggi stesso!

Per eventuali problemi o domande, contattare l'Assistenza 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.	Il suono prodotto dall'elettricità e dalla piastra di pressione in espansione quando avvengono cambiamenti di temperatura.	E' 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 la levetta della valvola di sfogo sulla posizione "Venting" (Sfiato), quindi abbassare lentamente il coperchio nella base della pentola multifunzione, permettendo al calore di disperdersi.
Difficoltà nell'aprire il coperchio.	Pressione all'interno della pentola multifunzione.	Scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta. Aprire il coperchio solo dopo l'abbassamento della valvola di sicurezza.
	Valvola di sicurezza bloccata nella posizione rialzata a causa di frammenti o residui di cibo.	Accertarsi che il vapore sia stato scaricato completamente eseguendo la decompressione rapida, poi premere delicatamente la valvola di sicurezza servendosi di un utensile lungo.
		Aprire il coperchio con attenzione e pulire accuratamente la valvola di sicurezza, l'area circostante e il coperchio, prima dell'utilizzo successivo.
	⚠ DANGER È possibile che il contenuto sia sotto pressione. Per evitare ustioni, NON tentare di forzare l'apertura del coperchio.	
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 eliminare il sottovuoto, posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Venting" (Sfiato).

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Getti di vapore dalla levetta della valvola di sfogo quando è su "Sealing" (Tenuta).	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 3 l: 250 ml • 5,7 l: 375 ml • 8 l: 500 ml
	Guasto controllo del sensore di pressione.	Contattare l'Assistenza.
	La levetta della valvola di sfogo non è alloggiata correttamente.	Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (Tenuta).
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.	

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
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 la funzionalità e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Verificare la presenza di bruciate sul fondo della pentola interna. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 3 l: 250 ml • 5,7 l: 375 ml • 8 l: 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 la funzionalità e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
	La base della pentola interna potrebbe essere danneggiata.	Eseguire la Prova iniziale per controllare la funzionalità e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
Fuoriuscita di vapore/ fischio di lieve entità dalla levetta della valvola di sfogo durante la cottura.	La levetta della valvola di sfogo non è su "Sealing" (Tenuta).	Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (Tenuta).
	La pentola multifunzione sta regolando la pressione in eccesso.	E 'normale; non occorre intervenire.
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. Verificare che la presa sia in tensione.
	È saltato il fusibile della pentola.	Contattare l'Assistenza.

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa		Soluzione
Sul display appare un codice di errore e la pentola multifunzione emette continuamente un segnale acustico.	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensore difettoso.	Contattare l'Assistenza.
	C5	La temperatura è troppo alta perché la pentola interna non è collocata nella base della pentola multifunzione.	Premere Cancel (Annulla) e attendere che l'elemento riscaldante si raffreddi; controllare che non vi siano corpi estranei nella base della pentola multifunzione; inserire o ricollocare la pentola interna nella base della pentola multifunzione e digitare nuovamente i comandi.
		La temperatura è troppo alta.	Verificare l'eventuale presenza di bruciature sul fondo della pentola interna. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 3 l: 250 ml • 5,7 l: 375 ml • 8 l: 500 ml
	C7 o NoPr	L'elemento riscaldante ha smesso di funzionare.	Contattare l'Assistenza.
		Liquido insufficiente.	Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 3 l: 250 ml • 5,7 l: 375 ml • 8 l: 500 ml
		La levetta della valvola di sfogo è posizionata su "Venting" (Sfiato).	Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (Tenuta).
	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.			
Sul display appare un codice di errore e la pentola multifunzione emette continuamente un segnale acustico.	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. Spegnerne la pentola multifunzione, scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta e ispezionare il fondo della pentola interna.
	PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura senza pressione.	Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Venting" (Sfiato).

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

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 fornite con l'apparecchio stesso (consultabili anche all'indirizzo [instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk)), l'Azienda provvederà, a sua 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 a 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 effettuata o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio potrebbero interferire con la sicurezza del suo funzionamento e determinare lesioni e danni gravi. Qualsiasi modifica effettuata o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio o un suo componente renderanno 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 risultanti 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 danni causati da 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) riparazioni laddove l'apparecchio sia sottoposto a un uso diverso dal normale uso domestico, oppure quando 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 limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o componente dello stesso e non può superare 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.

Garanzia

Registrazione della garanzia

Si prega di 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.

Registrazione della garanzia

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hershaw 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.



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

Si invita a registrare il prodotto oggi stesso alla pagina:

www.instantpot.co.uk/support/register

Recapiti

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Per unirsi alla community ufficiale Instant Pot:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Scarica gratuitamente l'app



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Fabbricato in Cina