

inizia subito

INSTANT POT® **PRO PLUS**
MANUALE UTENTE

Instant™

Indice

Ti diamo il benvenuto!.....	3
PRECAUZIONI IMPORTANTI	4
Prodotto, parti e accessori.....	9
Inizia subito	11
Cucinare con l'app Instant Brands Connect	14
Associazione con l'app Instant Brands Connect.....	15
Pannello di controllo	16
Impostazioni.....	19
Cottura a pressione	20
Rilascio della pressione	22
Controllo della pressione	24
Cottura	29
Informazioni sull'inscatolamento.....	32
Inscatolamento 101	33
Cottura	34
Cura, pulizia e conservazione	44
Risoluzione dei problemi	49

Ti diamo il benvenuto!

Grazie per aver acquistato la nuova pentola a pressione Instant Pot® Pro Plus. Speriamo che la userai per cucinare per molti anni.

Registrare il prodotto

Teniamoci in contatto, per ogni evenienza.

Registra il tuo prodotto su instantbrands.co.uk/product-registration.

Contattaci

Per qualsiasi domanda sulla tua nuova Instant Pot, conta pure su di noi.

instantbrands.co.uk/support/

UKSupport@instantbrands.com (if located in the UK)

EUSupport@instantbrands.com (if located in the EU)

+44 (0) 3331 230051

Specifiche del prodotto

				
Modello: Pro Plus 60	220-240 V ~ 50-60 Hz	1200 W	5.7 litri	15.54 lb / 7.05 kg
	Pro Plus 60			
	icm: 33,5 L x 33,1 P x 32,3 A			

Trova il nome del modello e il numero di serie

Il nome del modello si trova sull'etichetta argentata con le caratteristiche tecniche sul retro della base, vicino al cavo di alimentazione. Il **numero di serie** si trova su un adesivo bianco accanto all'etichetta con le caratteristiche tecniche.

Specifiche del prodotto

Modello	Potenza	Alimentazione	Volume	Peso	Dimensioni
Pro Plus	1200W	220-240V~ 50/60 Hz	5.7 litri	7.05kg	cm: 33,5 L x 33,1 P x 32,3 A

⚠ AVVERTIMENTO

Istruzioni di sicurezza

Noi di Instant vogliamo farti sentire a tuo agio con i nostri prodotti. Il nostro Instant Pro Plus è stato progettato pensando a te e alla tua sicurezza.

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

Quando si usano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e infortuni.

⚠ ISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Dove mettere l'apparecchio

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

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

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

NON usare il prodotto vicino ad acqua o fiamme.

NON usare all'aperto. Tenere al riparo dalla luce diretta del sole.

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

⚠ AVVERTIMENTO

Uso Generale

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

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

Posizionare gli accessori caldi su una superficie o una piastra di cottura resistenti al calore.

Fare attenzione quando si solleva il recipiente interno dal corpo della pentola per non scottarsi.

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

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

NON usare l'apparecchio senza il recipiente interno.

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

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

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

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

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

NON lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Cottura a Pressione

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

Verificare se la valvola di scarico è installata.

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

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

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

NON rimuovere il coperchio a pressione a mani nude.

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

NON spostare l'apparecchio quando è sotto pressione.

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

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

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

Quanti ingredienti mettere per la cottura a pressione

Un riempimento eccessivo può comportare il rischio di intasamento del tubo di rilascio del vapore e di sviluppare una pressione eccessiva.

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

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

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

Verificare che la guarnizione del coperchio sia inserita correttamente.

Accessori

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

Usare solo il recipiente interno in acciaio inox autorizzato per la Pro Plus per ridurre il rischio di perdita di pressione.

Sostituire la guarnizione del coperchio solo con una guarnizione Instant Pot autorizzata per evitare lesioni personali e danni all'apparecchio.

NON usare gli accessori forniti in forni a microonde, tostapane, forni ventilati o statici o su piani di cottura in ceramica, serpentine elettriche, cucine a gas o griglie da esterni.

Cura e conservazione

FARE raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulire o mettere via.

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

NON inserire nell'apparecchio materiali combustibili come carta, cartone, plastica, polistirolo o legno.

Cavo di alimentazione

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

NON lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde o fiamme libere, compreso il piano cottura.

⚠ AVVERTIMENTO

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

NON rimuovere la messa a terra.

Se l'apparecchio è fornito con un cavo di alimentazione amovibile: Collegare prima il cavo di alimentazione all'apparecchio e poi alla presa di corrente.

Avvertenze Elettriche

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

ISPEZIONARE regolarmente l'apparecchio e il cavo. **NON** usare l'apparecchio se il cavo o la spina mostrano segni di danneggiamento, se l'apparecchio non funziona bene o se è stato fatto cadere o è danneggiato in qualsiasi modo. Per qualsiasi problema, contattare l'Assistenza Clienti per e-mail all'indirizzo EUSupport@instantbrands.com o telefonicamente al numero +44 (0) 3331 230051.

NON manomettere i meccanismi di sicurezza per non causare danni alle persone e/o alle cose.

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

NON immergere il cavo, la spina di alimentazione o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

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

NON mettere l'apparecchio sotto un getto d'acqua per pulirlo.

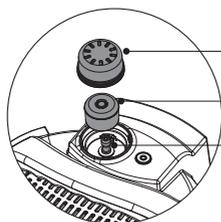
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Prodotto, parti e accessori

Prima di utilizzare la nuova Instant Pot Pro Plus, assicurati che sia tutto a posto, poi consulta **Cura, pulizia e conservazione: Rimozione e installazione delle parti** per capire come sono connesse tra di loro.

Parte superiore del coperchio

Gruppo rilascio vapore



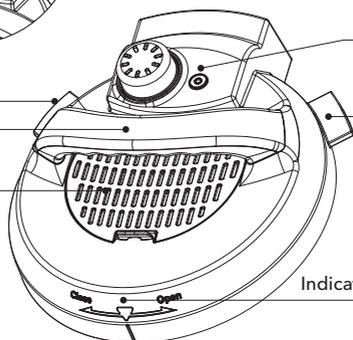
Tappo rilascio vapore

Valvola di rilascio vapore

Tubo di rilascio vapore

Aletta del coperchio
Maniglia del coperchio

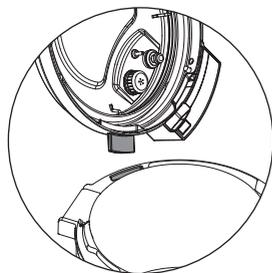
Protezione QuickCool



Valvola a galleggiante

Aletta del coperchio

Indicatori di posizione del coperchio

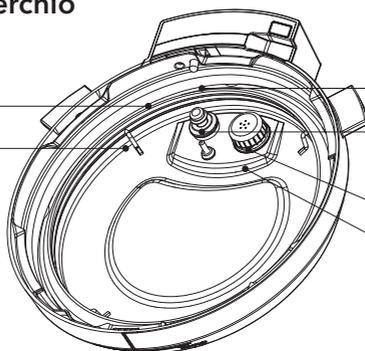


💡 Suggestimento: tieni il coperchio della cottura a pressione in piedi per non lasciarlo sul piano di lavoro. Inserire l'aletta del coperchio sinistra o destra nei supporti corrispondenti sulla base per tenere in piedi il coperchio e risparmiare spazio!

Parte inferiore del coperchio

Guarnizione

Guida della guarnizione



Perno di blocco

Tappo in silicone

(fondo della valvola a galleggiante)

Scudo anti-bloccaggio

Tubo rilascio vapore

(sotto lo scudo anti-bloccaggio)

*Le immagini proposte sono solo a scopo illustrativo e potrebbero differire dal prodotto reale.
Fare sempre riferimento al prodotto reale.*

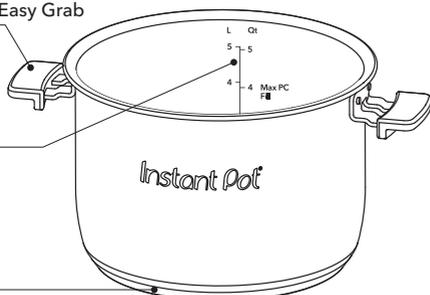
Prodotto, parti e accessori

Recipiente interno

Manici in silicone Easy Grab

Indicatori linea di riempimento

Fondo



 **Suggerimento:** può essere usato sui fornelli o nel forno fino a 204 °C. Il recipiente interno possiede un fondo a tre strati termosaldato, il che sembra complicato, ma in realtà significa solo che è possibile usarla praticamente ovunque: dalla base multicooker a qualsiasi piano di cottura elettrico, in ceramica, a gas o a induzione.

Base multicooker

Recipiente esterno

Bordo di condensa

Pannello di controllo

Esterno in acciaio inossidabile nero

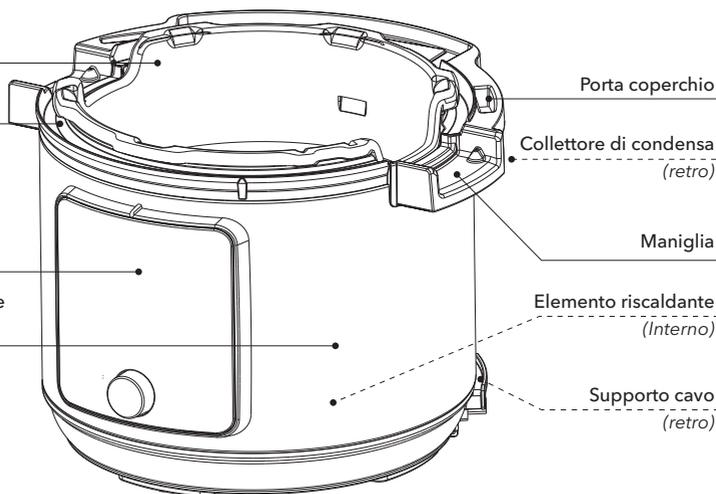
Porta coperchio

Collettore di condensa (retro)

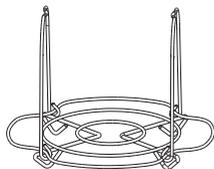
Maniglia

Elemento riscaldante (Interno)

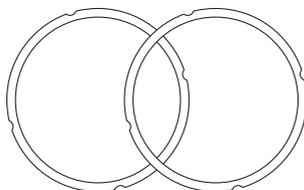
Supporto cavo (retro)



Accessori



Griglia vapore



Guarnizioni di ricambio

*Le immagini proposte sono solo a scopo illustrativo e potrebbero differire dal prodotto reale.
Fare sempre riferimento al prodotto reale.*

Inizia subito

Preparazione iniziale

- 01** Togliere la Instant Pot Pro Plus dalla scatola!
- 02** Rimuovere il materiale di imballaggio e gli accessori all'interno e intorno al multicooker e assicurarsi che tutte le parti siano presenti. Vedere **Prodotto, parti e accessori** per un elenco completo di tutte le parti.
- 03** Assicurati di controllare sotto la pentola!
- 04** Lavare la pentola in lavastoviglie o con acqua calda e sapone per piatti. Sciacquare bene con acqua tiepida e pulita e utilizzare un panno morbido per asciugare accuratamente l'esterno della pentola.
- 05** Pulire l'elemento riscaldante con un panno morbido e asciutto per assicurarsi che non vi siano resti di imballaggio all'interno della base multicooker.
- 06** Non togliere gli adesivi di sicurezza dal coperchio (a meno che non sia specificato sull'adesivo!) o le etichette dal retro della base multicooker.
- 07** Potresti essere tentato di mettere la Pro Plus su un fornello, ma non farlo! Appoggia la base multicooker su una superficie piana e stabile, lontana da materiale infiammabile e fonti di calore.

Manca qualcosa o ci sono danni?

Contatta un operatore del Servizio clienti via e-mail all'indirizzo **UKsupport@instantbrands.com** (per chi risiede nel Regno Unito) o **EUsupport@instantbrands.com** (per chi risiede nella UE) e cercheremo di aiutarti con una delle nostre magie!

CAUTION

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le **PRECAUZIONI IMPORTANTI**. Se non si leggono e seguono queste istruzioni per usare in sicurezza l'apparecchio, possono verificarsi danni personali o materiali.

NON posizionare l'apparecchio sui fornelli o un altro elettrodomestico. Il calore proveniente da una fonte esterna potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Per evitare il rischio di danni materiali e/o lesioni personali, **NON** posizionare nulla sopra l'apparecchio e **NON** coprire o bloccare il gruppo il rilascio del vapore o lo scudo anti-bloccaggio, situato sul coperchio dell'apparecchio.

Inizia subito

Esecuzione del test iniziale (test dell'acqua)

Prima di utilizzare la nuova Pro Plus per la prima volta, eseguire un test per verificare che tutto funzioni correttamente.

Fase 1: Configurare la Pro Plus per la cottura a pressione

- 01** Rimuovere il recipiente interno dalla base del multicooker e riempirla con acqua fino alla prima riga **(1)**.
- 02** Inserisci il recipiente interno nella base multicooker.
- 03** Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione 220-240 V.

Il display visualizzerà **OFF**.

- 04** Posizionare e chiudere il coperchio come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.

Per la cottura a pressione, il coperchio si blocca automaticamente.

Fase 2: "Cottura" (...ma non proprio, è solo un test!)

- 05** Selezionare **Cottura a pressione**.
- 06** Quando il **campo dei minuti** lampeggia, ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura su 5 minuti (**00:05**).

I parametri personalizzati vengono salvati nel programma Smart all'inizio della cottura.

- 07** Selezionare il campo Sfiato per passare dalle opzioni di rilascio **Naturale**, a **Impulso** e Rapido.

Selezionare **Rapido** per un rilascio veloce della pressione al termine del test.

Per ulteriori informazioni, vedere **Rilascio della pressione**.

- 08** Selezionare **Tieni in caldo** per spegnere il riscaldamento automatico al termine del test.
- 09** Premere **Avvio** per cominciare.

Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento della cottura visualizzerà **Pre-riscaldamento**.

Fase 3: Rilascio della pressione

Al termine del programma Smart, l'icona di rilascio rapido lampeggerà fino al totale rilascio della pressione



- 10** Controllare l'**indicatore di pressione** sul pannello di controllo per assicurarsi che sia sicuro aprire il coperchio, quindi aprire con attenzione e rimuovere il coperchio come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.

Leggere la sezione Controllo della pressione (indicatore di pressione) a pagina 29.

- 11** Utilizzando un'adeguata protezione per le mani, rimuovere il recipiente interno dalla base del multicooker, gettare l'acqua e asciugare accuratamente il recipiente interno.

Ora sei pronto per cucinare con la tua Instant Pot® Pro Plus!

Inizia subito

ATTENZIONE

Il vapore pressurizzato fuoriesce dalla parte superiore della valvola di rilascio vapore. Tenere la pelle nuda lontano dalla valvola di rilascio vapore per evitare di ustionarsi.

PERICOLO

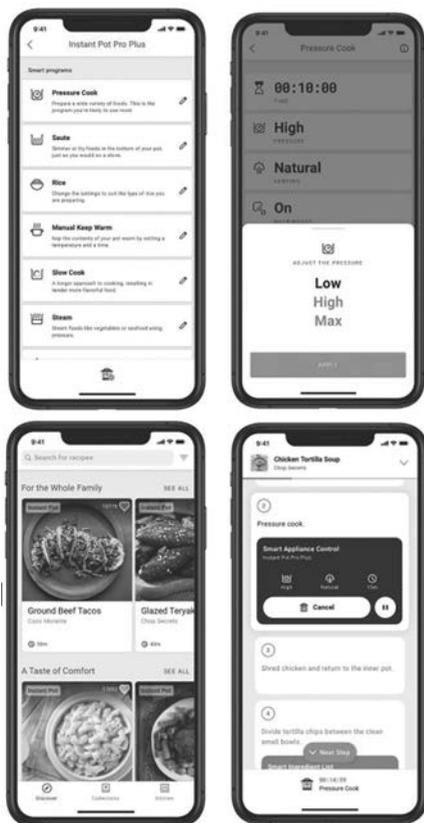
NON tentare di rimuovere il coperchio mentre l'indicatore di pressione è acceso e non tentare **MAI** di forzare l'apertura del coperchio. Il contenuto si trova sotto una forte pressione. La spia della pressione deve essere spenta prima di provare a togliere il coperchio. In caso contrario, potrebbero verificarsi gravi lesioni personali e/o danni materiali

ATTENZIONE

Il recipiente interno sarà caldo dopo la cottura. Per evitare ustioni, utilizzare sempre una protezione termica adeguata quando si maneggia una pentola calda.

Cucinare con l'app Instant Brands Connect

Semplifica la cottura, controlla facilmente la tua Instant Pot® Pro Plus utilizzando l'app Instant Brands Connect dal tuo dispositivo mobile. Avrai il pieno controllo dei programmi di cottura, oltre a poter accedere a più di 1000 ricette interattive e guidate.



fresco

Controllo dei programmi di cottura

La Pro Plus vanta 9 programmi Smart che puoi controllare tramite l'App monitorando la cottura. È possibile utilizzare le impostazioni di cottura predefinite oppure personalizzare il tempo, livello di pressione, la temperatura e il tipo di sfiato.

Ricette guidate

L'App Instant Brands Connect include oltre 1000 deliziose ricette. Ma a differenza delle ricette standard, l'app può guidare in modo interattivo la cottura con la Pro Plus. L'App avvierà la cottura e controllerà le impostazioni esattamente come specificato dalla ricetta. Tutto quello che devi fare è preparare gli ingredienti e inserirli nella macchina.

Associazione con l'app Instant Brands Connect

Puoi controllare la tua Pro Plus con l'app Instant Brands Connect utilizzando il tuo dispositivo mobile.



Per scaricare l'App puoi:

- scansionare il codice QR, oppure
- cercare "Instant Brands Connect" nell'Apple Store o nel Google Play Store.

Per iniziare, dovrai creare un account.

Requisiti per l'associazione

È possibile utilizzare i seguenti dispositivi mobili compatibili per l'associazione tramite WiFi e Bluetooth:

- Android versione 5.0 o successiva.
- iOS versione 12.0 o successiva.

Instant Pot può connettersi solo a una rete WiFi a 2,4 GHz. Il Bluetooth deve essere acceso per associare l'Instant Pot.

Seguire i passaggi qui sotto per avviare il processo di associazione.

Prima di iniziare, assicurarsi di:

- Aver scaricato l'app Instant Brands Connect e creato un account se non se ne hai già uno.
- Conoscere il nome e la password della rete WiFi domestica.
- Verificare che l'impostazione Bluetooth sia attiva.
- Assicurarsi che la Pro Plus sia collegata alla corrente e non in fase di cottura. Il display deve visualizzare OFF.
- Assicurarsi di tenere il dispositivo mobile vicino alla Pro Plus.

01 Aprire l'app e selezionare la sezione Elettrodomestici, quindi selezionare Aggiungi un elettrodomestico.

02 Dall'elenco degli elettrodomestici, selezionare "Instant Pot Pro Plus".

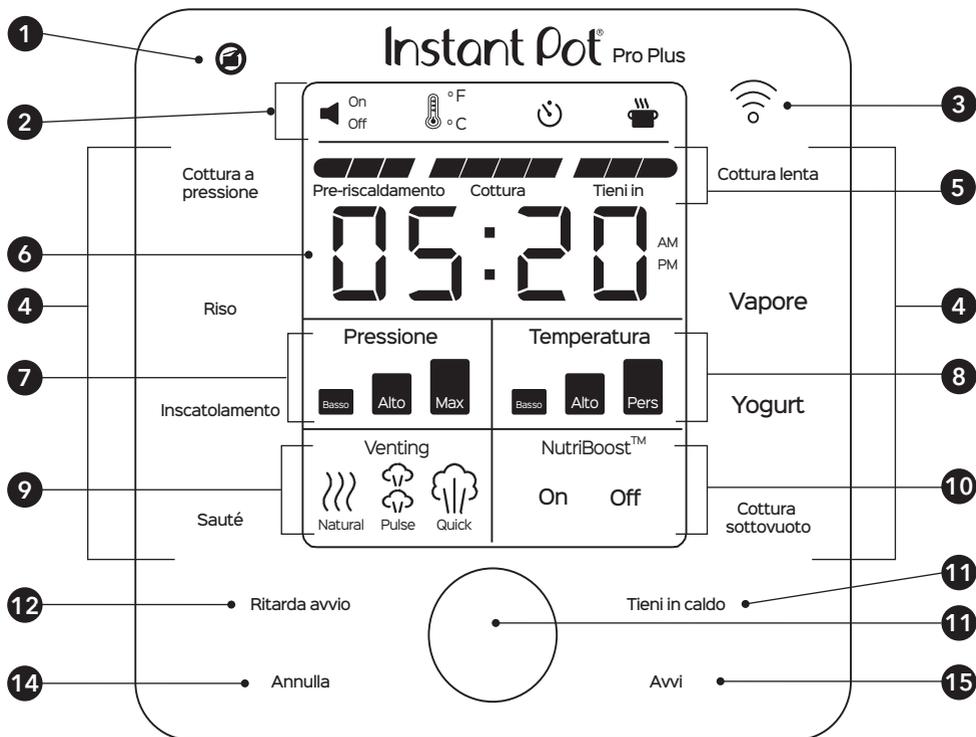
03 Seguire le istruzioni dell'app per avviare il processo di associazione.

Al termine, potrai controllare la tua Pro Plus dall'app e potrai cucinare in modo più semplice e smart!

Attenzione: Il test iniziale dell'acqua può essere eseguito utilizzando l'app mobile. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato seguendo i passaggi esposti sopra prima di iniziare il test.

Pannello di controllo

La Pro Plus dispone di un pannello di controllo touch screen facile da usare e da comprendere.



1	Indicatore di pressione	Si illumina quando c'è della pressione all'interno del multicooker per indicare che il coperchio è bloccato e non può essere rimosso.
2	Icone di stato	  Indica se i suoni sono attivi o disattivi , come indicato.
		 °F °C Indica se la scala di temperatura viene visualizzata in Fahrenheit (°F) o Celsius (°C). Vedere Pannello di controllo: Impostazioni per altri dettagli.
		 Ritarda avvio o timer di cottura in funzione.
		 Appare quando Tieni in caldo è in funzione o è impostato per accendersi al termine della cottura.

*Le immagini proposte sono solo a scopo illustrativo e potrebbero differire dal prodotto reale.
Fare sempre riferimento al prodotto reale.*

Pannello di controllo

3	Indicatore WiFi	Si illumina se associato all'app Instant Brands Connect e collegato a un dispositivo. Vedere WiFi per maggiori informazioni.	
4	Programmi smart	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Cottura a pressione) • Rice (Riso) • Canning (Inscatolamento) • Sauté 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Cottura lenta) • Steam (Vapore) • Yogurt • Sous Vide (Cottura sottovuoto)
		Vedere Cottura per i dettagli.	
5	Barra di avanzamento cottura	Mostra quando il multicooker è in modalità Pre-riscaldamento, Cottura e Tieni in Caldo . Vedere Pannello di controllo: Barra di avanzamento cottura per maggiori informazioni.	
6	Display tempo	In standby, visualizza OFF.	
		Durante l'esecuzione di un programma Smart, conta i minuti che aumentano o diminuiscono, a seconda del programma.  Alcuni programmi Smart visualizzano la temperatura in °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).	
7	Pressione	Scegliere tra Bassa, Alta e Max .	
8	Temperatura	Scegliere tra Bassa, Alta e Personalizzata .	
9	Ventilazione	Scegliere tra 3 metodi di sfato:	
			Rilascio Naturale
			Rilascio a Impulso
			Rilascio Rapido
10	NutriBoost	Attiva e disattiva l'impostazione NutriBoost. Vedi Cottura: NutriBoost per maggiori informazioni.	
11	Manopola di controllo	Ruotare la manopola per regolare il tempo e la temperatura.	
12	Ritarda avvio	Ritarda l'inizio della cottura. Funge anche da timer di cottura!	
13	Tieni in caldo	Attiva o disattiva Tieni in caldo .	
		 Può essere utilizzato solo con Cottura a pressione, Riso, Inscatolamento e Cottura lenta, o come programma a sé stante quando la macchina è in standby.	
14	Annulla	Interrompe un programma Smart in qualsiasi momento e riporta il multicooker in standby.	
15	Avvio	Avvia il programma Smart selezionato.	

Pannello di controllo

Barra di avanzamento cottura

Il **Pre-riscaldamento** è in corso. Il display mostra **On** durante la fase di preriscaldamento per fare sapere che sta lavorando per raggiungere la temperatura.



Solo dopo che la Pro Plus avrà raggiunto la pressione o la temperatura richiesta dal programma Smart, verrà visualizzato **Cottura**.



Tieni in caldo si accende automaticamente (a meno che tu non l'abbia disattivato) al termine della cottura per mantenere il pasto a temperatura di servizio.

Applicabile solo a Cottura a pressione, Riso, Cottura lenta e Inscatolamento.



Messaggi di stato

OFF	La Pro Plus è in modalità standby, pronta per partire.
On	Il multicooker si sta preriscaldando .
Hot	Il recipiente interno ha raggiunto la temperatura di cottura perfetta ed è possibile aggiungere gli ingredienti.  Si applica solo a Sauté e Cottura sottovuoto
Hot	Il display visualizza una delle seguenti: <ul style="list-style-type: none">• Il tempo di Cottura rimanente quando un programma Smart è in esecuzione,• Il conto alla rovescia per Ritarda avvio,• Da quanto tempo il cibo è in Tieni in caldo,
End	Al termine della cottura, il display visualizza Fine fino a quando non verrà tolto il coperchio o si preme Annulla .

Viene visualizzato qualcos'altro? Per ulteriori informazioni, vedi **Risoluzione dei problemi**.

Impostazioni

Impostazioni	Descrizione				
Attivazione e disattivazione suoni.	In standby, tenere premuta l'icona del suono per 2 secondi per attivare e disattivare i suoni.  Gli avvisi acustici di sicurezza e di errore non possono essere disattivati.				
Modificare la temperatura visualizzata (°C e °F).	In standby, tenere premuta l' icona del termometro per 2 secondi per passare dalla visualizzazione °C alla visualizzazione °F e viceversa.				
Regola e salva i tempi e le temperature di cottura personalizzati.	Una volta selezionato un programma Smart, le modifiche al tempo di cottura, alla temperatura e al livello di pressione vengono salvate quando il programma parte.				
Ritarda l'inizio della cottura.	<table border="1" data-bbox="288 683 1028 788"> <thead> <tr> <th>Tempo predefinito</th> <th>Intervallo di tempo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 ore (06:00)</td> <td>Da 10 minuti a 24 ore (00:10 to 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> Selezionare e impostare un programma Smart disponibile. Quando sei pronto, premi Ritarda avvio. Il campo delle ore lampeggia. Ruotare la manopola per regolare il campo delle ore secondo necessità. Premere il campo dei minuti per attivarlo. Ruotare la manopola per regolare il campo dei minuti secondo necessità. Premere Avvio per iniziare il conto alla rovescia. <p>L'avvio ritardato non può essere utilizzato con Sauté, Yogurt o Cottura sottovuoto.</p>	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	6 ore (06:00)	Da 10 minuti a 24 ore (00:10 to 24:00)
Tempo predefinito	Intervallo di tempo				
6 ore (06:00)	Da 10 minuti a 24 ore (00:10 to 24:00)				
Ripristina i singoli programmi Smart.	Quando in standby, tenere premuto per 3 secondi il pulsante del programma che si desidera ripristinare. Tutti i tempi, il livello di pressione e le temperature di cottura del programma Smart saranno ripristinati secondo le impostazioni predefinite.				
Ripristina tutti i programmi Smart.	In standby, tenere premuto Annulla finché il multicooker non emette un segnale acustico. Tutti i tempi, livelli di pressione e le temperature di cottura dei programmi smart saranno ripristinati secondo le impostazioni predefinite.				

Cottura a pressione

La Cottura a pressione utilizza la pressione per aumentare il punto di ebollizione dell'acqua al di sopra dei 100°C. Queste alte temperature consentono di cuocere gli alimenti molto più velocemente del normale.

Quando si cuoce a pressione, la Instant Pot Pro Plus passa attraverso 3 fasi.

Come funziona la pressione

Preriscaldamento

Cosa vedi	Cosa non vedi	Suggerimenti
La barra di avanzamento della cottura visualizza Preriscaldamento . Il display visualizza On .	Mentre il multicooker si pre-riscalda, vaporizza i liquidi per creare vapore. Una volta che si è accumulato abbastanza vapore, la valvola a galleggiante si apre e blocca il coperchio in posizione.	Il tempo che il multicooker impiega a raggiungere la pressione dipende da variabili come gli ingredienti, la temperatura del liquido e il suo volume. Gli alimenti surgelati hanno un tempo di pre-riscaldamento più lungo. Per risultati più rapidi, scongelare il cibo prima di cuocerlo.

Cottura

Cosa vedi	Cosa non vedi	Suggerimenti
La barra di avanzamento cottura passa a Cottura . Il display passa al conto alla rovescia.	Quando la Instant Pot raggiunge il livello di pressione richiesto, ha inizio la cottura. La Instant Pot Pro Plus mantiene automaticamente una pressione bassa, alta o massima durante la cottura..	Una pressione più elevata significa una temperatura più elevata. Le impostazioni del programma Smart (ad es. tempo di cottura, livello di pressione, ecc.) possono essere regolate in qualsiasi momento durante la cottura.

Depressurizzazione

Cosa vedi	Cosa non vedi	Suggerimenti
<p>Se è attivo Tieni in Caldo dopo la cottura, la barra di avanzamento si sposta su Tieni in caldo e il timer comincia a contare da 00:00.</p> <p>Altrimenti, il multicooker inizia la fase di sfiato e l'icona corrispondente lampeggia fino al termine.</p>	<p>Anche se la cottura del cibo è terminata, il multicooker è ancora caldo e sotto pressione.</p>	<p>Seguire le istruzioni della ricetta per scegliere il metodo di sfiato.</p> <p>Lo sfiato rilascia la pressione, abbassa la temperatura e consente di togliere in sicurezza il coperchio.</p> <p>Vedi Rilascio della pressione: metodi di sfiato nella pagina successiva per informazioni sulle tecniche di sfiato sicuro.</p>

Rilascio della pressione

È **necessario** rilasciare la pressione dopo la cottura a pressione prima di tentare di aprire il coperchio. Seguire le istruzioni della ricetta per scegliere il metodo di sfiato.d.

⚠ ATTENZIONE

Il vapore espulso dalla valvola di rilascio vapore è caldo. **NON** avvicinare le mani, il viso o la pelle al gruppo rilascio vapore quando si rilascia la pressione per evitare lesioni personali.

NON coprire o ostruire la valvola rilascio vapore o il coperchio per evitare lesioni personali e/o danni materiali.

⚠ PERICOLO

NON tentare di rimuovere il coperchio mentre l'indicatore di pressione è acceso e non tentare **MAI** di forzare l'apertura del coperchio. Il contenuto si trova sotto una forte pressione. La valvola a galleggiante deve abbassarsi prima di tentare di togliere il coperchio. La mancata osservanza di queste istruzioni può comportare gravi lesioni personali e/o danni materiali.

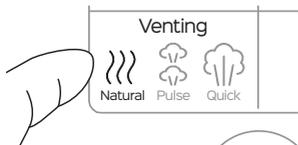
Metodi di sfiato

Rilascio Naturale (NR o NPR)

Al termine della cottura, la temperatura all'interno del multicooker scende gradualmente e il multicooker perde pressione naturalmente nel tempo.

Che cosa fare

Premi il **campo Sfiato** sul pannello di controllo per passare a **Naturale**.



Cosa aspettarsi

Al termine della cottura, il multicooker non effettua lo sfiato, e il cibo continua a cuocersi anche dopo la fine del programma Smart.

Suggerimento: Questo sistema è detto "Cottura di riporto" o "Riposo", ed è ottimo per grandi tagli di carne.



Il tempo di depressurizzazione può variare in base al volume, al tipo e alla temperatura del cibo e del liquido. Con alcuni piatti possono essere necessari fino a 40 minuti, quindi pianifica in anticipo: vale la pena aspettare!

Quando la pressione è rilasciata del tutto, la spia dell'indicatore di pressione si spegne. A questo punto si può aprire il coperchio in sicurezza.

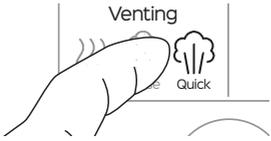
AVVISO

Utilizzare NR per depressurizzare il multicooker dopo la cottura di cibi ad alto contenuto di amido (ad esempio, zuppe, stufati, chili, pasta, porridge e congee) o dopo la cottura di cibi che aumentano in volume da cotti (ad esempio, fagioli e cereali).

Rilascio della pressione

Rilascio rapido (QR o QPR)

Al termine della cottura, il rilascio rapido abbassa rapidamente la pressione e la temperatura per evitare di prolungare la cottura. Perfetto per verdure a cottura rapida e frutti di mare delicati!

Che cosa fare	Cosa aspettarsi
<p>Premi il campo Sfiato sul pannello di controllo per passare a Rapido.</p>  <p>The diagram shows a hand pressing a button labeled 'Venting Quick' on a control panel. Above the button, there is a small icon of steam rising from a pot, and the word 'Venting' is written above that icon.</p>	<p>Al termine della cottura, la Pro Plus rilascia uno sbuffo di avvertimento ed emette 3 segnali acustici, seguiti da uno sbuffo costante di vapore dalla parte superiore della valvola rilascio vapore.</p> <p>È del tutto normale!</p> <p>Quando la pressione è rilasciata del tutto, la spia dell'indicatore di pressione si spegne. A questo punto si può aprire il coperchio in sicurezza.</p>

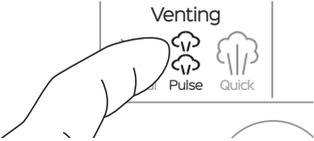
AVVISO

NON utilizzare QR quando si cuociono cibi grassi, oleosi, densi o ricchi di amido (ad es. stufati, chili, pasta e congee) o quando si cuociono alimenti che aumentano in volume da cotti (ad es. fagioli e cereali).

Se si notano molti schizzi mentre viene rilasciata la pressione, premere il **campo Sfiato** per tornare a **Naturale**, quindi premere **Avvia**. Attendere qualche minuto prima di provare a rilasciare nuovamente la pressione. Se gli schizzi continuano, utilizzare NR per rilasciare in sicurezza la pressione rimanente.

Rilascio a impulsi

Al termine della cottura, la Pro Plus rilascia raffiche di vapore temporizzate per diminuire la pressione - perfetto per riso, cereali e molto altro ancora.

Che cosa fare	Cosa aspettarsi
<p>Selezionare il campo Sfiato sul pannello di controllo per attivare Impulso.</p>  <p>The diagram shows a hand pressing a button labeled 'Venting Pulse' on a control panel. Above the button, there is a small icon of steam rising from a pot, and the word 'Venting' is written above that icon.</p>	<p>Al termine della cottura, il multicooker rilascia una breve scarica di vapore ogni 15 secondi.</p> <p>Quando la pressione è rilasciata del tutto, la spia dell'indicatore di pressione si spegne. A questo punto si può aprire il coperchio in sicurezza.</p>

Controllo della pressione

Vedi **Cura, pulizia e conservazione** per l'installazione e la rimozione delle parti.

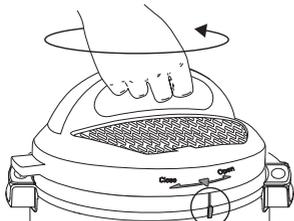
Coperchio a pressione

Quando è collegata alla corrente, la Pro Plus avvia un piccolo jingle all'apertura e chiusura del coperchio.

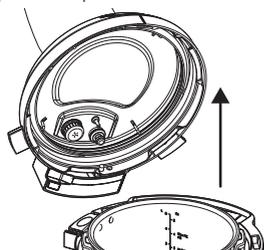
Perché ci piace	Cosa dovresti sapere
<p>Quando il coperchio si chiude, si prepara al blocco per una cottura a pressione davvero semplice.</p> <p>Si blocca sopra le maniglie del recipiente interno.</p> <p>Il manico del coperchio è comodo da usare sia che siate mancini o destri, e può essere posizionato in verticale sulla base multicooker!</p>	<p>È possibile togliere il coperchio durante la cottura senza pressione per poter assaggiare gli ingredienti mentre li cuoci.</p> <p>Durante la cottura a pressione, il coperchio si blocca in posizione solo quando il multicooker è pressurizzato.</p> <p>Non provare a togliere il coperchio senza motivo.</p>

Rimozione del coperchio

- 01** Afferrare la maniglia e ruotarla in senso antiorario per ▼ allineare la linea sul coperchio con quella sul bordo della base multicooker.

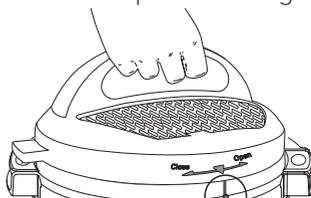


- 02** Sollevare il coperchio e allontanarlo dalla base del multicooker verso il proprio corpo.

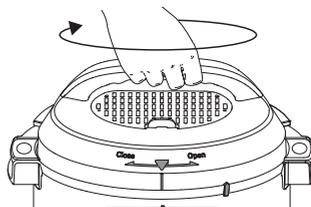


Chiusura del coperchio

- 01** Allineare ▼ la linea sul coperchio con quella sulla base multicooker, quindi abbassare il coperchio sulla guida.



- 02** Ruotare il coperchio in senso ▼ orario fino a quando non si allinea con il centro del pannello di controllo.



Vedere **Rilascio della pressione** per informazioni sulle tecniche di depressurizzazione sicure.

Controllo della pressione

QuickCool

Per ottenere un rilascio naturale più rapido dopo la cottura a pressione, utilizza il vassoio QuickCool*.

Perché ci piace	Cosa dovresti sapere
Ti fa risparmiare un sacco di tempo – è possibile rilasciare la pressione naturalmente fino al 50% più in fretta.	La parte metallica del coperchio diventa estremamente calda , quindi non togliere la protezione a meno che non si utilizzi QuickCool.

Per utilizzare il vassoio QuickCool, riempiilo con ghiaccio o acqua e congelalo. Una volta congelato, posiziona il vassoio QuickCool sul metallo visibile del coperchio.

Quando la valvola a galleggiante scende nel coperchio, toglì il vassoio QuickCool, butta l'acqua e apri il coperchio.

*Il vassoio Quickcool è venduto separatamente su instantbrands.co.uk.

ATTENZIONE

Il coperchio sarà caldo durante e dopo la cottura. Per evitare ustioni, **NON** toccare il metallo con la pelle nuda..

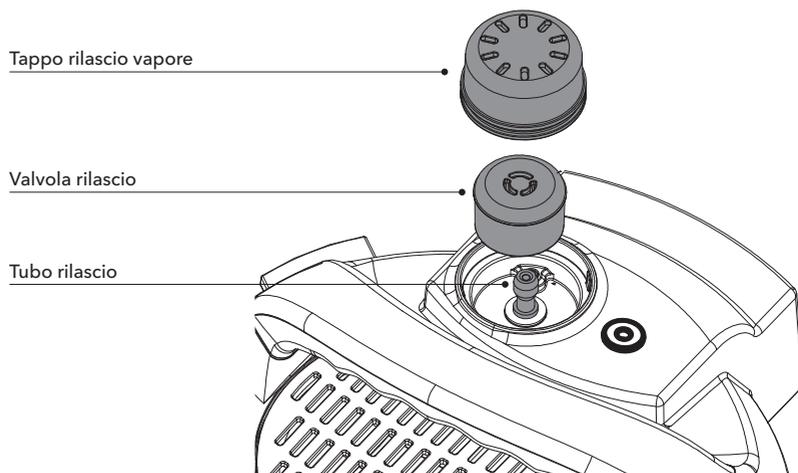
ATTENZIONE

Il vassoio QuickCool non è adatto a servire cibo o liquidi. Per evitare il rischio di lesioni personali, non consumare cibo o liquidi direttamente dal vassoio QuickCool.

Controllo della pressione

Gruppo rilascio vapore

Il gruppo rilascio vapore deve essere completamente installato prima dell'uso.



Perché ci piace

Il tappo rilascio vapore disperde il vapore, rilasciando la pressione delicatamente.

Cosa dovresti sapere

La valvola rilascio vapore è collocata, senza serrare, sul tubo rilascio vapore.

Quando viene rilasciata la pressione, il vapore sale dal recipiente interno, attraverso il tubo rilascio vapore e la valvola rilascio vapore, e fuoriesce dalla parte superiore del tappo rilascio vapore. È importante mantenere l'area pulita e non ostruita.

⚠ ATTENZIONE

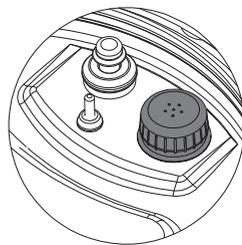
Per evitare lesioni personali e/o danni materiali, non coprire o bloccare in alcun modo il gruppo rilascio vapore.

Controllo della pressione

Scudo anti-bloccaggio

Lo scudo anti-bloccaggio impedisce alle particelle di cibo di salire nel tubo rilascio vapore, facilitando la regolazione della pressione.

Lo scudo anti-bloccaggio è parte integrante della sicurezza del prodotto ed è necessario alla cottura a pressione, quindi deve essere installato prima dell'uso.

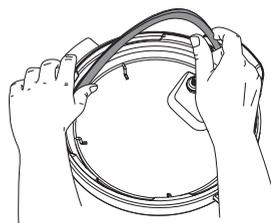


Guarnizione

Quando il coperchio della cottura a pressione è chiuso, la guarnizione sigilla ermeticamente il coperchio sul recipiente interno.

La guarnizione deve essere installata prima dell'uso.

 Nel coperchio deve essere installata una sola guarnizione alla volta.



 Suggerimento: Il silicone è poroso, quindi assorbe odori forti e alcuni sapori. Tieni a portata di mano le guarnizioni di ricambio per limitare il trasferimento di odori e sapori tra i piatti. Visita il nostro negozio per abbinare colori alla tua cottura!

ATTENZIONE

Verificare sempre la presenza di tagli, deformazioni e la corretta installazione prima della cottura, in quanto le guarnizioni si allungano nel tempo con il normale utilizzo. Se si notano stiramenti, deformazioni o danni alla guarnizione, **NON** utilizzarla.

Sostituire la guarnizione ogni 12-18 mesi o prima e utilizzare solo guarnizioni Instant Pot autorizzate.

La mancata osservanza di queste istruzioni può comportare la fuoriuscita di cibo, che può causare lesioni personali o danni materiali.

Controllo della pressione

Indicatore di pressione

L'indicatore di pressione sul pannello di controllo indica quando è possibile aprire il coperchio in sicurezza.

- **In pressione**

L'icona dell'indicatore di pressione si illumina di rosso quando non è possibile togliere in sicurezza il coperchio.

- **Depressurizzato**

Quando l'icona dell'indicatore di pressione non è accesa, è possibile aprire l'unità in sicurezza.

La valvola a galleggiante e il tappo in silicone lavorano insieme per sigillare il vapore pressurizzato. Non tentare di azionare l'Instant Pot senza che la valvola a galleggiante sia stata correttamente installata.



PERICOLO

NON tentare di rimuovere il coperchio mentre l'indicatore di pressione è acceso e non tentare MAI di forzare l'apertura del coperchio. Il contenuto si trova sotto una forte pressione. La valvola a galleggiante deve essere abbassata prima di tentare di togliere il coperchio. In caso contrario, potrebbero verificarsi serie lesioni personali e/o danni materiali.

Cottura

Instant Pot Pro Plus è incredibilmente versatile in cucina.

Se è necessario apportare modifiche al tempo di cottura, al livello di pressione, allo sfiato o alla temperatura dopo l'avvio di un programma, basta premere il campo correlato, personalizzare il programma Smart come preferisci, e infine premere **Avvio!**

ATTENZIONE

Ispezionare sempre il coperchio e il recipiente interno con attenzione per assicurarsi che siano puliti e in buone condizioni di funzionamento prima dell'uso.

- Per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio, sostituire il recipiente interno se ammaccato deformato o danneggiato.
- Per cucinare utilizzare solo pentole Instant Pot autorizzate e realizzate per il presente modello.

Assicurarsi sempre che l'elemento riscaldante sia pulito e asciutto prima di inserire il recipiente interno nella base multicooker.

La mancata osservanza di queste istruzioni può danneggiare il multicooker. Sostituire le parti danneggiate per assicurarsi che funzionino in modo sicuro.

ATTENZIONE

NON riempire il recipiente interno oltre la linea **Max PC Fill** come indicato sul recipiente.

Quando si cuociono alimenti che aumentano in volume (ad es. riso, fagioli, pasta) non riempire il recipiente interno oltre la linea **Half Fill** come indicato sul recipiente.

Cuocere sempre con il recipiente interno inserito. NON versare cibo o liquidi dentro la base multicooker.

Per evitare il rischio di lesioni personali e/o danni materiali, posizionare gli ingredienti solidi e liquidi nel recipiente interno e poi inserirlo nella base multicooker.

ATTENZIONE

Quando si cuoce la carne, utilizzare sempre un termometro specifico per assicurarsi che l'interno raggiunga una temperatura minima di sicurezza.

Cottura

Cottura a pressione, riso e inscatolamento

Fai una magia! Questi programmi utilizzano il vapore pressurizzato per cuocere gli alimenti in modo rapido, uniforme e completo e ottenere tutte le volte deliziosi risultati!

Per ottenere i migliori risultati con la cottura a pressione, segui sempre una ricetta autorizzata Instant Pot o i nostri tempi di cottura a pressione provati e testati, con rapporti cereali/acqua per cucinare ottimi piatti di riso e altri cereali.

Scegli tra 3 livelli di pressione, a seconda del programma Smart.

Livello di pressione	Uso consigliato	Note
Basso 0,4-0,5 bar (30 - 50 kPa)	Pesce e frutti di mare, verdure morbide e riso. Anche per l'inscatolamento di cibi ad alto contenuto di acido.	Durante la cottura a pressione, il livello di pressione controlla la temperatura di cottura, quindi una pressione più elevata si traduce in una temperatura di cottura più elevata.
Alta 0,7-0,8 bar (70 - 90 kPa)	Uova, carne, pollame, ortaggi a radice, avena, fagioli, cereali, brodo di ossa, stufato, chili.	
Max (1 bar) (95 - 115 kPa)	Inscatolamento di cibi a basso contenuto di acido, tagli di carne duri e brodi saporiti.	

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

Dimensione Instant Pot	Liquido minimo per cottura a pressione *
5.7 litri	375 ml

*Se non diversamente specificato nella ricetta.

 Suggestimento: Utilizzare la griglia multifunzione per riscaldare il cibo in modo uniforme, evitare che i nutrienti colino nel liquido di cottura, far sgocciolare l'olio e il grasso e impedire che il cibo si attacchi sul fondo del recipiente interno.

ATTENZIONE

Per evitare ustioni o scottature, fare attenzione quando si cuociono a pressione più di 60 ml di olio, salse a base di olio, zuppe condensate a base di panna e salse spesse. Aggiungere liquido apposito per diluire. Evitare ricette che richiedono un contenuto di olio o grasso superiore a 1/4 tazza o 60 ml.

Cottura

Cottura a pressione, riso e inscatolamento

Programma Smart	Tempo di cottura predefinito	Intervallo tempo di cottura	Pressione predefinita	Livelli di pressione disponibili
Cottura a pressione	10 minuti (00:10)	Da 0 minuti a 4 ore (00:00 a 04:00)	Alta	Bassa Alta Max
Riso	12 minuti (00:12)	Da 0 minuti a 1 ora (00:00 a 01:00)	Bassa	Bassa Alt
Inscatolamento	30 minuti (00:30)	Da 0 minuti a 4 ore (00:00 a 04:00)	Max	Basso Max

- 01 Aggiungere cibo e liquido nel recipiente come indicato nella ricetta.
 - 02 Inserisci il recipiente interno nella base multicooker.
 - 03 Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.
 - 04 Selezionare il programma smart che si desidera impostare: **Cottura a pressione, Riso o Inscatolamento**.
 - 05 Selezionare il **campo ore** o il **campo minuti**, quindi ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura in ore e/o minuti.
 - 06 Selezionare il campo Pressione per attivare o disattivare le opzioni **Bassa, Alta e Max** per il livello di pressione.
 - 07 Selezionare il **campo Sfiato** per scorrere le opzioni di rilascio da **Naturale a Impulso e Rapido**.
 - 08 Premere **Avvio** per cominciare.
-  Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento della cottura visualizzerà Pre-riscaldamento.
- Leggi **Cottura a pressione 101** per dare un'occhiata all'interno e scoprire cosa sta succedendo nella tua pentola magica.
- 09 Al termine del programma Smart, il display visualizza **Fine** se Tieni in caldo è spento. In caso contrario, il timer inizia il conteggio da **00:00** fino a 10 ore (**10:00**).

Tieni in caldo si attiva automaticamente. Se non vuoi che la tua Pro Plus tenga in caldo gli alimenti dopo la cottura, premi **Tieni in caldo** per spegnerlo in qualsiasi momento.

È possibile impostare un timer di avvio ritardato per avviare automaticamente la cottura a pressione. Per impostare un timer di avvio ritardato, vedi **Pannello di controllo: Impostazioni**.

Informazioni sull'inscatolamento

Il programma Smart Inscatolamento è una funzione di cottura a pressione che segue il processo di inscatolamento degli alimenti. Seguendo questo processo, l'inscatolamento può essere un modo facile ed economico per conservare alimenti di qualità a casa tua.

La Pro Plus utilizza 2 impostazioni di inscatolamento a pressione:

Bassa	Perfetta per conserve di frutta molto acide, tra cui salse, marmellate e chutney.
Max	Conserva le tue incredibili salse vegetariane e le verdure molto acide, ma anche alimenti a basso contenuto di acido come salse e zuppe con carne.

ATTENZIONE

Durante l'inscatolamento, le ricette devono essere seguite molto attentamente. Può essere pericoloso modificare i tempi di cottura, gli ingredienti o le temperature. Utilizzare il tempo esatto, la temperatura/pressione e il metodo specificati nella ricetta per proteggere gli alimenti da batteri, muffe ed enzimi nocivi.

Un inscatolamento errato può causare il deterioramento degli alimenti conservati, con pericolo di malattie. Non utilizzare questo metodo ad altitudini superiori ai 2.000 m.

Barattoli sterili per l'inscatolamento

Le conserve devono essere contenute in barattoli sterili e vuoti.

AVVISO

Controlla sempre i barattoli, i coperchi e le guarnizioni per eventuali scheggiature e altre imperfezioni. La sterilizzazione dei barattoli deve avvenire appena prima di riempirli. Evita di lasciarli troppo a contatto con l'aria se vuoi che la conservazione avvenga in sicurezza.

- 01** Lava i barattoli con acqua calda e sapone per piatti, quindi sciacquali accuratamente.
- 02** Inserisci il recipiente interno nella base e poi posiziona la griglia a vapore sul fondo.
- 03** Posiziona i barattoli sopra la griglia a vapore.
La pentola a pressione può contenere fino a 4 barattoli da 500 ml.
- 04** Riempi il recipiente interno con acqua fino alla prima riga (1).
- 05** Segui i passaggi da **03** a **07** di **Cottura a pressione, Riso e Inscatolamento** per programmare quanto segue:
 - a. Livello di pressione: **Bassa**
 - b. Tempo: 10 minuti (**00:10**)
 - c. Metodo di sfiato: **Rapido**
- 06** Premere **Avvio** per cominciare la sterilizzazione.

Inscatolamento 101

Riempire i barattoli per l'inscatolamento

Scegli una ricetta che sia stata pre-testata e approvata per l'inscatolamento a pressione. Anche se gli ingredienti possono variare, il processo sarà lo stesso!

01 Riempi i barattoli sterilizzati caldi con gli alimenti e liquido.

Segui la ricetta per lasciare lo spazio vuoto necessario.

01 Utilizza una spatola non porosa, flessibile, sterilizzata, per rimuovere le bolle d'aria rimaste all'interno.

01 Posiziona un coperchio sterilizzato sulla parte superiore del barattolo, quindi aggiungi una fascetta a vite. Stringi la fascetta. **Non stringere troppo.**

Posiziona i barattoli riempiti e sigillati sulla griglia a vapore dentro il recipiente interno.

02 Versa acqua calda nel recipiente interno fino a quando i barattoli sono immersi per 1/4 di 1,5 l.

03 Segui i passaggi in **Cottura: Cottura a pressione, Riso e Inscatolamento** (parti dal punto 02) per impostare il tempo di inscatolamento e i livelli di pressione appropriati per la ricetta.

Cottura

NutriBoost™

NutriBoost è un'impostazione di rilascio a impulsi di metà cottura, che puoi attivare con i programmi smart Cottura a pressione e Riso. Il movimento dell'acqua dovuto all'ebollizione aiuta a scomporre il cibo, aggiungendo sostanze nutritive, migliorando i sapori e la consistenza. È fantastico per cuocere un ricco brodo con ossa e dei risotti cremosi!

NutriBoost è super semplice da usare: basta selezionare il **campo NutriBoost** per **attivarlo** o **disattivarlo**, a piacere.

Programma smart	Cosa dovresti sapere
Cottura a pressione	Il multicooker rilascerà sbuffi di vapore durante gli ultimi 15 minuti della fase di Cottura .
Riso	Il multicooker rilascerà sbuffi di vapore durante i primi 3 minuti della fase di Cottura .

ATTENZIONE

Per evitare schizzi di liquido o cibo, non utilizzare NutriBoost durante la cottura di cibi con amidi o schiumosi come il porridge, la farina d'avena o la pasta. Il multicooker deve essere attentamente monitorato quando si utilizza NutriBoost.

Cottura

Vapore

Il programma Cottura a vapore funziona come una normale pentola a vapore facendo bollire il liquido nel recipiente interno e cucinare il cibo con il vapore caldo. Durante la cottura a vapore, utilizzare la griglia multifunzionale per mantenere il cibo separato dal liquido bollente.

Programma smart	Tempo di cottura prestabilito	Intervallo di tempo	Temperatura prestabilita
Vapore	10 minuti (00:10)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 a 01:00)	98°C Non regolabile.

⚠ ATTENZIONE

Il recipiente interno e gli accessori saranno caldi durante e dopo la cottura. Utilizzare sempre un'adeguata protezione per le mani quando si aggiungono o si rimuovono alimenti dal recipiente caldo per evitare lesioni personali e/o danni materiali.

AVVISO

È possibile togliere il coperchio durante la cottura per controllare gli alimenti. In modalità Cottura a vapore il prodotto continuerà a rilasciare vapore per evitare che si formi troppa pressione nel recipiente interno.

AVVISO

Se nel recipiente interno c'è del vapore, potresti notare una certa resistenza quando riposizioni il coperchio. Lascia che il coperchio entri completamente nella guida prima di chiuderlo.

- 01 Aggiungi acqua al recipiente interno.
- 02 Inserisci il recipiente interno nella base multicooker.
- 03 Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.
- 04 Seleziona **Cottura a vapore**.
- 05 Ruota la manopola di controllo per regolare il tempo di cottura.
- 06 Premi **Avvio** per cominciare.
Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento della cottura visualizzerà **Pre-riscaldamento**.
- 07 Quando la Pro Plus raggiunge la temperatura stabilita, la barra di avanzamento passa a Cottura e il timer comincerà il conto alla rovescia.
- 08 Quando il programma Smart è terminato, il display visualizza **Fine**.

Non è possibile utilizzare Tieni in caldo in modo automatico con la Cottura a vapore.

È possibile impostare un timer di avvio ritardato per iniziare automaticamente la cottura a vapore mentre sei a letto, al lavoro, a fare commissioni o stai cucinando altri piatti. Per impostare un timer di avvio ritardato, vedi **Pannello di controllo: Impostazioni**.

Cottura

Cottura lenta

Il programma Cottura lenta funziona come una normale pentola a cottura lenta, quindi puoi continuare a utilizzare tutte le tue ricette di famiglia preferite!

Intervallo tempo di cottura	Livello di temperatura	Uso consigliato	Note
Da 30 minuti a 24 ore (00:30 a 24:00)	Bassa	Per una cottura a fuoco lento che dura tutto il giorno.	È possibile utilizzare il coperchio di cottura a pressione o, se si vuole controllare il cibo mentre cuoce, qualsiasi coperchio di vetro con un foro di sfiatione andrà bene.
	Alta	Cottura lenta, ma un po' più veloce.	Gli alimenti devono cuocere per almeno 3 ore (03:00) se non diversamente indicato nella ricetta.

È possibile togliere il coperchio durante la cottura per controllare gli alimenti. In modalità Cottura lenta il prodotto continuerà a rilasciare vapore per evitare che si formi troppa pressione nel recipiente interno. Vedi **Rilascio della pressione** per informazioni sulle tecniche di sfiatione sicure.

- 01 Aggiungi alimenti e ingredienti liquidi nel recipiente interno a seconda della tua ricetta..
- 02 Inserisci il recipiente interno nella base multicooker.
- 03 Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.
- 04 Seleziona **Cottura lenta**.
- 05 Seleziona il **campo ore** o il **campo minuti**, quindi ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura in ore e/o minuti.
- 06 Seleziona il **campo Temperatura** per passare da una temperatura **Alta** a quella **Bassa** e viceversa.
- 07 Premi **Avvio** per cominciare.
La barra di avanzamento visualizza **Preriscaldamento** e il timer inizia il conto alla rovescia.
- 08 Quando la Pro Plus raggiunge la temperatura stabilita, la barra di avanzamento passa a **Cottura**.
- 09 Al termine del programma Smart, il display visualizza **Fine** se Tieni in caldo è spento. In caso contrario, il timer inizia il conteggio da **00:00** fino a 10 ore (**10:00**).

La funzione Tieni in caldo si attiva automaticamente al termine della Cottura lenta. Se non vuoi che la tua Pro Plus tenga in caldo gli alimenti automaticamente, premi **Tieni in caldo** per spegnerlo in qualsiasi momento.

È possibile impostare un timer di avvio ritardato per iniziare automaticamente la cottura lenta mentre sei a letto, al lavoro, a fare commissioni o stai cucinando altri piatti. Per impostare un timer di avvio ritardato, vedi **Pannello di controllo: Impostazioni**.

Cottura

Sauté

Come per una padella, una piastra o una griglia piatta, utilizza Sauté per cuocere a fuoco lento, ridurre e addensare i liquidi, saltare gli ingredienti e per caramellare le verdure e scottare la carne prima o dopo aver utilizzato altri metodi di cottura.

 Suggerimento: Se preferisci, puoi utilizzare il recipiente interno su qualsiasi piano di cottura elettrico, in ceramica, a gas e a induzione. Le impugnature in silicone ti permettono di tenerlo e di mescolare senza che ti scivoli!

Tempo di cottura prestabilito	Intervallo di tempo	Temperatura prestabilita	Intervallo di temperatura
30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 a 01:00)	Alta	Alta Bassa Personalizza: Livelli da 1 a 6

- 01** Inserisci il recipiente interno nella base multicooker. **Non utilizzare un coperchio.**
- 02** Seleziona **Sauté**.
- 03** Ruota la manopola per regolare il tempo di cottura.
- 04** Seleziona il **campo Temperatura** per passare dalla temperatura **Bassa** a quella **Alta** e **Personalizzata** e viceversa.

Per impostare una temperatura personalizzata, ruota la manopola e seleziona il livello di temperatura preferito. Ci sono 6 livelli di temperature personalizzate tra cui scegliere, mostrati come **LE 1** (la temperatura più bassa) fino a **LE 6** (la temperatura più alta). Questi livelli sono simili a quelli di un piano cottura.

- 05** Premere **Avvio** per cominciare.

Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento della cottura visualizzerà **Pre-riscaldamento**.

- 06** Quando la Pro Plus raggiunge la temperatura desiderata, la barra di avanzamento passa a **Cottura** e il display visualizza **Caldo** per alcuni istanti prima di passare al timer del conto alla rovescia.
- 07** Aggiungi gli ingredienti nel recipiente interno.
-  Se aggiungi gli ingredienti prima che il recipiente interno abbia raggiunto la temperatura desiderata, il messaggio Caldo potrebbe non accendersi. È del tutto normale.
- 08** Se gli ingredienti finiscono di cuocersi prima dello scadere del tempo, premi **Annulla** per terminare il programma Smart, altrimenti, quando il programma Smart finisce, il display mostra **Fine**.

Con Sauté non è possibile utilizzare Ritarda avvio e Tieni in caldo automatico.

Cottura

Deglassare

Soffriggere la carne e le verdure prima della cottura a pressione è il modo perfetto per esaltare i sapori, poiché gli zuccheri si caramellano per il calore elevato del programma Smart Sauté. Deglassare la pentola ti consente di ritrovare quei sapori in salse incredibili, sughi e altro ancora.

Per deglassare, toglì gli alimenti dal recipiente interno e aggiungi un liquido diluito, come acqua, brodo o vino, sulla superficie calda. Con un raschietto in legno o silicone stacca gli eventuali alimenti incollati sul fondo del recipiente interno e mescolali nel liquido.

ATTENZIONE

Il programma Smart Sauté raggiunge temperature elevate. Se non monitorati, questa impostazione potrebbe bruciare gli alimenti. **NON** utilizzare un coperchio e **NON** lasciare incustodito il multicooker quando usi Sauté.

Yogurt

Ottimo per fermentare facilmente il latte e per creare yogurt a base vegetale da rifare tutte le volte che vuoi.

Dimensione Instant Pot	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
5.7 litri	1 L	3.8 L

Livello di temperatura	Intervallo di temperatura	Tempo di cottura prestabilito	Intervallo di tempo	Uso consigliato
Bassa	Non regolabile	8 ore (08:00)	da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 a 99:30)	Fermentazione
Alta	Non regolabile	Bollitura	Non regolabile	Pastorizzazione
Prestabilita personalizzata: 33°C	da 25 a 85°C	8 ore (08:00)	da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 a 99:30)	Fermentazione Vegetale

Cottura

Se parti con...	Fai così!
Latte pastorizzato o non pastorizzato	Segui tutti i passaggi qui sotto.
Latte UHT	Vai al passaggio 2: Aggiungere la coltura starter . Questo è il metodo "a freddo" per produrre lo yogurt.

Cosa ti serve:

- Termometro per alimenti
- Latte o un'alternativa vegetale
- Yogurt con coltura attiva

Passaggio 1: Pastorizza il latte

- 01** Aggiungi latte o un'alternativa vegetale al recipiente interno e tutti gli altri ingredienti richiesti dalla ricetta.
- 02** Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.
- 03** Seleziona **Yogurt**.
- 04** Seleziona il **campo Temperatura** per passare a **Alta**.
Il tempo e la temperatura di pastorizzazione sono preimpostati e non possono essere regolati.
- 05** Premi **Avvio** per cominciare. Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento della cottura visualizzerà **Pre-riscaldamento**. Il display visualizzerà **Bollitura** quando la barra di avanzamento passa a Cottura..
- 06** Il display visualizza **Fine** al termine della pastorizzazione.
Il latte deve raggiungere un minimo di 72 °C per una corretta pastorizzazione. Utilizza un termometro per controllare la temperatura.

Passaggio 2: Aggiungere la coltura starter

- 01** Con l'aiuto di un termometro, lascia raffreddare il latte appena sotto i 43 °C.

- 02** Aggiungi la coltura starter al latte secondo le istruzioni del prodotto.
Lo yogurt bianco con colture attive può essere utilizzato come starter. Segui una ricetta di yogurt per Instant Pot affidabile quando usi lo yogurt come coltura starter.
- 03** Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.

Passaggio 3: Fermentare il latte

- 01** Seleziona **Yogurt**.
- 02** Seleziona il **campo Temperatura** per passare a **Alta**.
Per impostare una temperatura personalizzata, seleziona il **campo Temperatura** per passare a **Pers**, quindi ruota la manopola per selezionare una temperatura.
- 03** Seleziona il **campo ore** o il **campo minuti**, quindi ruotare la manopola per regolare il tempo di fermentazione in ore e/o minuti.
- 04** Premere **Avvio** per cominciare. Il display visualizza **On** e la barra di avanzamento mostra **Pre-riscaldamento**.
- 05** Il display visualizza **Fine** al termine della fermentazione.

Cottura

Suggerimenti per la preparazione dello yogurt

- Più denso è il latte, più denso è lo yogurt!
- Per uno yogurt ancora più denso, pastorizza il latte due volte prima di farlo fermentare.
- Più a lungo fermenti il latte, più lo yogurt avrà un sapore intenso.
- Usa della mussola per filtrare il siero di latte liquido e ottenere un ricco yogurt greco.
- Fai raffreddare lo yogurt fresco, quindi mettilo in frigorifero (coperto) per 12-24 ore per consentirgli di acquistare sapore.
- Miele, noci, semi e frutta fresca sono i condimenti perfetti per il tuo yogurt fatto in casa!

Utilizzare vasetti da yogurt

I vasetti da yogurt sono un modo conveniente per dividerlo in porzioni.

- 01** Dopo il **passaggio 2: Aggiungi la coltura starter**, versa con cura il latte nei vasetti da yogurt e chiudili ermeticamente.
- 02** 02 Posiziona la griglia a vapore sul fondo del recipiente interno.
- 03** 03 Posiziona i vasetti di yogurt sulla griglia e aggiungi acqua fino a quando i vasetti non sono immersi per metà.
- 04** 04 Segui le istruzioni del **passaggio 3: Fermentare lo yogurt** normalmente.

Cottura

Cottura sottovuoto

La cottura sottovuoto cuoce il cibo sott'acqua, in un sacchetto per alimenti ermetico per un lungo periodo di tempo. Il cibo cuoce nei propri succhi, diventando delizioso e incredibilmente tenero.

ATTENZIONE

Non riempire eccessivamente il recipiente interno per evitare danni al multicooker. Il contenuto totale (sacchetti con acqua e cibo) deve lasciare almeno 5 cm di spazio vuoto tra il livello dell'acqua e l'orlo della pentola.

Tempo di cottura predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura prestabilita	Intervallo di temperatura
3 ore (03:00)	da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 a 99:30)	56°C	da 25 a 90 °C

Cosa ti serve:

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

Passaggio 1: Preparare il bagnomaria

- 01** Riempi il recipiente fino alla linea di **metà riempimento** come indicato, quindi inseriscilo nella base multicooker.
- 02** Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.

Step 2: Setting up the Pro Plus for sous vide cooking

- 03** Seleziona **Cottura sottovuoto**.
- 04** Seleziona il **campo ore** o il **campo minuti**, quindi ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura in ore e/o minuti.
- 05** Per impostare una temperatura personalizzata, seleziona il **campo Temperatura**, quindi ruotare la

manopola per regolare la temperatura del bagnomaria.

- 06** Premi **Avvio** per iniziare a riscaldare l'acqua nel recipiente interno.

Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento visualizzerà **Pre-riscaldamento**.

Passaggio 3: Prepara il cibo

- 01** Mentre l'acqua si riscalda, comincia a condire il cibo come desideri. Vedi **Ingredienti e condimenti** qui sotto per dei suggerimenti!
- 02** Quando sei pronto, separa ogni porzione di cibo nei singoli sacchetti.
- 03** Togli tutta l'aria dai sacchetti e sigillali ermeticamente.

Cottura

Passaggio 4: Cucina!

- 01** Una volta che il bagnomaria è pronto, il display visualizza **Caldo** per alcuni istanti prima di passare al conto alla rovescia.
- 02** Remove the lid and carefully immerse the sealed pouches.

 Il cibo nei sacchetti deve essere completamente immerso, quindi aggiungi dell'acqua calda nel recipiente interno ogni volta che è necessario, ma, se stai usando un sacchetto richiudibile,

assicurati che la chiusura rimanga sopra l'acqua.

- 03** Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione.**
- 04** 04 Quando il programma Smart finisce, il display visualizza **Fine**. Apri il multicooker e utilizzare le pinze per togliere con cautela i sacchetti dall'acqua calda.
- 05** 05 Apri i sacchetti e usa un termometro per verificare se sono pronti.

Reverse Searing

Scottare la carne dopo una cottura a bassa temperatura e lenta è il modo più semplice per esaltare il suo sapore delizioso senza cuocerla troppo. Prova il reverse searing per ottenere una carne tenera e succosa con una bella crosta.

- 01** Dopo la Cottura sottovuoto, toglie la carne dal sacchetto e tamponala delicatamente per rimuovere l'umidità dall'esterno.

 Può sembrarti controintuitivo, ma non saltare questo passaggio: esalterai il sapore e avrai un'ottima rifinitura!

- 02** Usa il programma Sauté per dargli una bella scottata, o usa una padella di ghisa, un bruciatore o una griglia: serve qualcosa di caldo per trattenere tutta l'umidità!
- 03** Copri la carne con carta stagnola e lasciala riposare per 5-20 minuti, a seconda del taglio.

Ingredienti e condimenti

- Il sale fa molta strada quando non ha un posto dove andare, quindi è meglio usarne un po' meno di quanto si farebbe normalmente, soprattutto con carne, pollame e pesce. Se te ne serve di più dopo la cottura, basta aggiungerne a piacere.
- Durante la cottura sottovuoto utilizza ingredienti freschi e di alta qualità per garantire il miglior sapore possibile.
- Utilizza aglio fresco invece che aglio in polvere. L'aglio in polvere può diventare amaro quando cotto sottovuoto. L'aglio fresco ti darà i migliori risultati.

Cottura

Tieni in caldo

Perfect to reheat meals or warm food for long periods of time.

Tempo di cottura prestabilito	Intervallo di tempo	Temperatura prestabilita	Intervallo di temperatura
10 ore (10:00)	Da 10 minuti a 10 ore (00:10 a 10:00)	Alta	Alta Bassa Personalizza: da 25 a 90 °C

01 Seleziona **Tieni in caldo**.

02 Seleziona il **campo ore** o il **campo minuti**, quindi ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura in ore e/o minuti.

03 Seleziona il **campo Temperatura** per passare dal livello di temperatura **Bassa** ad **Alta** e **Personalizzata** e viceversa.

Per impostare una temperatura personalizzata, seleziona il **campo Temperatura** per passare a **Pers**, quindi ruota la manopola per selezionare una temperatura.

04 Premere **Avvio** per cominciare. La barra di avanzamento visualizza **Tieni in caldo** e il timer inizia subito il conto alla rovescia.

05 Al termine del riscaldamento, il display visualizza **Fine**.

ATTENZIONE

Con gli alimenti più densi il riscaldamento può risultare non uniforme, con conseguente deperimento del cibo se non si presta attenzione. Quando si cuociono cibi densi come stufati e chili, mescolare il contenuto ogni 40-60 minuti per assicurarsi che il calore sia distribuito uniformemente.

Cura, pulizia e conservazione

Pulire la Instant Pot Pro Plus e le sue parti dopo ogni utilizzo. La mancata osservanza delle istruzioni per la pulizia può comportare guasti irrimediabili, con danni materiali e/o gravi lesioni personali.

Scollare sempre il multicooker e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima della pulizia. Non utilizzare mai pagliette metalliche, polveri abrasive o detergenti chimici aggressivi sulle parti o gli accessori dell'Instant Pot.

Lasciare asciugare accuratamente tutte le superfici prima dell'uso e prima di riporle.

Parti	Metodi di pulizia e istruzioni
Accessori <ul style="list-style-type: none">• Griglia a vapore	Lavabile in lavastoviglie sul ripiano superiore.
Coperchio e parti <ul style="list-style-type: none">• Valvola rilascio vapore• Tappo rilascio vapore• Scudo anti-bloccaggio• Guarnizione• Protezione QuickCool• Collettore di condensa	Lavabile in lavastoviglie sul ripiano superiore. Rimuovere tutte le parti dal coperchio prima della pulizia. Vedi Cura, pulizia e conservazione: Rimozione e installazione delle parti. <ul style="list-style-type: none">• Dopo aver tolto la valvola rilascio vapore e lo scudo anti-bloccaggio, pulire l'interno del tubo rilascio vapore con uno scovolino per evitare intasamenti.• Per togliere l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, afferrare la maniglia del coperchio e tenerlo verticalmente sopra un lavandino, quindi ruotarlo di 360°: come girare un volante.• Dopo la pulizia e lo svuotamento, riporre il coperchio capovolto sulla base del multicooker, per lasciare che si asciughi completamente all'aria.• Conservare le guarnizioni in un'area ben ventilata per ridurre l'odore residuo dei cibi più saporiti. Per eliminare gli odori, aggiungere 250 ml di acqua e 250 ml di aceto bianco nel recipiente interno, quindi eseguire la cottura a pressione per 5-10 minuti e un rilascio della pressione QR.• Controllare il collettore della condensa dopo ogni utilizzo e svuotarlo e pulirlo secondo necessità. Evitare che cibo o umidità rimangano nel collettore della condensa, per evitare la formazione di batteri nocivi.
Recipiente interno	Lavabile in lavastoviglie. <ul style="list-style-type: none">• Per rimuovere una macchia ostinata di acqua dura (decolorazione arcobaleno, bluastra o bianca) può essere necessario strofinare con una spugna inumidita con aceto o un detergente non abrasivo.• Per residui di cibo ostinati o bruciati, aggiungere acqua bollente e sapone per piatti e lasciare riposare il recipiente interno per alcune ore per permettere una pulizia più facile.• Assicurarsi che tutte le superfici esterne siano asciutte prima di inserire il recipiente interno nella base multicooker.
Cavo di alimentazione	Pulire con un panno. <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare un panno umido per rimuovere eventuali residui dal cavo.• Avvolgerlo intorno alla base multicooker e infilare l'estremità nel supporto.
Base multicooker	Pulire con un panno. <ul style="list-style-type: none">• Pulire l'interno della base di cottura e il bordo di condensazione con un panno umido. Lasciarli asciugare completamente prima di inserire il recipiente interno.• Pulire la base multicooker e il pannello di controllo con un panno o una spugna morbidi e umidi.

Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe causare scolorimento, ma questo non influirà sulla sicurezza o sulle prestazioni del multicooker.

Cura, pulizia e conservazione

ATTENZIONE

La base multicooker contiene componenti elettrici. Per evitare incendi, perdite di elettricità e/o lesioni personali, assicurarsi che la base del multicooker rimanga sempre asciutta.

- NON immergere la base del multicooker in acqua o in un altro liquido né lavarlo in lavastoviglie.
- NON risciacquare l'elemento riscaldante.
- NON immergere o risciacquare il cavo di alimentazione o la spina.

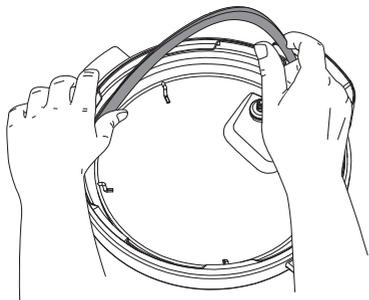
Cura, pulizia e conservazione

Rimozione e installazione delle parti.

Guarnizione in silicone

Rimuovere la guarnizione

Afferrare il bordo della guarnizione e tirarla fuori dalla guida circolare in acciaio inossidabile.



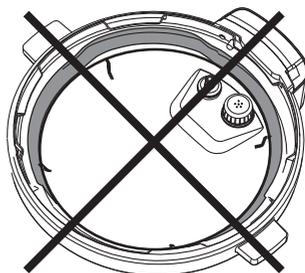
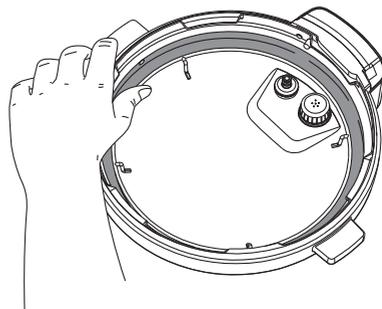
Una volta tolta la guarnizione, controllare la guida circolare per assicurarsi che sia ben fissata e centrata e a un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non provare a riparare una guida deformata.

 **Suggerimento:** La guarnizione è più facile da togliere e installare quando è bagnata e insaponata.

Installare la guarnizione

Posizionare la guarnizione sopra la guida e premere saldamente in posizione. Assicurati che non ci siano increspature.

 Dovrebbe aderire al fondo della guida circolare. Potrebbe essere leggermente allentata, ma non dovrebbe cadere quando giri il coperchio.

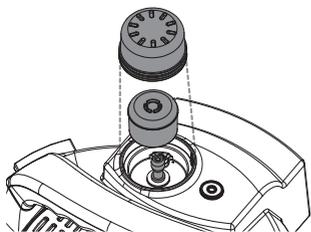


Cura, pulizia e conservazione

Gruppo rilascio vapore

Togliere il gruppo rilascio vapore

Togliere il tappo rilascio vapore, quindi tirare la valvola rilascio vapore verso l'alto fino a staccarla dal tubo rilascio vapore.



Installare il gruppo rilascio vapore

Posizionare la valvola rilascio vapore sopra il tubo rilascio vapore e premere saldamente verso il basso.

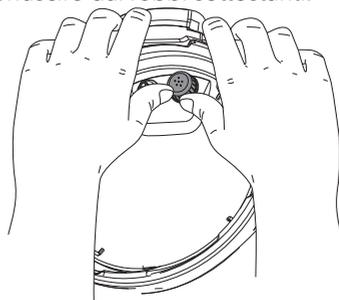
 La valvola rilascio vapore dev'essere allentata all'interno del tubo rilascio vapore, ma non deve cadere quando il coperchio viene capovolto.

Posizionare il tappo rilascio vapore sulla valvola rilascio vapore e premere verso il basso. Il coperchio è saldamente collocato a pressione.

Scudo anti-bloccaggio

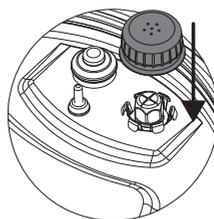
Togliere lo scudo anti-bloccaggio

Afferrare il coperchio come se fosse un volante e usare i pollici per premere saldamente sul lato dello scudo anti-bloccaggio (premendo verso il lato del coperchio e verso l'alto) fino a farlo fuoriuscire dai rebbi sottostanti.



Installare lo scudo anti-bloccaggio

Posizionare lo scudo anti-bloccaggio sui rebbi e premere verso il basso fino a quando non scatta in posizione.



Cura, pulizia e conservazione

Collettore di condensa

Il collettore di condensa si trova sul retro della base del multicooker e raccoglie l'umidità che fuoriesce dai bordi di condensa..

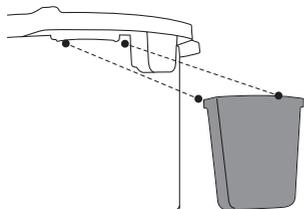
Rimuovere il collettore di condensa

Estrarre il collettore di condensa dalla base del multicooker; **non tirare verso il basso**.

 Le linguette sulla base multicooker e le scanalature sul collettore di condensa.

Installare il collettore di condensa

Allineare le scanalature sul collettore di condensa con le linguette sul retro della base multicooker e far scorrere in posizione come quando si chiude un cassetto.



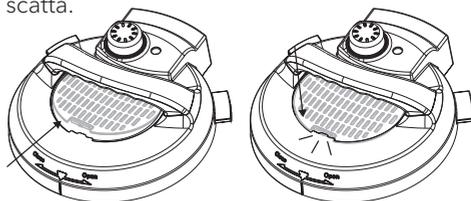
Protezione QuickCool

Rimuovere la protezione

Afferrare la linguetta e spingerla verso la maniglia del coperchio, quindi tirarla verso l'alto e verso di sé per toglierla.

Installare la protezione

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



Risoluzione dei problemi

Registra la tua Instant Pot Pro Plus oggi stesso!

Se il problema persiste o se hai ulteriori domande, contatta un consulente del Servizio clienti via e-mail all'indirizzo **UKSupport@instantbrands.com** (se risiedi nel Regno Unito) o **EUSupport@instantbrands.com** (se risiedi nella UE) o per telefono al numero **+44 (0) 3331 230051**.

Problema	Possibile causa	Prova così
Occasionale scatto o leggero crepito.	Il suono della commutazione di potenza o della scheda di pressione potrebbe espandersi a causa delle variazioni di temperatura.	Questo è normale; non è necessaria alcuna azione.
	Il fondo del recipiente interno è bagnato.	Pulire le superfici esterne del recipiente interno. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire il recipiente interno nella base multicooker.
Difficoltà a chiudere il coperchio.	La guarnizione non è installata correttamente.	Riposizionare la guarnizione. Assicurarsi che aderisca bene al fondo della guida circolare.
	La valvola a galleggiante è aperta.	Premere delicatamente la valvola a galleggiante verso il basso con un utensile lungo.
	Il contenuto del multicooker è ancora caldo.	Abbassare lentamente il coperchio sulla base del multicooker, lasciando fuoriuscire il calore.
Difficoltà ad aprire il coperchio.	⚠ DANGER Il contenuto potrebbe essere sotto pressione. Per evitare scottature, NON tentare di forzare l'apertura del coperchio.	
	Pressione nel multicooker.	Rilasciare la pressione a seconda della ricetta. Aprire il coperchio solo dopo che l'indicatore di pressione si è spento.
	Valvola a galleggiante bloccata a causa di residui di cibo.	Assicurarsi che il vapore venga completamente rilasciato con un rilascio rapido. Aprire il coperchio con cautela, quindi pulire accuratamente la valvola a galleggiante, l'area circostante e il coperchio prima dell'utilizzo successivo.
Il recipiente interno è attaccato al coperchio quando il multicooker viene aperto.	Il raffreddamento del recipiente interno può creare un vuoto d'aria facendolo aderire al coperchio.	Selezionare rilascio rapido per scaricare tutta la pressione dal recipiente interno.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Prova così
Perdite di vapore dal lato del coperchio.	Non c'è la guarnizione nel coperchio.	Installare una guarnizione.
	La guarnizione è danneggiata o non è installata correttamente.	Sostituire la guarnizione.
	Resti di cibo sulla guarnizione.	Togliere la guarnizione e pulirla accuratamente.
	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Aprire, quindi richiudere il coperchio.
	La guida circolare della guarnizione è deformata o decentrata.	Rimuovere la guarnizione dal coperchio, quindi controllare che la guida circolare non sia piegata o deformata. Contattare l' Assistenza clienti .
	Il bordo del recipiente interno potrebbe essere deformato.	Verificare la presenza di deformazioni e contattare l' Assistenza clienti .
L'apparecchio non accumula pressione.	Resti di cibo sulla valvola a galleggiante o sul tappo in silicone della valvola a galleggiante.	Far scorrere dell'acqua pulita nella valvola a galleggiante sul coperchio. Eseguire il test iniziale per verificare il funzionamento e registrare i risultati. Contattare l' Assistenza clienti .
	Troppo poco liquido nel recipiente interno.	Verificare la presenza di bruciaciture sul fondo del recipiente interno. Aggiungere del liquido diluito a base d'acqua nel recipiente interno secondo le sue dimensioni.
	Tappo in silicone della valvola a galleggiante danneggiato o mancante.	Contattare l' Assistenza clienti .
	Valvola a galleggiante ostruita dal meccanismo di blocco del coperchio.	Contattare l' Assistenza clienti .
	Non c'è calore nell'apparecchio.	Eseguire il test iniziale per verificare il funzionamento e registrare i risultati. Contattare l' Assistenza clienti .
	La base del recipiente interno potrebbe essere danneggiata.	Eseguire il test iniziale per verificare il funzionamento e registrare i risultati. Contattare l' Assistenza clienti .
Piccola perdita di vapore/sibilo dallo sfiato del vapore durante la cottura.	Il multicooker sta regolando la pressione in eccesso.	Questo è normale; non è richiesta alcuna azione.
Il vapore esce dalla valvola rilascio vapore durante il ciclo di cottura a pressione.	Non c'è abbastanza liquido nel recipiente interno.	Aggiungere del liquido diluito a base d'acqua nel recipiente interno secondo le sue dimensioni.
	Guasto al sensore della pressione.	Contattare l' Assistenza clienti .

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa		Prova così
Il display rimane spento dopo aver collegato il cavo di alimentazione.	Connessione di alimentazione errata o mancanza di alimentazione.		Controllare la presa per assicurarsi che sia alimentata. Ispezionare il cavo di alimentazione per verificare la presenza di danni. Se si notano danni, contattare l' Assistenza Clienti .
	Il fusibile elettrico dell'apparecchio è bruciato.		Contattare l' Assistenza clienti .
Error code appears on the display and the multicooker beeps continuously.	C1 C3 C4 C6	Sensore difettoso.	Contattare l' Assistenza clienti .
	C7	L'elemento riscaldante è difettoso.	Contattare l' Assistenza clienti .
		Liquido insufficiente.	Aggiungere del liquido diluito a base d'acqua nel recipiente interno secondo le sue dimensioni. 500 ml
	C8	Si sta utilizzando un recipiente interno non adatto.	Con la Pro Plus utilizza solo pentole in acciaio inox della serie Pro con manici facili da impugnare.
	C10	Errore WiFi.	Contattare l' Assistenza clienti .
	Lid	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato.	Aprire e chiudere il coperchio. Non utilizzare un coperchio con il programma Sauté.
	Alt	Non è stata raggiunta la temperatura adatta a un inscatolamento in sicurezza.	Premere Annulla . Controllare che tutte le guarnizioni siano pulite, posizionate correttamente e integre. Assicurarsi che ci sia almeno 1 tazza d'acqua nel recipiente interno prima di riprovare. Non mettere i recipienti sotto pressione ad altitudini superiori ai 2.000 m..
	Food burn	È stata rilevata un'alta temperatura sul fondo del recipiente interno; il multicooker riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento..	I residui di amido sul fondo del recipiente interno possono aver bloccato la fuoriuscita del calore. Spegnerne il multicooker, rilasciare la pressione e ispezionare il fondo del recipiente interno.
PrSE	Pressione accumulata durante un programma Smart di cottura non a pressione.	Selezionare Annulla e Rilascio rapido.	

Ogni altra riparazione deve essere effettuata da un rappresentante autorizzato..

GARANZIA

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (congiuntamente, l'“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE. La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE.

Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantbrands.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario.

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

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura.

L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantbrands.co.uk/product-registration/ È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Assistenza in garanzia

Per avvalersi della garanzia, contattare il nostro Servizio Clienti creando un ticket di assistenza online all'indirizzo [Instantbrands.co.uk/support/](https://instantbrands.co.uk/support/). Se non siamo in grado di risolvere il problema, potremmo richiedere di inviare l'apparecchio al reparto di assistenza per un'ispezione. Instant Brands non si fa carico dei costi di spedizione relativi al servizio di garanzia. Quando si restituisce l'apparecchio, inserire il proprio nome, indirizzo postale, indirizzo e-mail, numero di telefono e un documento che dimostri la data di acquisto originale, nonché una descrizione del problema riscontrato con l'apparecchio.

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Ireland, V14 CA36.

Email: EUSupport@instantbrands.com

Telephone: +44 (0) 3331 230051

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Irlanda, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
818-0123-31

INSTANT, INSTANT POT
e INSTANT BRANDS
sono marchi registrati di Instant
Brands Holdings Inc.