

# Instant Pot®

## DUO EVO™ PLUS

5,7 e 8 litri

Pentole a pressione multifunzione



### Manuale per l'utente

Importanti misure di sicurezza  
Specifiche tecniche del  
prodotto  
Configurazione iniziale  
Prodotto, componenti  
e accessori  
Impostare i programmi  
intelligenti  
Pulizia prima della messa in uso  
Panoramica del controllo della  
pressione  
Cottura a pressione con la  
pentola Duo Evo Plus  
Prova iniziale  
(prova con l'acqua)  
Tempi di cottura raccomandati  
Quantità d'acqua necessaria  
per cuocere i cereali  
Cura, Pulizia e Conservazione  
Problemi e soluzioni  
Garanzia  
Informazioni di contatto

# Benvenuti nell'universo della cucina Instant.

---

Grazie per averci accolto in cucina.

Sappiamo per esperienza che nelle famiglie c'è sempre un gran da fare, quindi abbiamo sviluppato la pentola a pressione Instant Pot® Duo Evo™ Plus per permettere sia alle famiglie sia agli operatori professionali di cucinare pasti sani e squisiti in modo più semplice e rapido.

Abbiamo collaborato con chef, scrittori e blogger per redigere una raccolta di ricette che speriamo diventerà un prezioso alleato in cucina!

Buon divertimento e buon appetito!



Robert J. Wang  
Fondatore e Direttore per l'innovazione

Scarica l'app Instant Pot



Scopri utili [video tutorial](#), [scarica l'app](#), o visita il nostro sito di [ricette](#).

# Indice

---

<b>IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA .....</b>	<b>5</b>
<b>Configurazione iniziale.....</b>	<b>10</b>
<b>Prodotto, componenti e accessori .....</b>	<b>11</b>
<b>Quadro di controllo .....</b>	<b>17</b>
Indicatore di avanzamento e Icone di stato .....	19
Messaggi di stato .....	20
<b>Parametri dei programmi intelligenti .....</b>	<b>21</b>
Attivazione o disattivazione del suono .....	21
Modifica della scala di temperatura (°C o °F).....	21
Tenuta in caldo manuale .....	21
Ripristino dei parametri originali .....	22
<b>Pulizia prima della messa in uso .....</b>	<b>23</b>
<b>Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione .....</b>	<b>24</b>
Coperchio della pentola a pressione.....	24
Guarnizione .....	26
Valvola di sicurezza.....	27
<b>Cottura a pressione con la pentola Duo Evo Plus.....</b>	<b>28</b>
Premessa alla cottura a pressione .....	28
<b>Depressurizzazione della pentola .....</b>	<b>30</b>
Metodi di sfiato.....	30
<b>QuickCool .....</b>	<b>32</b>
<b>Prova iniziale .....</b>	<b>33</b>
<b>Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione .....</b>	<b>35</b>
Programma intelligente - <i>Pressure Cook</i> (Cottura a pressione), <i>Rice/Grain</i> (Riso/Cereali), <i>Bake</i> (Prodotti da forno e torte).....	35

# Indice

---

<b>Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione.....</b>	<b>38</b>
Programma intelligente: <i>Bake</i> (Prodotti da forno e torte) .....	38
Programma intelligente: <i>Steam</i> (Vapore) e <i>Slow Cook</i> (Cottura lenta) .....	40
Programma intelligente: <i>Sauté</i> (Rosolatura) .....	42
Programma intelligente: <i>Sous Vide</i> (Sottovuoto a bassa temperatura) .....	44
Linee guida per la cottura <i>Sous Vide</i> .....	47
Programma intelligente: <i>Yogurt</i> .....	49
<b>Panoramica dei Programmi intelligenti.....</b>	<b>53</b>
<b>Tempi di cottura raccomandati.....</b>	<b>55</b>
Tempi di cottura a pressione .....	55
Quantità d'acqua necessaria per cuocere i cereali.....	56
<b>Cura, Pulizia e Conservazione.....</b>	<b>57</b>
<b>Problemi e soluzioni .....</b>	<b>59</b>
<b>Garanzia.....</b>	<b>63</b>
<b>Informazioni di contatto.....</b>	<b>65</b>

# IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano elettrodomestici, è sempre indispensabile seguire alcune fondamentali precauzioni di sicurezza:

1. PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, LEGGERE *IL MANUALE PER L'UTENTE* E TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE. L'INOSSERVANZA DI QUESTE MISURE DI SICUREZZA E ISTRUZIONI POTREBBE DETERMINARE INFORTUNI PERSONALI E/O DANNI ALLE COSE.
2. Con la base della pentola a pressione Instant Pot Duo Evo Plus, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo Evo Plus. L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni e/o danni. Il coperchio in vetro temprato Instant Pot, acquistabile separatamente, può essere utilizzato per la cottura senza pressione.
3. Non far avvicinare i bambini alla pentola a pressione in funzione. I bambini non devono giocare con questo apparecchio.
4. Non mettere l'apparecchio in un forno riscaldato o su qualsiasi superficie calda.
5. Non collocare l'apparecchio sopra o molto vicino a un fornello a gas o elettrico rovente, né in un forno riscaldato. Il calore emesso da una fonte esterna danneggerebbe l'apparecchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare lesioni o danni alle cose.
6. Non manomettere i meccanismi di sicurezza per scongiurare eventuali lesioni o danni alle cose.
7. Non spostare l'apparecchio mentre è sotto pressione.
8. Non usare la pentola a pressione per usi diversi da quello previsto.
9. Questo apparecchio cuoce a pressione. Un uso improprio della pentola a pressione potrebbe provocare scottature. Prima di riscaldare la pentola, controllare che sia ben chiusa. Consultare [\*\*Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione.\*\*](#)
10. **Non aprire mai la pentola a pressione forzandola.** Prima dell'apertura, accertarsi che la pressione interna sia stata scaricata completamente. Consultare [\*\*Depressurizzazione della pentola.\*\*](#)



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

# IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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



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

# IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

22. Si tenga presente che alcuni cibi, come la salsa di mele, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena o altri cereali, i piselli secchi spezzati, i noodles, la pasta o il rabarbaro possono produrre schiuma, schizzare e ostruire la valvola di sfogo. Questi alimenti non vanno cotti a pressione, a meno che non ci si attenga a una ricetta di Instant Pot.
23. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini, persone le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali impediscono l'utilizzo in piena sicurezza, né da persone con una conoscenza limitata delle modalità d'utilizzo delle pentole a pressione. Occorre esercitare una stretta sorveglianza se l'apparecchio viene utilizzato nelle vicinanze delle persone sopra indicate.
24. La fuoriuscita di cibo può causare gravi ustioni. Il cavo dell'alimentazione in dotazione è corto per ridurre il rischio di impigliarsi, aggrovigliarsi e inciampare.
  - Tenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
  - Non lasciar pendere il cavo di alimentazione dai bordi di tavoli o banconi.
  - Non utilizzare mai prese di corrente sotto il bancone e non utilizzare mai una prolunga.
25. Quando non è in uso, prima di pulirla, ma anche di aggiungere o togliere componenti o accessori, scollegare la pentola dalla presa. Per scollegare dalla presa, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione per evitare di danneggiarlo.
26. Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo. Prima di utilizzarlo o di riporlo, attendere che tutte le superfici siano perfettamente asciutte.
27. L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza distinto.
28. **ATTENZIONE** Nella base della pentola sono presenti componenti elettrici. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo elettrico, la spina, o la base della pentola in acqua o altri liquidi. Non risciacquare la base della pentola in acqua corrente.



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

# IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

29. Destinato esclusivamente all'uso su un piano di lavoro. Tenere l'apparecchio su una base stabile e resistente al calore. Non collocare su o nelle vicinanze di un fornello rovente.
30. Accertarsi sempre che la guarnizione sia bene alloggiata nella scanalatura sul lato interno del relativo supporto.
31. Evitare traboccamenti sul connettore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.



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

# IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

## ⚠ AVVERTENZA

Per evitare infortuni, leggere e comprendere il Manuale di istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio. L'uso improprio può provocare gravi lesioni.

## ⚠ AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Utilizzare solo una presa di corrente dotata di messa a terra. **NON** togliere la messa a terra. **NON** utilizzare adattatori. **NON** utilizzare prolunghe. L'inosservanza delle istruzioni può dare origine a scosse elettriche e/o esiti mortali.

## ⚠ AVVERTENZA

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

## Istruzioni speciali per il cavo con connettore

Ai sensi dei requisiti di sicurezza, il cavo elettrico in dotazione è corto, per ridurre il rischio di impigliarsi, aggrovigliarsi e inciampare.

## Specifiche tecniche del prodotto



Modello: Duo Evo Plus 6	5,7 litri	220-240 V ~50/60 Hz	1000-1200 W	6,1 kg	cm: 33,1 L x 32,2 P x 32,5 A
Modello: Duo Evo Plus 60	5,7 litri	220-240 V ~ 50-60 Hz	1000-1200 W	6,1 kg	cm: 33,1 L x 32,2 P x 32,5 A
Modello: Duo Evo Plus 80	8 litri	220-240 V ~ 50/60 Hz	1400 W	7,2 kg	cm: 36,5 L x 35,3 P x 36 A

**Pressione d'esercizio:** i programmi intelligenti per la cottura a pressione funzionano a pressione **High** (alta) (70-80 kPa) o **Low** (bassa) (40-50 kPa). Una pressione maggiore determina una temperatura superiore.

I modelli elencati qui sono rappresentativi di tutti i modelli della serie Duo Evo Plus. Non tutti i modelli sono disponibili in tutti i paesi.

È possibile che i modelli elencati qui non siano disponibili in tutti i Paesi. Per un elenco completo delle dimensioni e dei colori, si invita a visitare [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk).

## ⚠ AVVERTENZA

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

## Configurazione iniziale

---

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere tutte le [Importanti misure di sicurezza](#) riportate nel Manuale per l'utente. Il mancato rispetto delle Importanti misure di sicurezza può determinare danni all'apparecchio, danni alle cose o lesioni personali.
- Con la base della pentola a pressione Instant Pot Duo Evo Plus, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo Evo Plus. L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni e/o danni. Il coperchio in vetro temprato Instant Pot, acquistabile separatamente, può essere utilizzato per la cottura senza pressione.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio all'interno e intorno all'apparecchio.
- Collocare la pentola su una superficie stabile e piana, lontana da materiali combustibili e fonti esterne di calore. Lasciare almeno 13 cm di spazio attorno all'apparecchio.
- Seguire le istruzioni contenute nel presente manuale su [Pulizia prima della messa in uso](#) per pulire la pentola prima della cottura.

### **ATTENZIONE**

Non collocare la pentola su un piano cottura.

Non collocare alcun oggetto sopra l'apparecchio.

Non bloccare né coprire lo scarico del vapore sul coperchio.

# Prodotto, componenti e accessori

## Pentola a pressione Duo Evo Plus da 5,7 e 8 litri

Prima di utilizzare l'Instant Pot Duo Evo Plus, verificare la presenza di tutti i componenti.



*Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.*

# Prodotto, componenti e accessori

## Lato superiore del coperchio

### Gruppo per lo scarico del vapore

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

#### Copertura della valvola di sfogo

Disperde il vapore, attenuandone la fuoriuscita.

#### Valvola di sfogo

Regola la pressione all'interno della pentola. Dopo essere stata installata risulterà allentata, ma deve restare in sede quando viene ribaltato il coperchio.

#### Condotto di scarico del vapore

Quando si effettua la decompressione rapida, il vapore attraversa questo condotto dalla pentola interna alla valvola di sfogo.



#### Valvola di sicurezza

Agisce con il tappo in silicone (posto sulla parte inferiore del coperchio) per trattenere il vapore e consentire la pressurizzazione della pentola. Deve essere installata prima dell'uso.

#### Pulsante di decompressione rapida

**Seal** (Tenuta) per la cottura a pressione.  
**Vent** (Sfiato) per la cottura senza pressione e la decompressione.

#### Alette coperchio

Per evitare di appoggiare il coperchio sul piano di lavoro, inserire una delle alette negli appositi supporti sulla base della pentola, risparmiando così spazio utile.

#### Manico del coperchio

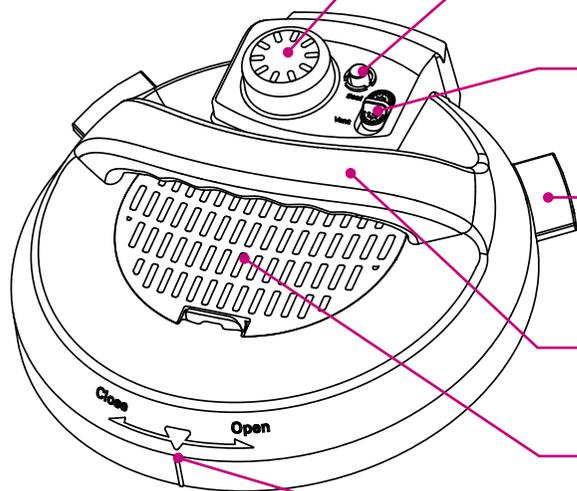
Manico ergonomico per rimuovere il coperchio dalla base della pentola.

#### Copertura protettiva QuickCool™

Rimovibile, per una decompressione naturale più rapida dopo la cottura a pressione.

#### Marcatura posizione coperchio

Indica come aprire e chiudere il coperchio.



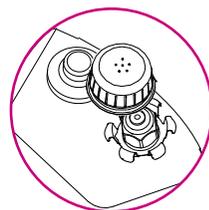
Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.

# Prodotto, componenti e accessori

## Parte inferiore del coperchio

### Dispositivo antibloccaggio

Impedisce alle particelle di cibo di uscire attraverso il condotto di scarico del vapore, agevolando la regolazione della pressione. Deve essere installata prima dell'uso.



### Perno blocca coperchio

Blocca il coperchio nella posizione di chiusura quando la pentola è pressurizzata per evitare che venga aperto accidentalmente.

### Tappo in silicone

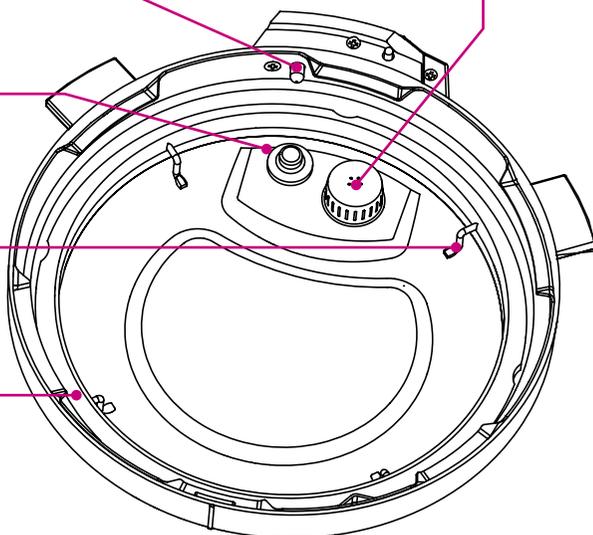
Fa sì che la valvola di sicurezza resti correttamente alloggiata e facilita la pressurizzazione. Deve essere installata prima dell'uso.

### Supporto guarnizione

Fa sì che la guarnizione resti correttamente alloggiata. Deve risultare centrato nel coperchio e a un'altezza uniforme tutto intorno.

### Guarnizione

Dopo aver chiuso il coperchio, la guarnizione crea una tenuta ermetica tra coperchio e base della pentola. Deve essere installata prima dell'uso.

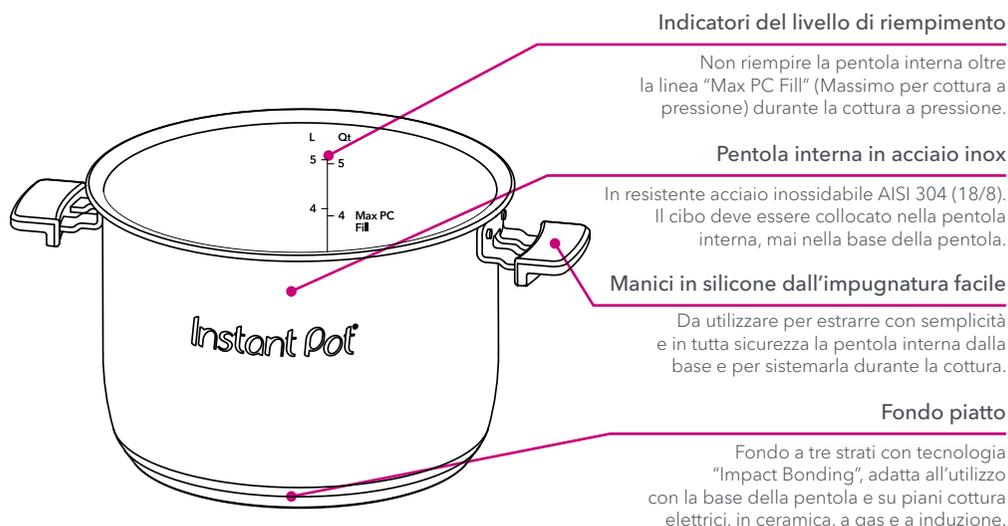


*Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.*

# Prodotto, componenti e accessori

---

## Pentola interna



### Indicatori del livello di riempimento

Non riempire la pentola interna oltre la linea "Max PC Fill" (Massimo per cottura a pressione) durante la cottura a pressione.

### Pentola interna in acciaio inox

In resistente acciaio inossidabile AISI 304 (18/8). Il cibo deve essere collocato nella pentola interna, mai nella base della pentola.

### Manici in silicone dall'impugnatura facile

Da utilizzare per estrarre con semplicità e in tutta sicurezza la pentola interna dalla base e per sistemarla durante la cottura.

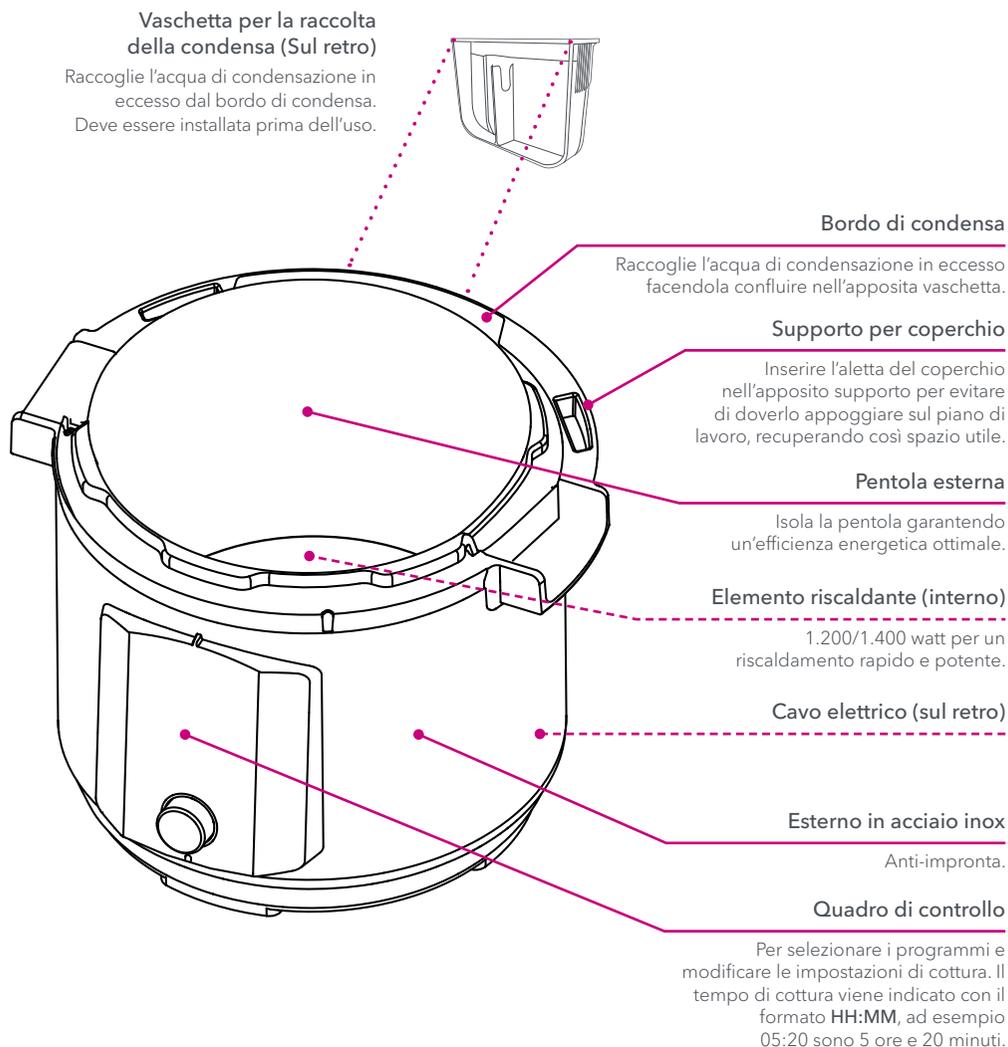
### Fondo piatto

Fondo a tre strati con tecnologia "Impact Bonding", adatta all'utilizzo con la base della pentola e su piani cottura elettrici, in ceramica, a gas e a induzione.

*Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.*

# Prodotto, componenti e accessori

## Base della pentola



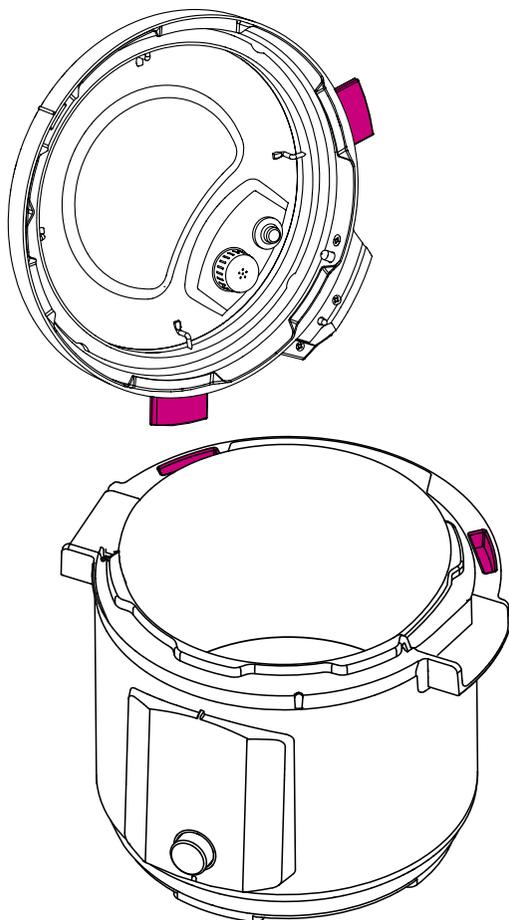
*Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.*

## Prodotto, componenti e accessori

---

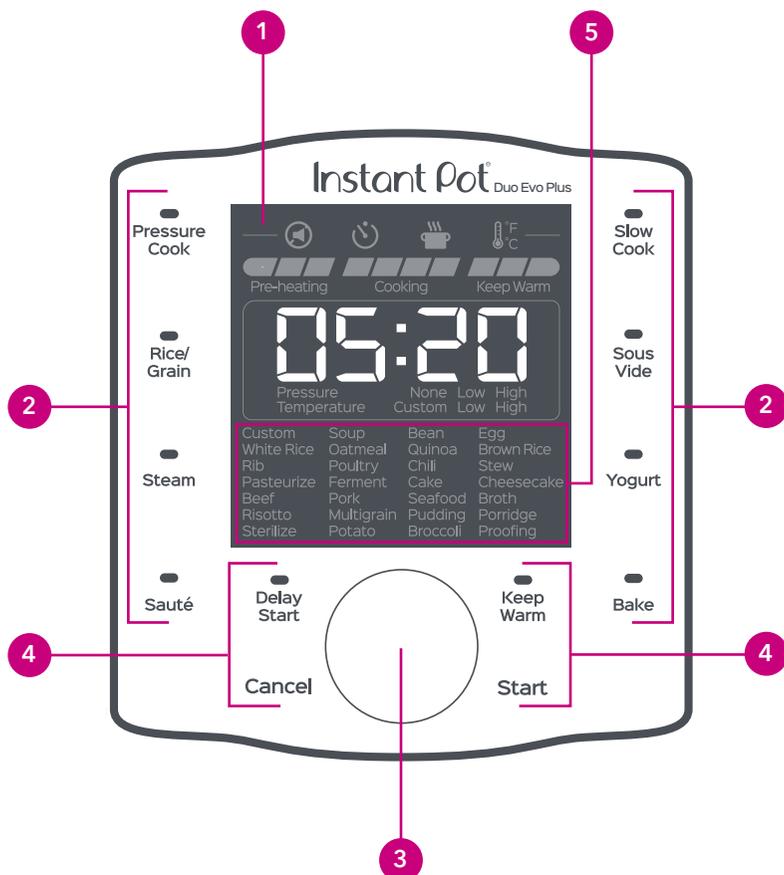
### Coperchio aperto in posizione verticale

La pentola Duo Evo Plus è dotata di scanalature sul lato sinistro e destro della base della pentola in cui poggiare il coperchio quando non utilizzato. È possibile rimuovere facilmente la pentola interna quando il coperchio è aperto in posizione verticale.



*Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.*

# Quadro di controllo



## 1 Display - Il display LCD presenta le seguenti voci:

- Le Icone di stato mostrano lo stato della pentola come descritto in [Indicatore di avanzamento e Icone di stato](#) di seguito
- Indicatore di avanzamento - Preriscaldamento/Cottura/Tenuta in caldo
- Il timer visualizza il Tempo di cottura, il tempo che manca all'Avvio ritardato e il tempo di Tenuta in caldo
- Livello della pressione - Nullo/Basso/Alto
- Livello di temperatura - Personalizzato/Basso/Alto

# Quadro di controllo

---

## 2 Programmi intelligenti - Gli 8 Programmi intelligenti forniscono 48 tempi di cottura preimpostati, temperature e livelli di pressione tra cui scegliere.

### Cottura a pressione

*Pressure Cook* (Cottura a pressione)

*Rice/Grain* (Riso/Cereali),

*Bake* (Prodotti da forno e torte)

### Cottura senza pressione

*Steam* (Vapore)

*Sauté* (Rosolatura)

*Slow Cook* (Cottura lenta)

*Sous Vide* (Sottovuoto a bassa temperatura)

*Yogurt*

*Bake* (Prodotti da forno e torte)

*Custom/Proofing* (Personalizzato/Lievitazione)

*Manual Keep Warm* (Tenuta in caldo manuale)

## 3 Manopola di comando

Ruotare la manopola per scorrere tra i programmi intelligenti, modificare le icone di stato, regolare il tempo, la temperatura e i livelli di pressione.

La manopola è anche un pulsante. Premere la manopola per confermare la selezione.

## 4 Impostazioni di sistema

- *Delay Start* (inizio ritardato) - Consente l'avvio ritardato di un programma intelligente per un massimo di 24 ore. Può essere utilizzato anche come timer per cucina.
- *Keep Warm* (Tenuta in caldo) - Premere per abilitare o disabilitare la funzione manuale o automatica di tenuta in caldo.
- *Cancel* (Annulla) Premere in qualsiasi momento per arrestare un programma intelligente e riportare la pentola in modalità *Standby* (il display indica **OFF**).
- *Start* (Avvio) - Premere per avviare un programma intelligente o il timer di avvio ritardato.

## 5 Opzioni di cottura preimpostate

Una volta selezionato un programma intelligente, è possibile scegliere tra una gamma di opzioni preimpostate utilizzando la manopola per scorrere e selezionare l'impostazione prescelta.

# Quadro di controllo

---

## Indicatore di avanzamento e Icone di stato

### Icône di stato

 Icona Attivazione/Disattivazione dei segnali acustici

 Icona Inizio ritardato

 Icona Tenuta in caldo

 Indicatore °C/°F

### Indicatori di avanzamento



Quando la pentola inizia a riscaldarsi, la barra di avanzamento indica che è in corso il Preriscaldamento. Il display indicherà **On** durante il preriscaldamento.



Quando la pentola raggiunge la pressione o la temperatura necessaria per il programma intelligente, la barra di avanzamento indica che la cottura è in corso. Il display indica il tempo di cottura residuo e il livello di pressione/temperatura attuale.



Quando il processo di cottura è completo e la Tenuta in caldo è attiva, la barra di avanzamento visualizza Keep Warm (Tenuta in caldo) e il timer conteggia il tempo trascorso fino a un massimo di 10 ore.

Al termine di *Keep Warm* (Tenuta in caldo), sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

# Quadro di controllo

---

## Messaggi di stato



Indica che la spina è inserita e la pentola è in modalità Standby.



Indica che il coperchio della pentola a pressione è fissato impropriamente o mancante.



Indica che la pentola è in modalità *Preheat* (Preriscaldamento).

Visualizza una delle opzioni seguenti:

- Quando è attiva la funzione *Delay Start* (Avvio ritardato), il display indica un conto alla rovescia fino all'inizio del Programma intelligente.
- Quando è attivo un programma intelligente, il display indica quanto tempo rimane per quel programma.
- Quando si seleziona *Keep Warm*, il display indica per quanto tempo il cibo è stato tenuto in caldo.



Indica il livello di temperatura: *Custom* (Personalizzato), *High* (Alto) o *Low* (Basso). Può essere regolato in base al programma intelligente.



Dopo il raggiungimento della temperatura desiderata nei programmi *Sauté* (Rosolatura) e *Sous Vide* (Sottovuoto a bassa temperatura), il display indicherà **Hot** (Caldo). La pentola emetterà un segnale acustico per ricordare di aggiungere gli alimenti nella pentola interna.

Dopo il segnale acustico della pentola, l'indicatore di tempo inizierà il conto alla rovescia.

Una volta completata la cottura, la pentola visualizzerà **End** (Fine) e tornerà in modalità Standby.



Se la funzione di Tenuta in caldo automatica è attiva, la pentola riscaldere i cibi per un massimo di 10 ore dopo il completamento della cottura, quindi visualizzerà **End** (Fine) e tornerà in modalità Standby. Consultare la sezione Tenuta in caldo per informazioni sulle opzioni di riscaldamento automatico e manuale.

# Parametri dei programmi intelligenti

---

## Attivazione o disattivazione del suono

Con la pentola in modalità Standby (il display indica **OFF**), tenere premuta la manopola fino a quando l'icona del suono  lampeggia nell'angolo superiore sinistro del display. Ruotare la manopola per attivare/disattivare il suono. Tenere premuta la manopola per 5 secondi per salvare la modifica.

È possibile attivare o disattivare tutti i suoni, eccetto gli avvisi di errore.

## Modifica della scala di temperatura (°C o °F)

Con la pentola in modalità Standby (il display indica **OFF**), tenere premuta la manopola fino a quando l'icona del suono lampeggia come indicato sopra. Premere la manopola per selezionare l'impostazione della scala di temperatura . Ruotare la manopola per passare da Celsius (°C) a Fahrenheit (°F) e viceversa. Tenere premuta la manopola per 5 secondi per salvare la modifica.

## Tenuta in caldo manuale

La Tenuta in caldo manuale può essere impostata da un minimo di 10 minuti a un massimo di 24 ore, ed è perfetta per riscaldare i pasti o mantenere il cibo caldo a lungo.

L'impostazione manuale *Keep Warm* (Tenuta in caldo) consente di scegliere una temperatura di riscaldamento personalizzata in un intervallo compreso tra 25 °C e 90 °C.

1. In modalità Standby, premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per selezionare il programma corrispondente.
2. Quando il tempo di riscaldamento lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare il tempo di default, o ruotarla per regolare il tempo di cottura. Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.
3. Quando il livello di temperatura lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare la temperatura di default, o ruotarla per passare da **Custom** (Personalizzato) a **Low** (Basso) o **High** (Alto) e viceversa. Premere la manopola per confermare la modifica.
4. Quando si seleziona **Custom** (Personalizzato), è possibile premere la manopola per selezionare la temperatura di default, o ruotarla per regolare la temperatura in Celsius (°C) o Fahrenheit (°F). Premere la manopola per confermare la selezione.
5. Premere **Start** per iniziare il riscaldamento.
6. Al termine di *Keep Warm* (Tenuta in caldo), sul display comparirà la scritta **End** (fine).

# Parametri dei programmi intelligenti

---

## Per regolare il tempo durante la cottura

Premere la manopola. Quando il tempo di cottura lampeggia, ruotare la manopola per aumentare o ridurre il tempo di cottura. Premere **Start** per riprendere il programma intelligente.

*N.B.: la cottura riprenderà dopo 10 secondi qualora non si preme Start (Avvio).*

## Per regolare il livello di pressione o temperatura durante la cottura

Premere la manopola. Quando il tempo di cottura lampeggia, premere nuovamente la manopola per passare da **Pressure** (Pressione) a **Temperature** (Temperatura) e viceversa, a seconda del programma intelligente.

**Pressure** (Pressione): ruotare la manopola per portare la pressione da **None** (Nulla) a **Low** (Bassa) o **High** (Alta) e viceversa. Premere **Start** per riprendere il programma intelligente.

**Temperature** (Temperatura): ruotare la manopola per portare la temperatura da **Custom** (Personalizzata) a **Low** (Bassa) o **High** (Alta) e viceversa. Premere **Start** per riprendere il programma intelligente.

*N.B.: la cottura riprenderà dopo 10 secondi qualora non si preme Start (Avvio).*

## Ripristino dei parametri originali

### Ripristinare i programmi intelligenti uno alla volta

Attivare il suono. Con la pentola in modalità Standby (il display indica **OFF**), tenere premuto il pulsante del programma intelligente che si desidera reimpostare.

La pentola emetterà un segnale acustico e saranno ripristinati il livello di pressione, il tempo e/o la temperatura di cottura originali del programma intelligente.

### Ripristinare tutti i programmi intelligenti

Con la pentola in modalità Standby (il display indica **OFF**), tenere premuto **Cancel** (Annulla) finché la pentola non emette un segnale acustico.

Saranno ripristinati il livello di pressione, il tempo e/o la temperatura di cottura originali di tutti i programmi intelligenti.

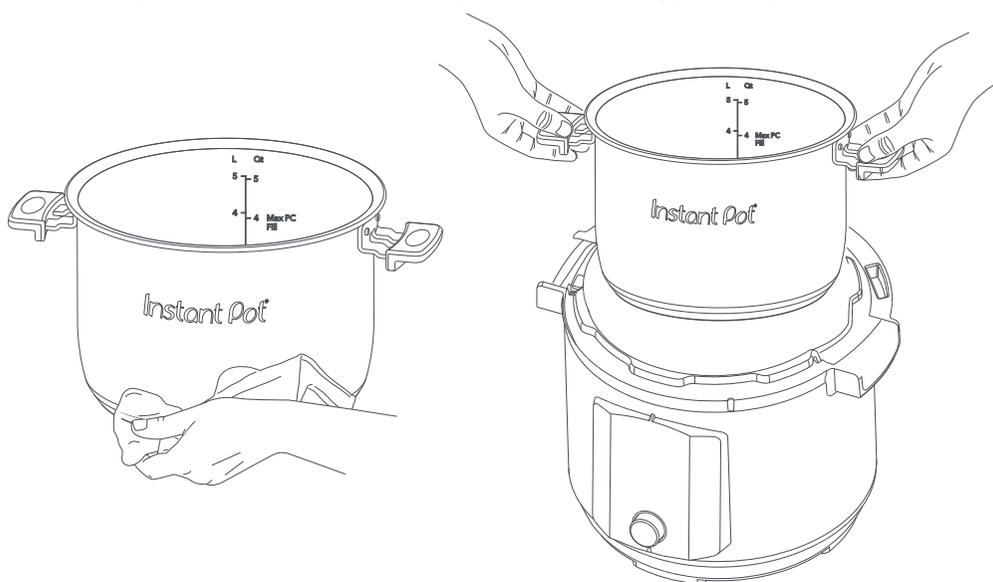
# Pulizia prima della messa in uso

## Rimozione e pulizia della pentola interna

Estrarre la pentola interna dalla base della pentola e lavarla in acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquarla in acqua calda e pulita, quindi asciugare la parte esterna della pentola interna con un panno morbido.

*N.B.: la pentola interna è lavabile in lavastoviglie.*

Strofinare l'elemento riscaldante per assicurarsi che sia asciutto e privo di frammenti dell'imballaggio, quindi tornare a inserire la pentola interna nella base della pentola. In caso contrario, potrebbe danneggiarsi la pentola.



*Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.*

**ATTENZIONE** Per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose, gli alimenti **devono** essere collocati esclusivamente nella pentola interna, mai nella base della pentola. Per cucinare, utilizzare sempre una pentola interna autorizzata Instant Pot **specifico per Duo Evo Plus**.

**ATTENZIONE** La pentola interna è elemento integrante della sicurezza del prodotto. Per scongiurare il rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio, sostituire la pentola interna qualora sia intaccata, deformata o danneggiata con una pentola interna autorizzata Instant Pot **specifico per Duo Evo Plus**. **Non utilizzare un modello diverso di pentola interna nella base della pentola Duo Evo Plus**, altrimenti ne potrebbero derivare lesioni personali o danni alle cose.

**AVVERTENZA** Non riempire la pentola interna oltre la linea **"Max PC Fill"** (Massimo per cottura a pressione) indicata nella pentola interna. Usare la massima prudenza quando si cucina e si scarica il vapore di alimenti come salsa di mele, mirtili rossi, orzo perlato, farina d'avena, piselli secchi spezzati, noodles, ecc., poiché tali cibi potrebbero formare schiuma o schizzare, ostruendo il condotto di scarico del vapore e/o la valvola di sfogo. Quando si cuociono gli alimenti sopraelencati, non riempire la pentola interna oltre la linea **"Half Fill"** (Metà riempimento).

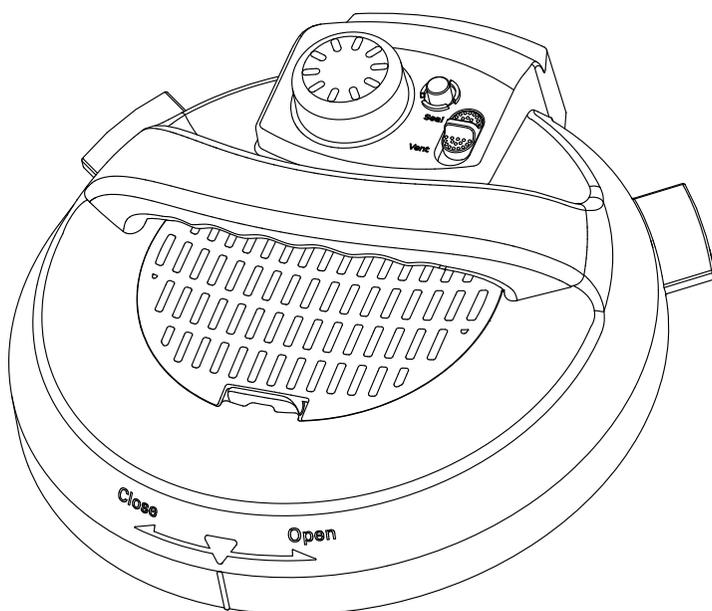
# Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Acquisire familiarità con i comandi della pentola Duo Evo Plus.

## Coperchio della pentola a pressione

Il coperchio della pentola a pressione Instant Pot Duo Evo Plus è unico nel suo genere. Il manico ergonomico, migliorato rispetto ai modelli precedenti, è comodo da utilizzare sia con la mano destra che con la sinistra e, soprattutto, il coperchio è studiato per chiudersi facilmente sui manici della pentola interna di nuova progettazione.

Accertarsi di utilizzare il coperchio Duo Evo Plus in dotazione nella confezione. Non utilizzare nessun altro coperchio per pentola a pressione Instant Pot o di altro tipo.



*Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.*

### **ATTENZIONE**

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

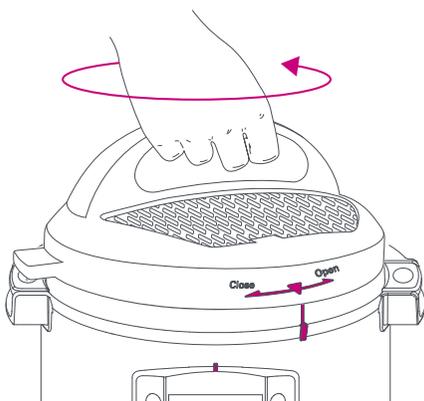
# Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

## Apertura e rimozione del coperchio

Quando la spina è inserita, la pentola emetterà una musicchetta all'apertura e alla chiusura del coperchio.

Afferrare il manico e ruotare in senso antiorario il coperchio fino a quando il simbolo ▼ sul coperchio risulterà allineato con l'indicatore ■ sul bordo della base della pentola. Sollevare il coperchio dalla base della pentola.

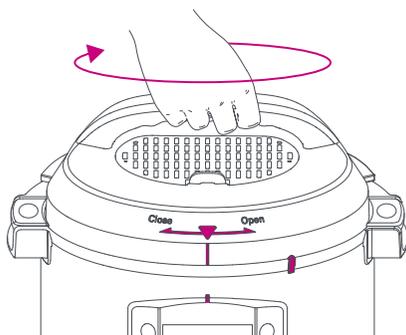
*N.B.:* prima di iniziare a cucinare, verificare sempre l'eventuale presenza di danni sul coperchio.



## Chiusura del coperchio

Afferrare il manico e allineare il simbolo ▼ sul coperchio con l'indicatore ■ sul bordo della base della pentola. Abbassare il coperchio sul binario guida, quindi ruotare in senso orario fino a finecorsa. Il pulsante di decompressione rapida si imposterà automaticamente sulla posizione **Seal** (Tenuta) alla chiusura del coperchio.

*N.B.:* la pentola non entrerà in funzione finché il coperchio non sarà stato inserito correttamente. Accertarsi che il coperchio sia chiuso completamente prima di cercare di mettere in funzione la pentola.



*Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.*

# Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

## Guarnizione

Quando il coperchio della pentola a pressione è chiuso, la guarnizione installata sulla parte inferiore del coperchio crea una tenuta ermetica tra quest'ultimo e la base della pentola.

La guarnizione deve essere installata prima di utilizzare la pentola e pulita dopo ogni utilizzo. Quando si utilizza la pentola, nel coperchio deve essere inserita una sola guarnizione.

Con il tempo, in condizioni normali di utilizzo le guarnizioni si allungano. La guarnizione è parte integrante della sicurezza del prodotto e va sostituita ogni 12-18 mesi o anche prima, qualora si notino segni di allungamento, deformazione o danni.

### Rimozione della guarnizione

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

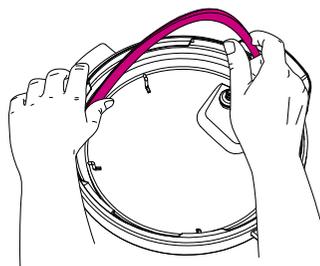
Dopo aver rimosso la guarnizione, controllare il supporto: deve risultare fissato, centrato e avere un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non cercare di riparare un supporto guarnizione deformato.

### Installazione della guarnizione

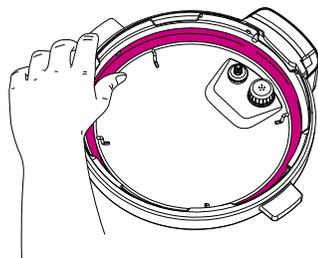
Sistemare la guarnizione sul relativo supporto e premere in sede. Premere saldamente per assicurarsi che non si formino grinze.

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

### Rimozione



### Installazione



### Scorretto



**Suggerimento sulla pentola:** il silicone è poroso, pertanto può assorbire forti odori e alcuni aromi. Tenere a portata di mano guarnizioni aggiuntive per evitare di trasferire tali odori e aromi alle portate. Consultare il [nostro punto vendita](#) per esplorare la gamma di tonalità disponibili.

*Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.*

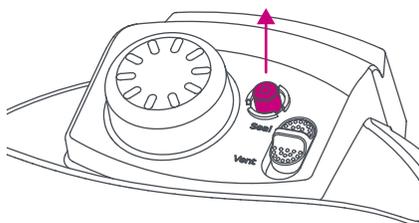
**⚠ATTENZIONE** Prima di procedere alla cottura, verificare sempre l'eventuale presenza di tagli o deformazioni nella guarnizione, nonché che la guarnizione sia installata correttamente. Non utilizzare una guarnizione allungata o danneggiata. Utilizzare esclusivamente guarnizioni autorizzate Instant Pot. L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe causare la fuoriuscita di cibo, con il rischio di lesioni personali o danni alle cose.

# Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

## Valvola di sicurezza

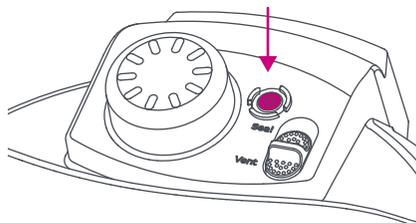
### Pressurizzata

La valvola di sicurezza si solleva per indicare che la pentola è pressurizzata.



### Depressurizzata

Al contrario, rientra nel coperchio quando è depressurizzata.



## Rimozione della valvola di sicurezza dal coperchio

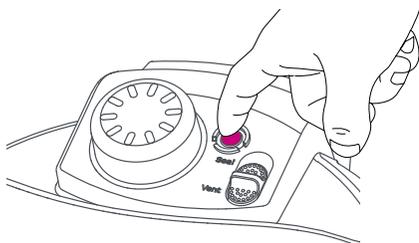
Mettere un dito sulla parte superiore della valvola di sicurezza, quindi ribaltare il coperchio. Staccare il tappo in silicone dal fondo della valvola di sicurezza. Rimuovere la valvola di sicurezza dalla parte superiore del coperchio.

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

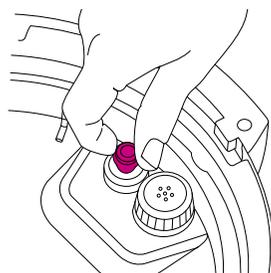
## Installazione della valvola di sicurezza

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

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



Parte superiore



Parte inferiore

Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.

### **⚠ PERICOLO**

Quando la valvola di sicurezza è rialzata, il contenuto della pentola è sottoposto a fortissima pressione. **Non cercare di togliere il coperchio.** Scaricare tutta la pressione e verificare che la valvola di sicurezza sia **abbassata** prima di aprire il coperchio. Consultare la sezione [Depressurizzazione della pentola](#) per informazioni su come scaricare la pressione. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può determinare danni alle cose e/o lesioni personali.

# Cottura a pressione con la pentola Duo Evo Plus

---

## Premessa alla cottura a pressione

Nella cottura a pressione si utilizza il vapore sotto pressione per portare il punto di ebollizione dell'acqua a oltre 100 °C. Questo è il metodo di cottura ad alta efficienza energetica *più* veloce per cucinare dall'inizio alla fine una vasta gamma di pietanze.

Nelle pentole apposite, la cottura a pressione avviene in 3 stadi:

### 1. Preriscaldamento e pressurizzazione

Mentre si preriscalda, il display indica **On** e l'apparecchio fa evaporare i liquidi contenuti nella pentola interna per creare vapore. Quando si è accumulato abbastanza vapore all'interno della pentola interna, la valvola di sicurezza si solleva e fa scattare il coperchio della pentola in posizione per procedere in totale sicurezza alla cottura a pressione.

Quando la valvola di sicurezza si solleva, il tappo in silicone attaccato sul fondo della valvola stessa (sulla parte inferiore del coperchio) intrappola ermeticamente il vapore nella camera di cottura (la pentola interna) e fa aumentare ulteriormente la pressione. Una pressione maggiore determina una temperatura di cottura superiore.

È normale che, durante la fase di preriscaldamento, fuoriesca del vapore dalla valvola di sicurezza; tuttavia, se si nota che fuoriesce vapore dai lati del coperchio, premere **Cancel** (Annulla) e consultare la sezione [Problemi e soluzioni](#).

*N.B.: il tempo necessario alla pentola per pressurizzarsi dipende da una serie di fattori, ad esempio il volume degli alimenti e del liquido.*

### 2. Cottura

Una volta che la valvola di sicurezza si è sollevata, alla pentola saranno necessari alcuni minuti per terminare la pressurizzazione. La cottura ha inizio quando si raggiunge il necessario livello di pressione. Il display passa dalla scritta **On** al timer per il conto alla rovescia del tempo di cottura, che è visualizzato nel formato HH:MM (ore e minuti).

Sarà possibile modificare i parametri dei programmi intelligenti in qualsiasi momento durante la cottura, ad esempio il tempo di cottura, il livello di temperatura e/o di pressione, nonché l'impostazione dell'attivazione automatica di *Keep Warm* (Tenuta in caldo). Consultare la sezione [Parametri dei programmi intelligenti](#) per conoscere i dettagli.

# Cottura a pressione con la pentola Duo Evo Plus

---

## 3. Depressurizzazione

Al termine della cottura a pressione, seguire le istruzioni della ricetta per selezionare un metodo di sfiato per depressurizzare la pentola.

Se l'impostazione *Keep Warm* (Tenuta in caldo) si attiva in automatico al termine della cottura, il contatore avanza da 00:00 per indicare il tempo trascorso fino a 10 ore. In caso contrario, la pentola tornerà in Standby e comparirà la scritta **End** (Fine).

*N.B.: la pentola si raffredda e scarica la pressione più rapidamente se è stata disabilitata l'attivazione automatica di Keep Warm (Tenuta in caldo).*

Consultare la sezione [Depressurizzazione della pentola](#) per informazioni su come scaricare la pressione al termine della cottura.

### **⚠ PERICOLO**

Quando la valvola di sicurezza è rialzata, il contenuto della pentola è sottoposto a fortissima pressione. **Non tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è ancora sollevata. Scaricare** tutta la pressione e verificare che la valvola di sicurezza sia **abbassata** prima di tentare di togliere il coperchio. **Non aprire mai il coperchio forzandolo.** Il mancato rispetto delle istruzioni può determinare danni alle cose e/o lesioni personali.

# Depressurizzazione della pentola

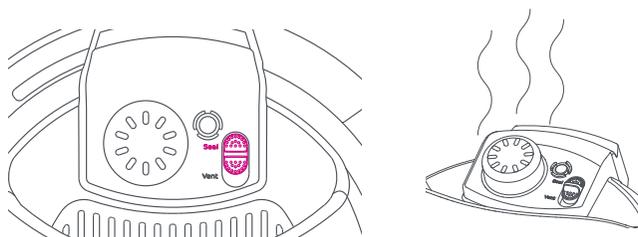
Seguire sempre le istruzioni della ricetta per depressurizzare la pentola.

## Metodi di sfiato

A cottura ultimata, è possibile scaricare la pressione con vari metodi diversi:

### Decompressione naturale

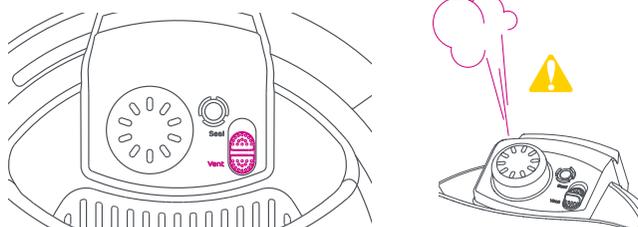
Lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **Seal** (Tenuta). La pentola disperderà il calore così che la pressione si scarichi in modo naturale con il tempo.



**NOTA BENE** Utilizzare la Decompressione naturale per scaricare la pressione della pentola quando si cucinano alimenti ad alto tenore di amido (quali zuppe, stufati, chili, pasta, pappa d'avena e congee) o che aumentano di volume con la cottura, ad esempio legumi e cereali.

### Decompressione rapida

Spostare il pulsante di decompressione rapida da **Seal** (Tenuta) a **Vent** (Sfiato). Il vapore sarà scaricato costantemente attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo.



*N.B.: si tratta di una procedura rumorosa!*

In caso di schizzi, far tornare il pulsante di decompressione rapida sulla posizione "Seal" (Tenuta) e riprovare dopo qualche minuto. Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la Decompressione naturale per scaricare la pressione residua.

*Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.*

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

# Depressurizzazione della pentola

---

## Decompressione naturale di 10 minuti

Impostazione utilizzata solitamente per la cottura del riso.

Lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **Seal** (Tenuta) per 10 minuti dopo il completamento della cottura, quindi spostarlo in posizione **Vent** (Sfiato). Il vapore sarà scaricato costantemente attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo.

In caso di continui schizzi durante lo sfiato, impostare il pulsante di decompressione rapida su **Seal** (Tenuta) e aspettare altri 5 minuti prima di utilizzare nuovamente la decompressione rapida. Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la Decompressione naturale per scaricare in sicurezza la pressione residua.

**⚠ PERICOLO** Quando la valvola di sicurezza è rialzata, il contenuto della pentola è sottoposto a fortissima pressione. **Non tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è ancora sollevata. Scaricare** tutta la pressione e verificare che la valvola di sicurezza sia **abbassata** prima di tentare di togliere il coperchio. **Non aprire mai il coperchio forzandolo.** Il mancato rispetto delle istruzioni può determinare danni alle cose e/o lesioni personali.

### ⚠ AVVERTENZA

Non sporgersi sopra il gruppo per lo scarico del vapore e non toccarlo.

Non esporre la pelle senza protezioni sopra il gruppo per lo scarico del vapore.

Non coprire e non ostruire la valvola di sfogo o la sua copertura.

## QuickCool

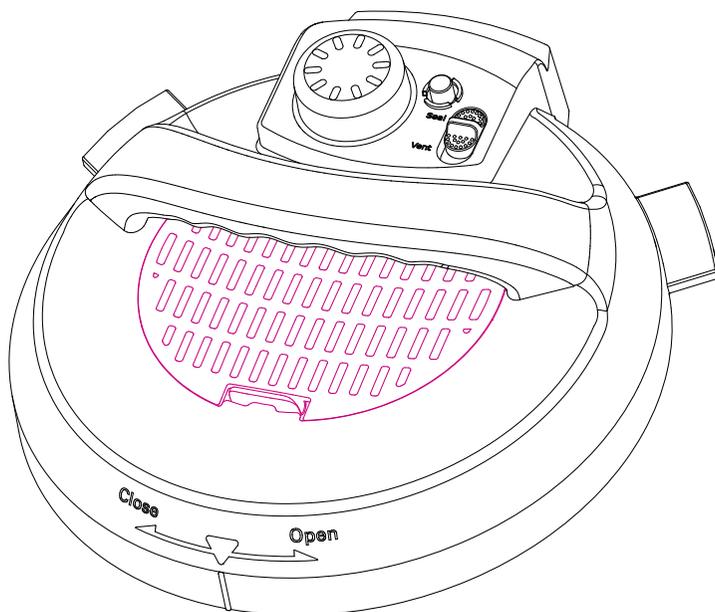
Il coperchio di Duo Evo Plus integra la tecnologia QuickCool che, usata insieme al Vassoio QuickCool\*, riduce i tempi della decompressione naturale **fino al 50%**.

### Per rimuovere la copertura protettiva di QuickCool

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

Aggiungere ghiaccio al Vassoio QuickCool, oppure aggiungere acqua e congelare il vassoio, quindi collocare il vassoio sulla parte metallica del coperchio. Attendere che la valvola di sicurezza rientri nel coperchio, quindi estrarre il Vassoio QuickCool e aprire il coperchio.

\*Il vassoio QuickCool è in vendita separatamente su [instantpot.co.uk/instant-pot-shop](https://instantpot.co.uk/instant-pot-shop). Disponibile a 2020.



*Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.*

#### **ATTENZIONE**

Il coperchio diventa molto caldo durante e dopo la cottura. Non toccare le parti metalliche con la pelle nuda.

## Prova iniziale

---

Attenersi alla procedura seguente per acquisire dimestichezza con l'Instant Pot Duo Evo Plus. Durata complessiva della prova: circa 20 minuti.

1. Estrarre la pentola interna dalla base della pentola.
2. Versare 750 ml di acqua nella pentola interna.
3. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
4. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. Il display indicherà "OFF".
5. Chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Sistema di cottura a pressione in breve - 2. Apertura e Chiusura del coperchio](#).  
*N.B.: il pulsante di decompressione rapida si imposterà automaticamente sulla posizione Seal (Tenuta) alla chiusura del coperchio.*
6. Premere **Pressure Cook** (Cottura a pressione) per selezionare il programma intelligente corrispondente.
7. Ruotare la manopola per scorrere tra le varie opzioni predefinite. Premere la manopola per selezionare **Custom** (Personalizzato).
8. Quando il tempo di cottura lampeggia, ruotare la manopola in senso antiorario per impostare il tempo di cottura su 5 minuti.
9. Premere **Start** (Avvio) per iniziare la cottura. Il display indicherà **On**. La barra di avanzamento della cottura indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).  
*N.B.: eventuali personalizzazioni di tempi di cottura, temperatura e livello di pressione saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.*
10. Dopo la pressurizzazione, inizierà la cottura. Il display passerà da **On** al conto alla rovescia del tempo di cottura.
11. Al termine del programma intelligente, la pentola entrerà in modalità **Keep Warm** (Tenuta in caldo).
12. Premere **Cancel** (Annulla) per terminare la modalità **Keep Warm** (Tenuta in caldo) e tornare alla modalità **Standby**.
13. Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **Vent** (Sfiato). La valvola di sfogo emetterà un flusso continuo di vapore. Il vapore è molto caldo.
14. Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà.

## Prova iniziale

---

15. Aprire il coperchio come da istruzioni nella sezione [Sistema di cottura a pressione in breve - 2. Apertura e Chiusura del coperchio](#).
16. Eliminare l'acqua e asciugare la pentola interna.

Non resta che mettersi a cucinare!

### **⚠ PERICOLO**

Quando la valvola di sicurezza è rialzata, il contenuto della pentola è sottoposto a fortissima pressione. **Non tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è ancora sollevata. Scaricare** tutta la pressione e verificare che la valvola di sicurezza sia **abbassata** prima di tentare di togliere il coperchio. **Non aprire mai il coperchio forzandolo.** Il mancato rispetto delle istruzioni può determinare danni alle cose e/o lesioni personali.

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione

## Programma intelligente - *Pressure Cook (Cottura a pressione), Rice/Grain (Riso/Cereali), Bake (Prodotti da forno e torte)*

La pentola Duo Evo Plus è dotata di 3 programmi di cottura intelligenti con 27 opzioni di cottura preimpostate che consentono a principianti e cuochi provetti di mettersi a cucinare in un lampo.

Seguire i passaggi sotto riportati quando si utilizzano i programmi intelligenti *Pressure Cook (Cottura a pressione), Rice/Grain (Riso/Cereali)* o *Bake (Prodotti da forno e torte)*.

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

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

\*Salvo indicazione contraria nella ricetta.

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

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

Per risultati ottimali quando si cuoce a pressione, versare la pastella in una teglia da forno, non direttamente nella pentola interna (se non specificato nella ricetta), e coprire con un foglio di alluminio o un coperchio adatto alla cottura in forno. Posizionare la teglia da forno sulla griglia per la cottura a vapore nella pentola interna. Lasciare circa 2,5 cm attorno al piatto di cottura per consentire una circolazione uniforme del calore.

1. Aggiungere l'acqua e gli ingredienti nella pentola interna come indicato nella ricetta.

*N.B.:* quando si cucinano legumi o cereali, fare riferimento alla sezione [Quantità d'acqua necessaria per cuocere i cereali](#) per risultati ottimali.

2. Inserire la pentola interna nella base della pentola.

## Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione

---

3. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. Il display indicherà "OFF".

4. Chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Sistema di cottura a pressione in breve - 2. Apertura e Chiusura del coperchio](#).

*N.B.:* il pulsante di decompressione rapida si imposterà automaticamente sulla posizione "Seal" (Tenuta) alla chiusura del coperchio.

5. Premere il pulsante per selezionare il programma intelligente di cottura a pressione prescelto:

- Premere **Pressure Cook** (Cottura a pressione). Ruotare la manopola per scorrere tra le opzioni, quindi premere per selezionare una delle 15 opzioni predefinite: *Custom* (Personalizzato), *Soup* (Minestra), *Bean* (Legumi), *Egg* (Uova), *Rib* (Costolette), *Poultry* (Pollame), *Chili* (Chili con carne), *Stew* (Stufati), *Beef* (Manzo), *Pork* (Maiale), *Seafood* (Pesce e frutti di mare), *Broth* (Brodo), *Sterilise* (Sterilizzazione), *Potato* (Patate) o Broccoli.
- Premere **Rice/Grain** (Riso/Cereali). Ruotare la manopola per scorrere tra le opzioni, quindi premere per selezionare una delle 8 opzioni predefinite: *Custom* (Personalizzato), *White Rice* (Riso bianco), *Oatmeal* (Avena), *Quinoa*, *Brown Rice* (Riso integrale), *Risotto*, *Multigrain* (Cereali misti) o *Porridge* (Pappa di fiocchi d'avena).
- Premere **Bake** (Prodotti da forno e torte). Ruotare la manopola per scorrere tra le opzioni, quindi premere per selezionare una delle 4 opzioni predefinite: *Custom* (Personalizzato), *Pudding* (Budino), *Cake* (Torte) o *Cheesecake*.

6. Quando il tempo di cottura lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare il tempo di default, o ruotarla per regolare il tempo di cottura. Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.

*N.B.:* eventuali modifiche dei tempi di cottura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura. La successiva selezione dell'opzione preimpostata attiverà l'ultima impostazione di tempo salvata.

7. Quando il livello di pressione lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare il livello di pressione di default, o ruotarla per passare da **High** (Pressione alta) a **Low** (Pressione bassa) e viceversa. Premere la manopola per confermare la modifica.

*N.B.:* il programma intelligente **Bake** (Prodotti da forno e torte) offre l'opzione di cuocere senza pressione (**None** [Nulla]). Fare riferimento a [Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione](#) per informazioni sulla regolazione della temperatura.

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione

8. L'impostazione *Keep Warm* (Tenuta in caldo) è attivata automaticamente sui programmi intelligenti *Pressure Cook* (Cottura a pressione) e *Rice/Grain* (Riso/Cereali). Premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disattivare questa funzione, se lo si desidera.  
*N.B.:* *Keep Warm* (Tenuta in caldo) non è disponibile nel programma intelligente *Bake* (Prodotti da forno e torte).
9. È possibile attivare in qualsiasi momento l'avvio ritardato premendo **Start**. L'impostazione di default è 6 ore. È possibile impostare qualsiasi durata compresa tra 10 minuti e 24 ore.
10. Premere **Start** per iniziare la procedura. Il display indicherà **On** e la barra di avanzamento visualizzerà "Pre-heating" (Preriscaldamento).  
*N.B.:* *gli alimenti freddi o surgelati rallentano la pressurizzazione poiché impiegano più tempo a produrre vapore. Per velocizzare il procedimento, scongelare gli ingredienti surgelati prima della cottura. A seconda della quantità di cibo e della temperatura, il ciclo di preriscaldamento può durare fino a 40 minuti. Man mano che la pentola si riscalda e la pressione aumenta, la valvola di sicurezza si solleva da sola.*
11. Quando si raggiunge la pressione desiderata, l'indicatore di avanzamento passa a "Cooking" (Cottura) e il display mostrerà il tempo di cottura residuo.
12. Al termine del programma intelligente, se è attiva la modalità *Keep Warm* (Tenuta in caldo), la pentola indicherà il tempo trascorso. In caso contrario, la pentola andrà in modalità Standby e il display indicherà "End" (Fine).
13. Al termine della cottura, seguire le istruzioni della ricetta per selezionare il metodo di sfiato più consono. Consultare la sezione [Depressurizzazione della pentola](#).

**Suggerimento sulla pentola:** Utilizzare la griglia per la cottura a vapore per evitare che gli alimenti cuociano nel liquido di cottura. Così si garantirà una distribuzione uniforme del calore, si eviterà che le sostanze nutritive siano assorbite dal liquido di cottura e che gli alimenti si brucino sul fondo della pentola interna.

**⚠ PERICOLO** Quando la valvola di sicurezza è rialzata, il contenuto della pentola è sottoposto a fortissima pressione. **Non tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è ancora sollevata. Scaricare** tutta la pressione e verificare che la valvola di sicurezza sia **abbassata** prima di tentare di togliere il coperchio. **Non aprire mai il coperchio forzandolo.** Il mancato rispetto delle istruzioni può determinare danni alle cose e/o lesioni personali.

## ⚠ AVVERTENZA

Non riempire la pentola interna oltre la linea **Max PC Fill** (Massimo per cottura a pressione) indicata nella pentola interna.

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

Cuocere sempre assicurandosi che la pentola interna sia stata correttamente inserita. Non versare alimenti o liquidi nella base della pentola.

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

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

La pentola Duo Evo Plus è dotata di 6 programmi intelligenti senza pressione che consentono di cucinare premendo un solo tasto: *Bake* (Prodotti da forno e torte), *Slow Cook* (Cottura lenta), *Sauté* (Rosolatura), *Sous Vide* (Sottovuoto a bassa temperatura) e *Yogurt*.

## Programma intelligente: *Bake* (Prodotti da forno e torte)

È possibile utilizzare il programma intelligente *Bake* (Prodotti da forno e torte) per preparare irresistibili brownie, morbido pane alla banana e molte altre ricette.

Il programma intelligente *Bake* (Prodotti da forno e torte) offre 2 opzioni predefinite personalizzabili: *Custom* (Personalizzato) e *Proofing* (Lievitazione). Queste impostazioni consentono di scegliere una temperatura di cottura in un intervallo compreso tra 120 °C e 175 °C, ideale per la maggior parte delle cotture in forno.

Per risultati ottimali, versare la pastella in una teglia metallica da forno, non direttamente nella pentola interna (se non specificato nella ricetta), e coprire con un foglio di alluminio o un coperchio adatto alla cottura in forno.

1. Sistemare prima la griglia per la cottura a vapore sul fondo della pentola interna.
2. Sistemare la teglia metallica da forno sulla griglia per la cottura a vapore nella pentola interna.  
*N.B.:* lasciare circa 2,5 cm su tutti i lati del piatto di cottura per consentire una circolazione uniforme del calore.
3. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
4. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. Il display indicherà "OFF".
5. Chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Sistema di cottura a pressione in breve - 2. Apertura e Chiusura del coperchio](#).  
*N.B.:* il pulsante di decompressione rapida si imposterà automaticamente sulla posizione *Seal* (Tenuta) alla chiusura del coperchio.
6. Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione "Vent" (sfiato).
7. Premere "Bake" (Prodotti da forno e torte) per selezionare il programma intelligente corrispondente.
8. Premere la manopola per selezionare l'opzione predefinita: "Custom" (personalizzato).

## Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

9. Quando il tempo di cottura lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare il tempo di default, o ruotarla per regolare il tempo di cottura. Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.  
*N.B.: eventuali modifiche dei tempi di cottura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura. La successiva selezione dell'opzione preimpostata attiverà l'ultima impostazione di tempo salvata.*
10. Quando il livello di pressione lampeggia, ruotare la manopola per selezionare "None" (Nulla). Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo. Il campo *Pressure* (Pressione) passerà al campo della temperatura.
11. Quando la temperatura personalizzata lampeggia, ruotare la manopola per regolare la temperatura su Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).
12. Premere **Start** per iniziare la procedura. La barra di avanzamento indicherà **Pre-heating** (Preriscaldamento).
13. Quando si raggiunge la temperatura desiderata, l'indicatore di avanzamento passa a **Cooking** (Cottura) e il display mostra il tempo di cottura residuo.
14. Al termine del programma intelligente, la pentola andrà in modalità Standby e il display indicherà **End** (Fine).

Le impostazioni *Delay Start* (Avvio ritardato) e *Keep Warm* (Tenuta in caldo) non sono disponibili nel programma intelligente *Bake* (Prodotti da forno e torte) personalizzato.

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

## Programma intelligente: *Steam* (Vapore) e *Slow Cook* (Cottura lenta)

Il programma intelligente *Steam* (Vapore) funziona come una vaporiera: il liquido viene portato a ebollizione nella pentola interna per cuocere i cibi con il vapore caldo.

Quando si utilizza il programma intelligente *Steam* (Vapore), sistemare la griglia per la cottura a vapore sul fondo della pentola interna per garantire che gli alimenti siano cotti al vapore e non bolliti.

Il programma intelligente *Slow Cook* (Cottura lenta) è paragonabile al processo di cottura delle tradizionali pentole per la cottura lenta. La pentola mantiene una temperatura appena inferiore al punto di ebollizione fino al completamento della cottura.

**Low** (Basso) - Cottura per l'intera giornata. Impostare per un minimo di 6 ore per ottenere risultati ottimali.

**High** (Alto) - Cottura lenta in tempi ridotti.

Seguire i passaggi sotto riportati quando si utilizzano i programmi intelligenti di cottura senza pressione *Steam* (Vapore) e *Slow Cook* (Cottura lenta).

1. Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna come indicato nella ricetta.
2. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
3. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. Il display indicherà "OFF".
4. Chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Sistema di cottura a pressione in breve - 2. Apertura e Chiusura del coperchio.**

*N.B.:* il pulsante di decompressione rapida si imposterà automaticamente sulla posizione **Seal** (Tenuta) alla chiusura del coperchio.

5. Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **Vent** (sfiato).
6. Premere il pulsante per selezionare il programma intelligente di cottura senza pressione prescelto:
  - **Premere Steam** (Vapore). Ruotare la manopola per scorrere tra le opzioni, quindi premere per selezionare una delle 4 opzioni predefinite: *Custom* (Personalizzato), *Sterilise* (Sterilizzazione), *Potato* (Patate) e Broccoli.
  - Premere il tasto **Slow Cook** (Cottura lenta). Ruotare la manopola per scorrere tra le opzioni, quindi premere per selezionare una delle 7 opzioni predefinite: *Custom* (Personalizzato), *Rib* (Costolette), *Poultry* (Pollame), *Chili* (Chili con carne), *Stew* (Stufati), *Beef* (Manzo) o *Pork* (Maiale).

## Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

- Quando il tempo di cottura lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare il tempo di default, o ruotarla per regolare il tempo di cottura. Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.  
*N.B.: eventuali modifiche dei tempi di cottura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura. La successiva selezione dell'opzione preimpostata attiverà l'ultima impostazione di tempo salvata.*
- Quando il livello di temperatura lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare la temperatura di default, o ruotarla per passare da **Low** (Bassa) a **High** (Alta) e viceversa. Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.  
*N.B.: la temperatura del programma intelligente Steam (vapore) non è regolabile.*
- L'impostazione **Keep Warm** (Tenuta in caldo) è attivata automaticamente sul programma intelligente **Slow Cook** (Cottura lenta). Premere **Keep Warm** per disattivare questa funzione, se lo si desidera.  
*N.B.: Keep Warm (Tenuta in caldo) non è disponibile nel programma intelligente Steam (Vapore).*
- È possibile attivare in qualsiasi momento l'avvio ritardato premendo **Start**. L'impostazione di default è 6 ore. È possibile impostare qualsiasi durata compresa tra 10 minuti e 24 ore.
- Premere **Start** per iniziare la procedura. La barra di avanzamento indicherà **Pre-heating** (Preriscaldamento).  
*N.B.: Il programma intelligente Slow Cook (Cottura lenta) visualizza immediatamente il conto alla rovescia del tempo di cottura. Il programma intelligente Steam (Vapore) visualizza **On** per indicare **Pre-heating** (Preriscaldamento).*
-  Quando si raggiunge la temperatura desiderata, l'indicatore di avanzamento passa a **Cooking** (Cottura) e il display mostra il tempo di cottura residuo.
- Al termine del programma intelligente, se è attiva la modalità **Keep Warm** (Tenuta in caldo), la pentola indicherà il tempo trascorso. In caso contrario, la pentola andrà in modalità **Standby** e il display indicherà **End** (Fine).

**Suggerimento sulla pentola:** Se lo si preferisce, utilizzare un coperchio autorizzato in vetro temprato Instant Pot con i programmi intelligenti **Steam** (Vapore) e **Slow Cook** (Cottura lenta). Visitare il **nostro punto vendita** per i dettagli di acquisto.

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

## Programma intelligente: Sauté (Rosolatura)

Il programma *Sauté* (Rosolatura) replica la cottura in padella o su piastra e griglia piatta. Utilizzare il programma *Sauté* (Rosolatura) per sobbollire, far restringere e addensare liquidi, friggere al salto e caramellare verdure e scottare la carne prima o dopo la cottura.

1. Accertarsi che la pentola interna sia correttamente inserita nella base della pentola. Non utilizzare un coperchio.
2. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. Il display indicherà "OFF".
3. Premere **Sauté** (Rosolatura) per selezionare il programma intelligente corrispondente.

*N.B.:* L'impostazione preimpostata per il programma intelligente *Sauté* (Rosolatura) è Custom (Personalizzato). Non è richiesta alcuna selezione.

4. Quando il tempo di cottura lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare il tempo di default, o ruotarla per regolare il tempo di cottura tra 1 minuto e 1 ora. Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.

*N.B.:* eventuali modifiche dei tempi di cottura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura. La successiva selezione attiverà l'ultima impostazione di tempo salvata.

5. Quando il livello di temperatura lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare la temperatura di default, o ruotarla per passare da **Custom** (Personalizzato) a **Low** (Basso) o **High** (Alto) e viceversa. Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.

*N.B.:* Quando si seleziona Custom (Personalizzato), il livello di temperatura di default LE 1 lampeggerà. Premere la manopola per selezionare il livello di temperatura di default, o ruotarla per passare da LE 1 a LE 6. La scala con i vari livelli è simile a un piano cottura elettrico e può essere utilizzata per far restringere le salse, sobbollire, rosolare, friggere al salto, scottare a fuoco vivo e dorare. Premere la manopola per selezionare il livello di temperatura desiderato.

6. Premere **Start** per iniziare la procedura. Il display indicherà **On** e la barra di avanzamento visualizzerà **Pre-heating** (Preriscaldamento).
7. Quando si raggiunge la temperatura desiderata, l'indicatore di avanzamento passa a **Cooking** (Cottura) e il display indica per un attimo **Hot** (Caldo) prima che il timer di cottura inizi il conto alla rovescia.

## Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

- Inserire gli ingredienti della ricetta nella pentola interna e rosolarli in base alle istruzioni.  
*N.B.: se si aggiungono gli ingredienti prima che la pentola interna abbia raggiunto la temperatura desiderata, il display potrebbe non visualizzare mai **Hot**. È normale.*
- Se gli ingredienti sono stati rosolati quanto si desidera prima dello scadere del tempo impostato, premere **Cancel** (Annulla) per terminare il programma intelligente. Se viene consentito il completamento del programma intelligente, la pentola andrà in modalità Standby e il display indicherà **End** (Fine).

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

### Deglassare la pentola interna (cottura a pressione dopo rosolatura)

Prima di cuocere a pressione, la rosolatura di carni e verdure consente di intensificarne notevolmente il sapore poiché, durante il programma intelligente *Sauté* (Rosolatura), gli zuccheri in esse contenuti si caramellizzano a causa delle alte temperature.

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

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

#### **ATTENZIONE**

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

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

## Programma intelligente: *Sous Vide* (Sottovuoto a bassa temperatura)

Il termine francese *Sous Vide* significa "sottovuoto" e si riferisce al processo di messa sottovuoto delle portate, che sono portate a una temperatura specifica che poi è mantenuta costante per un determinato lasso di tempo, così da ottenere risultati di elevata qualità e sempre squisiti.

Il programma intelligente *Sous Vide* (Sottovuoto a bassa temperatura) consente di scegliere una temperatura di cottura in un intervallo compreso tra 25 °C e 90 °C, l'ideale per questo tipo di cottura.

Saranno necessari:

- Pinze
  - Termometro
  - Sacchetti sigillabili ermeticamente o appositi per la cottura sottovuoto
  - Opzionale: Macchina per il sottovuoto
1. Riempire la pentola interna fino al segno **Half Fill** (Metà riempimento) in essa indicato.
  2. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
  3. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. Il display indicherà "OFF".
  4. Chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Sistema di cottura a pressione in breve - 2. Apertura e Chiusura del coperchio](#).  
*N.B.:* il pulsante di decompressione rapida si imposterà automaticamente sulla posizione **Seal** (Tenuta) alla chiusura del coperchio. Per il programma intelligente *Sous Vide* non importa se il pulsante di decompressione rapida è impostato su **Seal** (Tenuta) o **Vent** (Sfiato).
  5. Premere **Sous Vide** (Sottovuoto a bassa temperatura) per selezionare il programma intelligente corrispondente.
  6. Ruotare la manopola per scorrere tra le 6 opzioni predefinite: *Custom* (Personalizzato), *Egg* (Uova), *Poultry* (Pollame), *Beef* (Manzo), *Pork* (Maiale) o *Seafood* (Pesce e frutti di mare). Premere la manopola per confermare la selezione e passare al campo successivo.
  7. Quando la temperatura personalizzata lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare la temperatura di default, o ruotarla per regolare la temperatura in Celsius (°C) o Fahrenheit (°F). Premere la manopola per confermare la selezione e passare al campo successivo.

## Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

- Quando il tempo di cottura lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare il tempo di default, o ruotarla per regolare il tempo di cottura. Premere la manopola per confermare la modifica.
- Premere **Start** per iniziare a riscaldare l'acqua nella pentola interna. Il display indicherà **On** e la barra di avanzamento visualizzerà **Pre-heating** (Preriscaldamento).
- Mentre l'acqua si riscalda, condire il cibo come desiderato, quindi separare singole porzioni di cibo in sacchetti individuali sigillabili ermeticamente. Rimuovere l'aria dai sacchetti e sigillarli ermeticamente.
- Una volta raggiunta la temperatura impostata per l'acqua, la pentola indicherà **Hot**. Aprire il coperchio e immergere nella pentola interna i sacchetti sigillati. Se necessario, aggiungere acqua calda. Il contenuto dei sacchetti deve risultare immerso, ma la chiusura deve restare fuori dall'acqua.
- Chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Sistema di cottura a pressione in breve - 2. Apertura e Chiusura del coperchio](#).  
*N.B.: per tempi di cottura superiori alle 4 ore, verificare regolarmente il livello dell'acqua per assicurarsi che il contenuto dei sacchetti rimanga immerso. Se necessario, versare altra acqua calda nella pentola interna.*
- Al termine, sul display comparirà la scritta **End** (Fine). Aprire la pentola e utilizzare delle pinze per estrarre con cautela i sacchetti dall'acqua calda.
- Estrarre il contenuto dai sacchetti e controllare con un termometro il livello di cottura. Seguire una ricetta o consultare le [Linee guida per la cottura Sous Vide](#).
- Per cibi ancora più saporiti, scottare la carne a fuoco vivo come descritto di seguito.

### Scottare a fuoco vivo

Scottare a fuoco vivo la carne dopo la cottura (non prima) è un ottimo modo per intensificare i sapori attraverso la caramellizzazione.

Dopo la cottura sottovuoto a bassa temperatura, estrarre la carne dai sacchetti e asciugarla tamponandola delicatamente. Scottarla quindi appena a fuoco vivo nella pentola interna con la funzione *Sauté* oppure servirsi di una padella, di un cannelo da cucina o di una griglia.

Le impostazioni *Delay Start* (Avvio ritardato) e *Keep Warm* (Tenuta in caldo) non sono disponibili nel programma intelligente *Sous Vide* (Sottovuoto a bassa temperatura).



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

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

## Ingredienti e condimenti

- Per la cottura sottovuoto, utilizzare ingredienti freschi e di elevata qualità per ottenere il massimo del sapore.
- Si consiglia di aggiungere meno sale del solito, soprattutto nel caso di carne, pollame e pesce. È preferibile salare quanto basta dopo la cottura.
- Preferire l'aglio in polvere all'aglio crudo. L'aglio crudo tende ad assumere un sapore amaro e troppo pronunciato se cotto sottovuoto. I risultati migliori si ottengono con aglio in polvere di elevata qualità.

*N.B.: non utilizzare sale aromatizzato all'aglio invece dell'aglio in polvere.*

## Conservare gli alimenti cotti

Se la pietanza non è destinata al consumo immediato, immergere i sacchetti in acqua ghiacciata per abbassare la temperatura rapidamente, quindi conservare in frigorifero.

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

## Linee guida per la cottura *Sous Vide*

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

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

Alimento	Spessore consigliato	Livello di cottura desiderato	Temperatura di cottura*	Tempo di cottura minimo*	Tempo di cottura massimo*
<b>Pesce e frutti di mare</b>					
Pesce	2-3 cm	Morbido, si scioglie in bocca	43°C	10 minuti	30 minuti
		Traslucido, inizia appena a sfaldarsi	46°C	20 minuti	45 minuti
		Cottura media/Al sangue	52°C	20 minuti	45 minuti
		Cottura media, asciutto	54°C	20 minuti	45 minuti
		Ben cotto, si sfalda facilmente	57°C	20 minuti	45 minuti
Gamberetti	-	Consistenza compatta	60°C	30 minuti	45 minuti
Code di scampi	-	Morbido, si scioglie in bocca	60°C	-	1 ora
Cappesante	-	Morbido, si scioglie in bocca	60°C	30 minuti	30 minuti
<b>Uova</b>					
Uova	L/XL	Consistenza liquida	60°C	-	45 minuti
		À la coque	62°C	-	45 minuti
		Sode	65°C	-	1 ora
		Sode, ben cotte	73.9°C	-	1 ora
<b>Frutta e verdura</b>					
Frutta	-	-	83.9°C	15 minuti	2 ore
Verdure	-	-	83.9°C	45 minuti	2,5 ore

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

**⚠ATTENZIONE** Utilizzare un termometro per carne per assicurarsi che la temperatura interna della carne raggiunga i livelli minimi di sicurezza. Per ulteriori informazioni, consultare la [Tabella recante la temperatura interna minima di sicurezza](#) dell'USDA (Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti d'America).

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

## Programma intelligente: Yogurt

Il programma intelligente Yogurt è una funzione di cottura senza pressione con 3 opzioni preimpostate che consentono di realizzare diversi tipi di ricette a base di latticini fermentati e senza latticini.

Per risultati ottimali, seguire una ricetta quando si prepara lo yogurt.

Se si utilizza latte non pastorizzato o pastorizzato, seguire tutti i passaggi indicati in "Preparazione dello yogurt" sotto.

In caso di latte ultra pastorizzato, è possibile passare alla **Fase 2 - Aggiunta di lattoinnesto**. Questo metodo di preparazione dello yogurt è chiamato *cold start*.

Saranno necessari:

- Termometro per alimenti
- Latte o alternativa non lattiero-casearia
- Fermenti lattici per yogurt

## Preparazione dello yogurt

Dimensioni della pentola Instant Pot	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
5,7 litri	1000 ml	3,8 litri
8 litri	1500 ml	5,7 litri

### Fase 1 - Pastorizzazione

1. Inserire gli ingredienti della ricetta nella pentola interna (il lattoinnesto viene aggiunto nella Fase 2).

*N.B.:* per ottenere una consistenza più densa si raccomanda di utilizzare latte intero.

2. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
3. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. Il display indicherà "OFF".
4. Chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Sistema di cottura a pressione in breve - 2. Apertura e Chiusura del coperchio.**

*N.B.:* il pulsante di decompressione rapida si imposterà automaticamente sulla posizione Seal (Tenuta) alla chiusura del coperchio. Per il programma intelligente Yogurt non importa se il pulsante di decompressione rapida è impostato su Seal (Tenuta) o Vent (Sfiato).

5. Premere **Yogurt** per selezionare il programma intelligente corrispondente.

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

6. Ruotare la manopola per scorrere fino all'opzione predefinita: **Pasteurise** (Pastorizzazione). Premere la manopola per confermare la selezione. Il tempo preimpostato per la pastorizzazione è indicato sul display.  
*N.B.: i tempi e le temperature di cottura per la pastorizzazione non sono regolabili.*
7. Premere **Start** per iniziare la pastorizzazione. Il display indicherà **On** e la barra di avanzamento visualizzerà *Pre-heating* (Preriscaldamento).
8. Quando la pentola raggiunge la temperatura desiderata, il display indica *Hot* e la barra di avanzamento passa a *Cooking* (Cottura).
9. Al termine della pastorizzazione, sul display comparirà la scritta **End** (Fine).  
*N.B.: utilizzare un termometro per garantire che il latte abbia raggiunto la temperatura di pastorizzazione di 72 °C.*

**Suggerimento sulla pentola:** Per ottenere uno yogurt extra denso, eseguire due volte il ciclo di pastorizzazione.

## Fase 2 - Aggiungere il lattoinnesto

1. Attendere che la temperatura del latte scenda appena al di sotto dei 43 °C.
2. Aggiungere il lattoinnesto al latte attenendosi alle istruzioni fornite con il prodotto.  
*N.B.: come lattoinnesto è possibile utilizzare anche yogurt al naturale con fermenti lattici vivi. Seguire una ricetta per lo yogurt collaudata Instant Pot quando si utilizza lo yogurt come lattoinnesto.*
3. Chiudere il coperchio come descritto in [Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione - Chiusura del coperchio](#).

## Fase 3 - Fermentazione

1. Premere **Yogurt** per selezionare il programma intelligente corrispondente.
2. Ruotare la manopola per scorrere fino all'opzione predefinita: **Ferment** (fermentazione). Premere la manopola per confermare la selezione e passare al campo successivo.
3. Quando l'indicatore del tempo lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare il tempo di fermentazione preimpostato di 8 ore, o ruotare la manopola per regolare il timer. Premere la manopola per confermare la selezione e passare al campo successivo.  
*N.B.: più lunga è la fermentazione, più intenso sarà il sapore dello yogurt.*

## Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

- Quando il livello di temperatura lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare la temperatura di default, o ruotarla per passare da **Low** (Bassa) a **High** (Alta) e viceversa. Premere la manopola per confermare la selezione.

*N.B.: per la maggior parte delle ricette si raccomanda la temperatura preimpostata (Alta). Se la ricetta non indica una temperatura di fermentazione, utilizzare l'impostazione "High".*

- Premere **Start** per iniziare la procedura. Il display indicherà "On" e l'indicatore di avanzamento visualizzerà "Pre-heating" (Preriscaldamento).
- Al termine del programma intelligente, il display indicherà la scritta "End" (Fine).

**Suggerimento sulla pentola:** Per lo yogurt greco basta utilizzare una garza per scolare il siero liquido dallo yogurt.

### Uso dell'impostazione personalizzata

Alcune ricette potrebbero richiedere una temperatura superiore o inferiore per la pastorizzazione e la fermentazione. Seguire sempre una ricetta quando si utilizza l'impostazione predefinita *Custom* (Personalizzato).

L'impostazione predefinita *Custom* (Personalizzato) nel programma intelligente Yogurt offre un intervallo di temperature comprese tra 25 °C e 90 °C.

- Premere **Yogurt** per selezionare il programma intelligente corrispondente.
- Ruotare la manopola per scorrere fino all'opzione predefinita: *Custom* (personalizzato). Premere la manopola per confermare la selezione e passare al campo successivo.
- Quando l'indicatore del tempo lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare il tempo di fermentazione preimpostato di 24 ore, o ruotare la manopola per regolare il timer. Premere la manopola per confermare la selezione e passare al campo successivo.
- Quando la temperatura lampeggia, è possibile premere la manopola per selezionare la temperatura di default, o ruotarla per regolare la temperatura in Celsius (°C) o Fahrenheit (°F). Premere la manopola per confermare la selezione.
- Premere **Start** per iniziare la procedura. Il display indicherà **On** e l'indicatore di avanzamento visualizzerà *Pre-heating* (Preriscaldamento).
- Al termine del programma intelligente, il display indicherà la scritta **End** (Fine).

# Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

---

## Misurini per yogurt

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

1. Dopo aver aggiunto i fermenti lattici al latte pastorizzato, versare con cautela il latte nei misurini per yogurt e sigillarli ermeticamente.
2. Pulire accuratamente la pentola interna e collocare la griglia per la cottura a vapore sul fondo della pentola interna.
3. Posizionare i misurini per yogurt sigillati sulla griglia per la cottura a vapore e versare acqua nella pentola interna fino a immergerli a metà.
4. Seguire i passaggi della [Fase 3 - Fermentazione](#) sopra riportati.

# Panoramica dei Programmi intelligenti

Programma intelligente	Preimpostato	Livello della pressione	Range di temperatura	Note per gli utenti
<b>Pressure Cook</b> (Cottura a pressione)	<i>Custom</i> (Personalizzato), <i>Soup</i> (Minestra), <i>Bean</i> (Legumi), <i>Egg</i> (Uova), <i>Rib</i> (Costolette), <i>Poultry</i> (Pollame), <i>Chili</i> (Chili con carne), <i>Stew</i> (Stufati), <i>Beef</i> (Manzo), <i>Pork</i> (Maiale), <i>Seafood</i> (Pesce e frutti di mare), <i>Broth</i> (Brodo), <i>Sterilise</i> (Sterilizzazione), <i>Potato</i> (Patate), <i>Broccoli</i>	Basso/Alto	-	Una pressione maggiore determina una temperatura superiore.  Per risultati ottimali usare la griglia per la cottura a vapore.
<b>Rice/Grain</b> (Riso/ Cereali)	<i>Custom</i> (personalizzato), <i>White Rice</i> (riso bianco), <i>Oatmeal</i> (pappa d'avena), <i>Quinoa</i> , <i>Brown Rice</i> (riso integrale), <i>Risotto</i> , <i>Multigrain</i> (cereali misti), <i>Porridge</i> (pappa di fiocchi d'avena)	Basso/Alto	-	<b>⚠ AVVERTENZA</b> Quando si cuociono legumi e cereali, non utilizzare il pulsante di decompressione rapida dopo la cottura. Particelle di cibo potrebbero bloccare il dispositivo antibloccaggio e ostruire il condotto di scarico del vapore.  Per risultati ottimali utilizzare la decompressione naturale.
<b>Steam</b> (Vapore)	<i>Custom</i> (Personalizzato), <i>Sterilize</i> (Sterilizzazione), <i>Potato</i> (Patate), <i>Broccoli</i>	Nulla	~100°C	Cottura a vapore senza pressione per pesce e verdure.  Utilizzare un coperchio di vetro durante la cottura a vapore o portare il pulsante di decompressione rapida nella posizione "Vent" (Sfiato).  Per risultati ottimali usare la griglia per la cottura a vapore.

# Panoramica dei Programmi intelligenti

Programma intelligente	Preimpostato	Livello della pressione	Range di temperatura	Note per gli utenti
<b>Sauté</b> (Rosolatura)	<i>Custom</i> (personalizzato)	Nulla	<i>Low/High</i> (Basso/Alto) <i>Custom</i> (Personalizzato) - LE 1-6	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"><b>⚠ATTENZIONE</b></div> Impostazione con una temperatura alta. Non utilizzare un coperchio con il programma <i>Sauté</i> (Rosolatura). Per far restringere le salse, sobbollire, rosolare, friggere al salto, scottare a fuoco vivo e dorare.
<b>Slow Cook</b> (Cottura lenta)	<i>Custom</i> (personalizzato), <i>Rib</i> (costolette), <i>Chili</i> (chili con carne), <i>Stew</i> (stufati), <i>Beef</i> (manzo), <i>Pork</i> (maiale)	Nulla	Basso/Alto	Corrisponde a una normale pentola per la cottura lenta. Accertarsi che il pulsante di decompressione rapida sia impostato sulla posizione "Vent" (sfiato).
<b>Sous Vide</b> (Sottovuoto a bassa temperatura)	<i>Custom</i> (Personalizzato), <i>Egg</i> (Uova), <i>Poultry</i> (Pollame), <i>Beef</i> (Manzo), <i>Pork</i> (Maiale), <i>Seafood</i> (Pesce e frutti di mare)	Nulla	<i>Custom</i> (personalizzato)	Alimenti teneri, succulenti, per piatti gourmet degni di un ristorante.
<b>Yogurt</b>	<i>Custom</i> (personalizzato), <i>Pasteurise</i> (pastorizzazione), <i>Ferment</i> (fermentazione)	Nulla	<i>Low/High</i> (Basso/Alto) <i>Custom</i> (Personalizzato)	Pastorizzare e fermentare lo yogurt, sia lattiero-caseario, sia non derivato dal latte.
<b>Bake</b> (Prodotti da forno e torte)	<i>Custom</i> (personalizzato), <i>Cake</i> (torte), <i>Cheesecake</i> , <i>Pudding</i> (budino), <i>Proofing</i> (lievitazione)	Nulla/Alto/ Basso	<i>Custom</i> (personalizzato)	Cottura di torte e pane con e senza pressione. Per risultati ottimali utilizzare stampi coperti da forno.
<b>Keep Warm</b> (Tenuta in caldo)	Non applicabile	Nulla	<i>Low/High</i> (Basso/Alto) <i>Custom</i> (Personalizzato)	Riscaldare e mantenere caldo il cibo per un massimo di 24 ore.

I programmi intelligenti per la cottura a pressione funzionano a pressione **High** (Alta) (9,3 ~ 11,6 psi) o **Low** (Bassa) (4,35 ~ 7,25 psi). Una pressione maggiore determina una temperatura superiore.

## Tempi di cottura raccomandati

Di seguito sono riportati i tempi di cottura consigliati. Seguire sempre una ricetta collaudata.

### Tempi di cottura a pressione

	Alimento	Tempo
Verdure	Asparagi, Fagiolini (verdi e gialli), Broccoli	1-2 minuti
	Cavoletti di Bruxelles, Cavolo (intero o a spicchi), Cavolfiore (a cimette)	2-3 minuti
	Zucca butternut	4-6 minuti
	Carote (intere o a pezzi)	6-8 minuti
	Mais (pannocchia)	3-5 minuti
	Patate (grosse, intere)	12-15 minuti
	Patate (piccole, intere)	8-10 minuti
	Patate (a cubetti)	3-4 minuti
	Patate dolci (intere)	12-15 minuti
Patate dolci (a cubetti)	2-4 minuti	
Carne e Uova	Manzo (stufato)	20 minuti (per 450 g)
	Manzo (a pezzi grossi), Manzo (costolette)	20-25 minuti (per 450 g)
	Pollo (petti)	6-8 minuti (per 450 g)
	Pollo (intero)	8 minuti (per 450 g)
	Pollo (brodo di ossa)	40-50 minuti
	Agnello (cosciotto), Maiale (scapola per arrosti)	15 minuti (per 450 g)
	Maiale (costine)	15-20 minuti (per 450 g)
Uova	Sode: 5 minuti	
Legumi e Lenticchie (Secchi e ammollati)	Fagioli neri	Secchi: 20-25 minuti / Ammollati: 6-8 minuti
	Fagioli dall'occhio nero	Secchi: 14-18 minuti / Ammollati: 4-5 minuti
	Ceci	Secchi: 35-40 minuti / Ammollati: 10-15 minuti
	Fagioli comuni (rossi), cannellini	Secchi: 20-25 minuti / Ammollati: 7-8 minuti
	Fagioli comuni (bianchi) / Fagioli pinto	Secchi: 25-30 minuti / Ammollati: 6-9 minuti
	Lenticchie (verdi)	Secche: 8-10 minuti / Ammollate: N.D.
	Lenticchie (gialle)	Secche: 1-2 minuti / Ammollate: N.D.
	Fagioli Lima	Secchi: 12-14 minuti / Ammollati: 6-10 minuti
Fagioli di soia	Secchi: 35-45 minuti / Ammollati: 18-20 minuti	

## Tempi di cottura raccomandati

	Alimento	Tempo
Pesce e frutti di mare	Pesce (intero)	4-5 minuti
	Pesce (filetti), Aragosta	2-3 minuti
	Cozze	1-2 minuti
	Gamberetti (o gamberoni)	1-3 minuti
	Brodo di pesce	7-8 minuti

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

## Quantità d'acqua necessaria per cuocere i cereali

Tipo di riso o cereale	Proporzioni Cereale: Acqua
Riso bianco o integrale	1:1
Quinoa	1:3/4
Farina d'avena	1:3
Risotto	1:2 - più vino quanto basta
Fiocchi d'avena	1:10

Per un elenco completo dei tempi di cottura, si invita a visitare [il nostro sito web](#).

## Cura, Pulizia e Conservazione

Lavare la pentola Instant Pot dopo ogni utilizzo. Prima di pulirla, scollegare la Duo Evo Plus dalla presa elettrica e farla raffreddare fino a quando avrà raggiunto la temperatura ambiente. Attendere che tutte le superfici siano completamente asciutte prima di utilizzare o riporre la pentola.

Componente	Istruzioni	Metodo di pulizia
<b>Accessori</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vaschetta per la raccolta della condensa</li></ul>	<p>Lavare dopo ogni utilizzo.</p> <p>Sugli accessori non utilizzare detersivi chimici aggressivi, polveri o pagliette abrasive.</p> <p>Se si utilizza la lavastoviglie, sistemare sul cestello superiore.</p> <p>Svuotare e sciacquare la vaschetta per la raccolta della condensa dopo ogni utilizzo.</p>	
<b>Coperchio e parti</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Valvola di sfogo</li><li>• Copertura della valvola di sfogo</li><li>• Copertura Quick-Cool</li><li>• Dispositivo antibloccaggio</li><li>• Guarnizioni</li><li>• Valvola di sicurezza</li><li>• Tappo in silicone</li></ul>	<p>Lavare dopo ogni utilizzo con acqua calda e un detersivo per piatti delicato; attendere che asciughi all'aria, oppure collocare nel cestello superiore della lavastoviglie.</p> <p>Prima del lavaggio, togliere dal coperchio tutte le parti.</p> <p>Dopo aver tolto la valvola di sfogo e il dispositivo antibloccaggio, pulire l'interno del condotto di scarico del vapore per evitare la formazione di ostruzioni.</p> <p>Per eliminare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, afferrare il manico e tenere verticalmente il coperchio sopra un lavello, quindi ruotarlo di 360°, come quando si ruota un volante.</p> <p>Dopo la pulizia, riporre il coperchio rovesciato sulla base della pentola.</p> <p>Riporre le guarnizioni in un luogo ben ventilato per ridurre l'odore residuo di pietanze particolarmente fragranti. Per eliminare gli odori, versare 250 ml d'acqua e 250 ml di aceto bianco nella pentola interna, eseguire la <b>Pressure Cook</b> (Cottura a pressione) per 5-10 minuti, quindi procedere alla decompressione rapida.</p>	Lavabile in lavastoviglie* e a mano
<b>Pentola interna</b>	<p>La rimozione di macchie più ostinate di acqua calcarea potrebbe richiedere l'uso di una spugna impregnata di aceto e un po' di sfregamento. Se sul fondo sono presenti residui di cibo ostinati o bruciati, per facilitare la pulizia immergere in acqua calda per alcune ore.</p> <p>Lavare dopo ogni utilizzo.</p> <p>Accertarsi che tutte le superfici esterne siano asciutte prima di collocarla nella base della pentola.</p>	

## Cura, Pulizia e Conservazione

Componente	Istruzioni	Metodo di pulizia
Cavo elettrico	Utilizzare un panno appena inumidito per rimuovere eventuali particelle di sporco dal cavo elettrico.	Pulire solo con un panno inumidito
Base della pentola	Strofinare l'interno della pentola esterna e il bordo di condensa con un panno appena inumidito e attendere che asciughi all'aria. Pulire la base della pentola e il quadro di controllo con un panno o una spugna morbidi appena inumiditi.	

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

### AVVERTENZA

Fare in modo che l'elemento riscaldante resti sempre asciutto.

Non immergere la base della pentola in acqua, né tentare di effettuare il ciclo in lavastoviglie.

Non immergere mai il cavo elettrico.

Non permettere che i poli del cavo elettrico si bagnino.

# Problemi e soluzioni

Si invita a registrare il prodotto oggi stesso.

Per contattare l'Assistenza:

+44 (0) 3331 230051

[support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk)

Problema	Possibile causa	Soluzione
Difficoltà nel chiudere il coperchio	La guarnizione non è inserita correttamente	Riposizionare la guarnizione, accertarsi che aderisca bene al relativo supporto.
	Valvola di sicurezza in posizione rialzata	Premere delicatamente verso il basso la valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo.
	Il contenuto della pentola è ancora molto caldo	Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione <b>Vent</b> (sfiato), quindi abbassare lentamente il coperchio nella base della pentola, permettendo al calore di disperdersi.
Difficoltà nell'aprire il coperchio	Pressione all'interno della pentola	Scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta; aprire il coperchio solo dopo l'abbassamento della valvola di sicurezza.
	Valvola di sicurezza bloccata nella posizione rialzata a causa di frammenti o residui di cibo	Accertarsi che il vapore sia stato scaricato completamente eseguendo la decompressione rapida, poi premere delicatamente la valvola di sicurezza servendosi di un utensile lungo. Aprire il coperchio con attenzione e pulire accuratamente la valvola di sicurezza, l'area circostante e il coperchio, prima dell'utilizzo successivo.
	 <b>PERICOLO</b> È possibile che il contenuto sia sotto pressione; per evitare ustioni, non tentare di forzare l'apertura del coperchio.	
Pentola interna attaccata al coperchio quando la pentola è aperta	Il raffreddamento della pentola interna potrebbe creare un effetto ventosa, facendo aderire la pentola interna al coperchio.	Per lasciare entrare l'aria ed eliminare il sottovuoto, spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione <b>Vent</b> (Sfiato).

## Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dal lato del coperchio fuoriesce vapore	Guarnizione assente nel coperchio	Installare la guarnizione.
	Guarnizione danneggiata o non inserita correttamente	Sostituire la guarnizione.
	Frammenti di cibo attaccati alla guarnizione	Togliere la guarnizione e pulire accuratamente.
	Il coperchio non è chiuso bene	Aprire il coperchio e poi richiuderlo.
	Il supporto della guarnizione è deformato o non centrato	Togliere la guarnizione dal coperchio e verificare l'eventuale presenza di pieghe o deformazioni nel supporto della guarnizione. Contattare <a href="#">l'Assistenza</a> .
	Il bordo della pentola interna potrebbe essere deformato	Verificare se sono presenti deformazioni e contattare <a href="#">l'Assistenza</a> .
La valvola di sicurezza non si solleva	Frammenti di cibo sulla valvola di sicurezza o sul tappo della valvola di sicurezza	Togliere la valvola di sicurezza dal coperchio e pulire accuratamente. Eseguire <a href="#">la Prova iniziale</a> per controllare la funzionalità. Prendere nota di quanto osservato e contattare <a href="#">l'Assistenza</a> .
	Liquido insufficiente nella pentola interna	Verificare l'eventuale presenza di bruciatore sul fondo della pentola interna; eliminarle se necessario. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni: 5,7 L: 375 ml 8 L: 500 ml
	Tappo in silicone della valvola di sicurezza danneggiato o mancante	Installare o sostituire la valvola di sicurezza.
	Valvola di sicurezza ostruita dal meccanismo di blocco del coperchio	Esercitare una leggera pressione sulla valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo. Se la valvola di sicurezza non si abbassa, spegnere la pentola. Contattare <a href="#">l'Assistenza</a> .
	Calore assente nella pentola interna	Eseguire <a href="#">la Prova iniziale</a> per controllare la funzionalità. Prendere nota di quanto osservato e contattare <a href="#">l'Assistenza</a> .
	La base della pentola interna potrebbe essere danneggiata	Eseguire <a href="#">la Prova iniziale</a> per controllare la funzionalità. Prendere nota di quanto osservato e contattare <a href="#">l'Assistenza</a> .
Fuoriuscita di vapore/fischio di lieve entità dalla valvola di sfogo durante il ciclo di cottura	Il pulsante di decompressione rapida non si trova nella posizione <b>Seal</b> (Tenuta)	Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione <b>Seal</b> (Tenuta)
	La pentola sta regolando la pressione in eccesso	È normale; non occorre intervenire.

## Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa		Soluzione
Getti di vapore dalla valvola di sfogo quando il pulsante di decompressione rapida si trova nella posizione <i>Seal</i> (Tenuta)	Liquido insufficiente nella pentola interna		Aggiungere 375 ml di liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna.
	Guasto controllo del sensore di pressione		Contattare <a href="#">l'Assistenza</a> .
	La valvola di sfogo del vapore non è alloggiata correttamente		Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione <i>Seal</i> (Tenuta)
Il display rimane vuoto dopo aver collegato il cavo elettrico	Collegamento elettrico difettoso o assente		Ispezionare il cavo elettrico per verificare la presenza di eventuali danni. Se si rilevano danni, contattare <a href="#">l'Assistenza</a> . Verificare che la presa sia in tensione.
	È saltato il fusibile della pentola		Contattare <a href="#">l'Assistenza</a> .
Sul display appare un codice di errore e la pentola emette continuamente un segnale acustico	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensore difettoso	Contattare <a href="#">l'Assistenza</a> .
	C7 o NoPr	L'elemento riscaldante ha smesso di funzionare	Contattare <a href="#">l'Assistenza</a> .
		Liquido insufficiente	Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni: 5,7 L: 375 ml 8 L: 500 ml
		Il pulsante di decompressione rapida è impostato sulla posizione <i>Vent</i> (Sfiato)	Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione <i>Seal</i> (Tenuta)
	C8	Pentola interna sbagliata nella base della pentola.	Inserire nella base la pentola interna delle dimensioni giuste con manici dall'impugnatura facile.
	Coperchio	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato	Aprire e chiudere il coperchio. Non utilizzare il coperchio con la funzione <i>Sauté</i> .
	OvHt / Burn/ Food burn (Surriscaldamento/ Bruciatore/Cibo bruciato)	Rilevata una temperatura elevata sul fondo della pentola interna; la pentola riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento	È possibile che depositi di amido sul fondo della pentola interna abbiano bloccato la dispersione del calore. Spegnerne la pentola, scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta e ispezionare il fondo della pentola interna.
	PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura senza pressione	Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione <i>Vent</i> (Sfiato)

## Problemi e soluzioni

---

Problema	Possibile causa	Soluzione
Ticchettii o leggeri scoppiettii occasionalii	Il suono prodotto dall'elettricità e dalla piastra di pressione in espansione quando avvengono cambiamenti di temperatura	È normale; non occorre intervenire.
	Il fondo della pentola interna è bagnato	Strofinare le superfici esterne della pentola interna. Verificare che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire la pentola interna nella base della pentola.

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

### **Si invita a registrare il prodotto oggi stesso.**

Per contattare l'Assistenza:

+44 (0) 3331 230051

[support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk)

# Garanzia

---

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

## Registrazione della garanzia

Si prega di visitare [instantpot.co.uk/support/register](https://instantpot.co.uk/support/register) per registrare l'apparecchio. Verrà chiesto di indicare il proprio nome, indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data d'acquisto, il numero del modello e il numero di serie (entrambi riportati sull'apparecchio). La registrazione permette di venire informati di novità, ricette ed eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Con la registrazione si riconosce di aver letto e di comprendere le istruzioni per l'uso e gli avvertimenti acclusi all'apparecchio.

## Assistenza sotto garanzia

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

## Informazioni di contatto

Instant Pot / Earlyview Ltd

Unit 5 Hershaw Farm Business park

Kitsmead Lane

Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito

E-mail: [support@InstantPot.co.uk](mailto:support@InstantPot.co.uk)

Tel.: +44 (0)3331 230051

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

## Riciclaggio

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

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



# Garanzia

---

## Garanzia limitata

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

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

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

## Limiti ed esclusioni

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

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

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

# Instant Pot®

Instant Brands Inc.  
11-300 Earl Grey Dr., Suite 383  
Ottawa, Ontario  
K2T 1C1  
Canada

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

Si invita a registrare il prodotto oggi stesso alla pagina:

[www.instantpot.co.uk/support/register](http://www.instantpot.co.uk/support/register)

Per contattare l'Assistenza:

+44 (0) 3331 230051

[support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk)

[instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk)

[instantpot.co.uk/instant-pot-shop](http://instantpot.co.uk/instant-pot-shop)

Per unirsi alla community ufficiale Instant Pot:

[www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity](http://www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity)

Scarica l'app gratuita:



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabbricato in Cina

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc

808-0103-31