

Instant Pot®

DUO™ PLUS

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



Manuale per l'utente

Importanti misure di sicurezza

Prodotto, componenti
e accessori

Operazioni preliminari

Introduzione alla cottura a pressione

Decompressione

Quadro di controllo

Caratteristiche di controllo della pressione

Cottura a pressione

Cura, pulizia e conservazione

Problemi e soluzioni

Garanzia

Informazioni di contatto

Si invita a registrare il prodotto oggi stesso alla pagina: instantpot.co.uk
Scarica l'app Instant Pot con oltre 1.000 ricette all'indirizzo instantpot.com/app



IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C €

(Sì, sono proprio necessarie)

Per Instant Brands™ la sicurezza dell'utente è sempre la priorità assoluta. La gamma di elettrodomestici Instant Pot® Duo™ Plus è stata progettata per garantire la massima sicurezza: su questo punto non accettiamo compromessi. Per saperne di più, consultare il lungo elenco di **meccanismi di sicurezza** di Instant Pot.

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

- 01** PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, LEGGERE LA *GUIDA ALLE OPERAZIONI PRELIMINARI* E TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE. L'INOSSERVANZA DI QUESTE MISURE DI SICUREZZA E ISTRUZIONI POTREBBE DETERMINARE INFORTUNI E/O DANNI ALLE COSE.
- 02** L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni personali e/o danni. Il coperchio in vetro temprato Instant Pot, acquistabile separatamente, può essere utilizzato per la cottura senza pressione.
- 03** Non fare avvicinare i bambini alla pentola a pressione in funzione. I bambini non devono giocare con questo apparecchio. Con la base della pentola a pressione Instant Pot Duo Plus, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo Plus.
- 04** Non mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato o su qualsiasi superficie calda.
- 05** Non spostare la pentola mentre è sotto pressione.
- 06** Non usare la pentola a pressione per utilizzi diversi da quello previsto.
- 07** Questo apparecchio cuoce a pressione. Un uso improprio della pentola a pressione potrebbe provocare scottature. Prima di riscaldare la pentola, controllare che sia ben chiusa. Consultare la *Guida alle operazioni preliminari*.

⚠ AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C €

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

⚠ AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C €

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

AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA C €

- 27 Accertarsi sempre che la guarnizione sia bene alloggiata nella scanalatura sul lato interno del relativo supporto.
- 28 Evitare traboccamenti sul connettore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ AVVERTENZA

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

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

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

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ AVVERTENZA

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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Istruzioni speciali per il cavo con connettore

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

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

Specifiche tecniche del prodotto

Per un elenco completo di formati, colori e disegni, visitare instantpot.co.uk.

					
Modello: Duo Plus 60 v2	840-1.000 W	220-240V~50-60Hz	5,7 litri	5,2 kg	cm: 33 L x 34 P x 33 H
Modello: Duo Plus 80 v2	1.000 -1.200 W	220-240V~50-60Hz	7,6 litri	6,8 kg	cm: 33,5 L x 38 P x 36,5 H

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

Modello e numero di serie

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

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

AVVERTENZA

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

Indice

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA.....	2
Istruzioni speciali per il cavo con connettore.....	6
Specifiche tecniche del prodotto	6
Modello e numero di serie	6
Prodotto, componenti e accessori.....	9
Lato superiore del coperchio.....	9
Parte inferiore del coperchio.....	9
Pentola interna	10
Base della pentola multifunzione	10
Operazioni preliminari.....	11
Configurazione iniziale (niente di complicato!).....	11
Prova iniziale (prova con l'acqua).....	12
Introduzione alla cottura a pressione	13
Tutto quello che c'è da sapere	13
Decompressione.....	15
Metodi di sfiato	15
Decompressione rapida	16
Quadro di controllo.....	17
Impostazioni	18
Messaggi di stato.....	20
Caratteristiche di controllo della pressione (tutti i segreti per un utilizzo impeccabile!)	21
Coperchio della pentola a pressione.....	21
Pulsante di decompressione rapida.....	22
Valvola di sfogo	22
Guarnizione	23
Dispositivo antibloccaggio.....	23

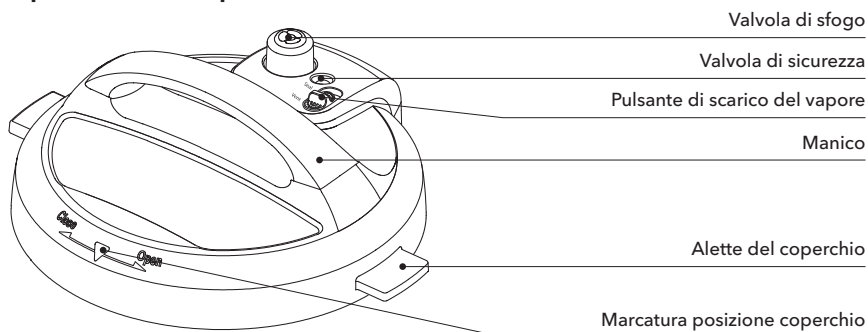
Indice

Il dispositivo antibloccaggio è fondamentale per la sicurezza del prodotto e necessario per eseguire la cottura a pressione.	23
Valvola di sicurezza	24
Cottura a pressione	25
Che la magia abbia inizio!	27
Panoramica dei programmi intelligenti	28
Cottura a pressione dei cereali	29
Altre tecniche di cottura	30
Slow Cook (Cottura lenta).....	31
Sauté (Rosolatura)	32
Yogurt	33
Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura).....	35
Cura, pulizia e conservazione	38
Rimozione e installazione dei componenti	39
Guarnizione in silicone	39
Valvola di sfogo	40
Dispositivo antibloccaggio.....	40
Valvola di sicurezza e tappo in silicone.....	41
Vaschetta per la raccolta della condensa	41
Problemi e soluzioni.....	42
Garanzia	46
Informazioni di contatto.....	48

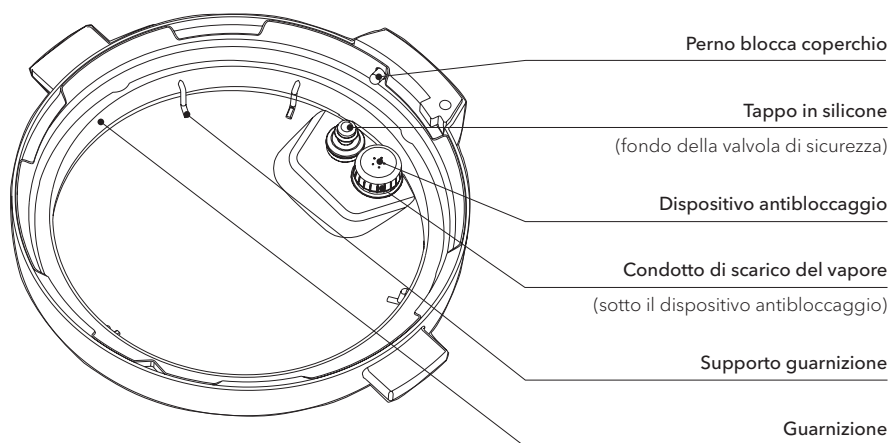
Prodotto, componenti e accessori

Consultare **Cura, pulizia e conservazione: rimozione e installazione dei componenti** per maggiori informazioni sull'assemblaggio.

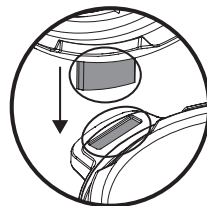
Lato superiore del coperchio



Parte inferiore del coperchio



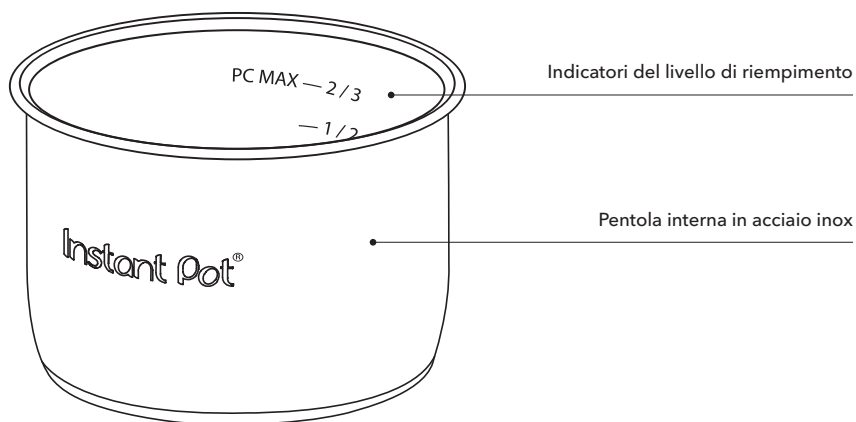
Suggerimento: il coperchio può essere lasciato direttamente sui manici della base in posizione verticale, evitando di poggiarlo sul piano di lavoro. Inserire l'aletta destra o sinistra del coperchio nella scanalatura corrispondente sui manici della base della pentola, per riporlo in posizione verticale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



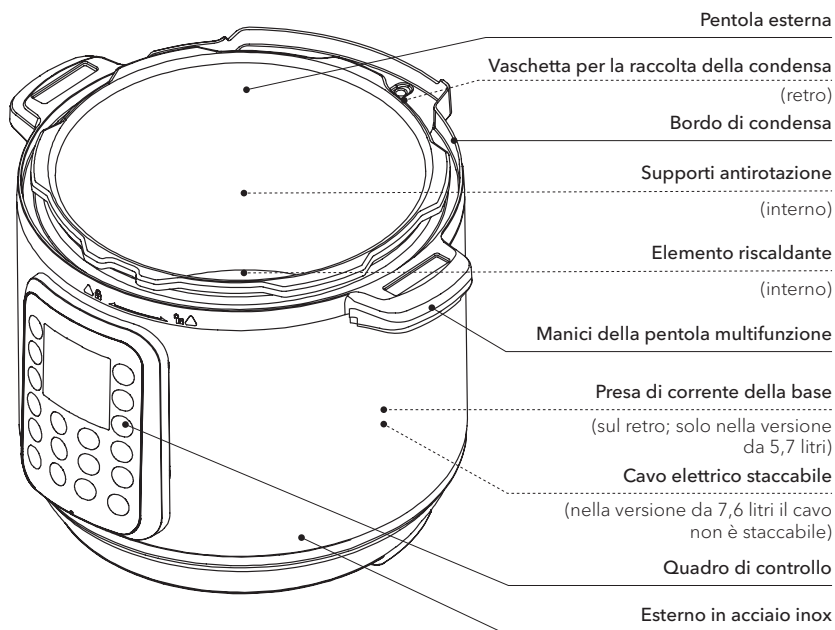
Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Prodotto, componenti e accessori

Pentola interna



Base della pentola multifunzione



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

Operazioni preliminari

Configurazione iniziale (niente di complicato!)

È proprio alla portata di tutti!



"Quando si padroneggia la tecnica di cottura, le ricette non servono più!"

- Julia Child

01 Estrarre la pentola Duo Plus dalla confezione.

02 Rimuovere il materiale di imballaggio e gli accessori all'interno e intorno alla pentola multifunzione.



Assicurarsi di controllare anche sotto alla pentola interna!

03 Lavare la pentola interna in lavastoviglie o in acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquarla bene con acqua calda e pulita, quindi asciugare accuratamente la parte esterna della pentola interna con un panno morbido.

04 Strofinare l'elemento riscaldante con un panno morbido e asciutto per assicurarsi che non vi siano particelle dell'imballaggio residue nella base della pentola multifunzione.



Non togliere gli adesivi con le avvertenze di sicurezza dal coperchio né l'etichetta con i valori nominali dal retro della base della pentola multifunzione.

05 Non utilizzare *mai* la Instant Pot su un piano cottura. Collocare la base della pentola multifunzione su una superficie stabile e piana, *lontano* da materiali combustibili e fonti esterne di calore.

Ci sono componenti mancanti o danneggiati?

Contattare l'Assistenza inviando un'e-mail all'indirizzo support@instantpot.co.uk oppure chiamando il numero **+44 (0) 3331 230051** e ci prenderemo cura di ogni richiesta.

Voglia di saperne di più?

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

⚠ AVVERTENZA

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

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

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

Operazioni preliminari

Prova iniziale (prova con l'acqua)

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

Fase 1: preparazione della Duo Plus per la cottura a pressione

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base dell'apparecchio e aggiungervi 750 ml di acqua, quindi rimetterla nella base della pentola multifunzione.
- 02** Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.
Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240V.
Il display indicherà "OFF".
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.

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

- 01** Selezionare **Pressure Cook** (Cottura a pressione).
 - 02** Servirsi dei tasti **- / +** in corrispondenza di "Time" per impostare 5 minuti (00:05) di tempo di cottura.
-  Eventuali modifiche vengono salvate quando viene avviato il programma intelligente, quindi al prossimo utilizzo della funzione Pressure Cook (Cottura a pressione) il tempo predefinito sarà 5 minuti.

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

- 04** Premere **Start (Avvio)** per iniziare la procedura. Il display indicherà "On".

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

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

Fase 3: decompressione

- 01** Seguire le istruzioni sulla Decompressione rapida nella sezione **Decompressione: metodi di sfiato**.
- 02** Attendere che la valvola di sicurezza si abbassi, quindi aprire e togliere con attenzione il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.
- 03** Indossando le adeguate protezioni sulle mani, estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione, eliminare l'acqua e asciugare completamente la pentola interna.

Tutto qui! Non resta che mettersi all'opera :)

ATTENZIONE

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

Introduzione alla cottura a pressione

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

Tutto quello che c'è da sapere

Durante la cottura a pressione si susseguono 3 stadi.

Preriscaldamento

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
Il display indicherà "On".	Durante il preriscaldamento, l'apparecchio fa evaporare i liquidi per creare vapore. Quando si è accumulato abbastanza vapore, la valvola di sicurezza si solleva e fa scattare il coperchio in posizione.	Il tempo necessario alla pentola per pressurizzarsi dipende da una serie di fattori, ad esempio la temperatura e il volume degli alimenti e del liquido. Gli alimenti surgelati hanno il tempo di preriscaldamento maggiore. Per velocizzare il procedimento, scongelare gli ingredienti surgelati prima di cuocerli. Durante l'attesa, consultare la sezione Decompressione per maggiori informazioni su metodi di sfiato sicuri.

Cottura

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
Prima che la valvola di sicurezza si sollevi, chiudendo ermeticamente la pentola multifunzione, potrebbe fuoriuscire un po' di vapore. Sul display compare il timer per il conto alla rovescia del tempo di cottura.	La cottura ha inizio quando si raggiunge il necessario livello di pressione. Durante la cottura, Instant Pot mantiene automaticamente la pressione su High (Alta) o Low (Bassa).	Una pressione maggiore determina una temperatura superiore. È possibile modificare i parametri dei programmi intelligenti in qualsiasi momento durante la cottura (ad esempio il tempo di cottura, il livello di pressione, ecc.).

Introduzione alla cottura a pressione

Decompressione

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

ATTENZIONE

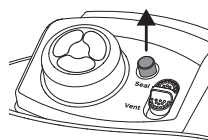
Sarà scaricato il vapore pressurizzato attraverso la parte superiore della valvola di sfogo. Per evitare lesioni, non esporre porzioni di pelle nuda sopra la valvola di sfogo.

PERICOLO

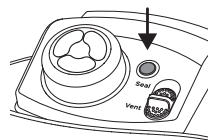
NON tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata e NON aprire mai il coperchio forzandolo. I contenuti sono sottoposti a fortissima pressione. La valvola di sicurezza deve essersi abbassata, prima di tentare di togliere il coperchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni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

Decompressione

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



Pressurizzata



Depressurizzata

⚠ AVVERTENZA

Il vapore emesso dalla valvola di sfogo è molto caldo. Per scongiurare il rischio di lesioni personali, **NON** esporre mani, viso o qualsiasi porzione di pelle nuda sopra la valvola di sfogo quando si effettua la decompressione.

NON coprire la valvola di sfogo per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

⚠ PERICOLO

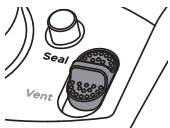
NON tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata e NON aprire mai il coperchio forzandolo. I contenuti sono sottoposti a fortissima pressione. La valvola di sicurezza deve essersi abbassata, prima di tentare di togliere il coperchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni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

Metodi di sfiato

- Decompressione naturale
- Decompressione rapida
- Decompressione naturale a tempo

Decompressione naturale

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

Cosa fare	Cosa aspettarsi
Al termine della cottura, lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione "Seal" (Tenuta) fino a quando la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.  Posizione "Seal" (Tenuta)	La cottura della pietanza continua anche dopo il termine del programma intelligente.  Suggerimento: si tratta della fase di "riposo" che sfrutta il calore residuo, ed è ideale per i grossi tagli di carne. Il tempo di depressurizzazione varia in base al volume, al tipo e alla temperatura di alimenti e liquidi. Per alcune pietanze possono servire fino a 40 minuti, quindi è necessario programmare bene i tempi, ma ne varrà la pena! Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.

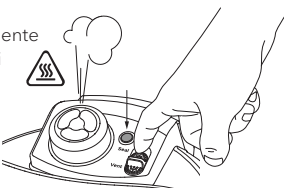
NOTA BENE

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

Decompressione

Decompressione rapida

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

Cosa fare		Cosa aspettarsi
Spostare il pulsante di decompressione rapida da "Seal" (Tenuta) a "Vent" (Sfiato) e attendere che la valvola di sicurezza rientri nel coperchio.		Attraverso la parte superiore della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore.
 		E' normale. Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio. 
Posizione di tenuta	Posizione di sfiato	

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

Decompressione naturale a tempo

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

Cosa fare	Cosa aspettarsi
Lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione "Seal" (Tenuta) per qualche minuto (attenendosi alle istruzioni della ricetta), quindi spostarlo da "Seal" (Tenuta) a "Vent" (Sfiato) e attendere che la valvola di sicurezza rientri nel coperchio.	Attraverso la parte superiore della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore.  La temperatura all'interno della pentola multifunzione si abbassa, quindi lo scarico del vapore potrebbe essere meno potente di una normale decompressione rapida. Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.

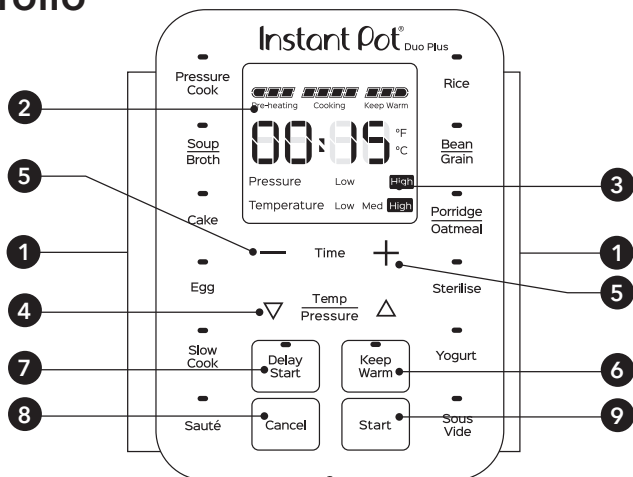
⚠ ATTENZIONE

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

NOTA BENE

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

Quadro di controllo



1	Programmi intelligenti	Cottura a pressione	Cottura senza pressione
		- Pressure Cook (Cottura a pressione) - Soup/Broth (Zuppa/Brodo) - Cake (Torte) - Egg (Uova) - Rice (Riso) - Bean/Grain (Fagioli/Cereali) - Porridge/Oatmeal (Porridge/Pappa d'avena) - Sterilise (Sterilizzazione)	- Slow Cook (Cottura lenta) - Sauté (Rosolatura) - Yogurt - Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)
2	Timer	Indica il tempo con il formato HH:MM. A seconda del programma intelligente, il contatore avanza oppure avvia un conto alla rovescia.  Inoltre, sul display comparirà la temperatura in °C (Celsius) o °F (Fahrenheit) durante l'esecuzione del programma Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura).	
3	Pressure (Pressione)	Indica se la pentola multifunzione sta cucinando ad alta o bassa pressione.	
	Temperature (Temperatura)	Indica se la pentola multifunzione sta cucinando a temperatura alta, media o bassa.	
4	Pulsanti Temp (Temperatura) / Pressure (Pressione)	Consentono di passare dalla temperatura al livello di pressione e viceversa.	
5	Pulsanti – / + in corrispondenza di "Time"	Regolano il tempo di cottura, del Delay Start (Avvio ritardato) e di Keep Warm (Tenuta in caldo).	
6	Keep Warm (Tenuta in caldo)	Attiva e disattiva l'opzione Keep Warm.	
7	Delay Start (Avvio ritardato)	Posticipa l'avvio della cottura.	
8	Cancel (Annulla)	Interrompe un programma intelligente in qualsiasi momento.	
9	Start (Avvio)	Fa partire il programma intelligente selezionato.	

Quadro di controllo

Impostazioni

Impostazione	Descrizione
Attivazione del suono.	In modalità Standby (OFF), tenere premuto il tasto “+” finché sul display apparirà “ S On ”.
Disattivazione suono.	In modalità Standby (OFF), tenere premuto il tasto “-” finché sul display apparirà “ SOFF ”.  Non è possibile disattivare i segnali acustici di sicurezza e i messaggi di errore.
Regolazione e salvataggio di tempi di cottura e temperature personalizzati.	Dopo avere selezionato un programma intelligente, eventuali personalizzazioni di tempi di cottura, temperatura e livello di pressione saranno salvati dopo l'avvio del programma stesso. Consultare la sezione Cottura per maggiori informazioni.
Riscaldamento degli alimenti o tenuta in caldo per periodi prolungati.	La funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) può essere utilizzata per un massimo di 10 ore (10:00). 01 In modalità Standby, selezionare Keep Warm (Tenuta in caldo). 02 Premere i pulsanti Temp/Pressure per passare in rassegna i livelli di temperatura “ Low ” (Bassa), “ Med ” (Media) e “ High ” (Alta). 03 Servirsi dei tasti - / + in corrispondenza di “Time” per impostare il timer relativo al riscaldamento. 04 Premere Start (Avvio) per iniziare la procedura.  Durante la cottura di alimenti densi o ricchi di amido, il calore potrebbe non disperdersi in modo uniforme. Per garantire la sicurezza degli alimenti, mescolare le pietanze più dense ogni 40-60 minuti. Al termine di Keep Warm (Tenuta in caldo), sul display comparirà la scritta “ End ” (Fine).
Impostazione del timer.	Delay Start (Avvio ritardato) può essere utilizzato anche come timer per tenere sotto controllo i tempi. 01 In modalità Standby, selezionare Delay Start (Avvio ritardato). 02 Al lampeggiare del campo del tempo , servirsi dei tasti - / + in corrispondenza di “Time” per impostare il timer come si desidera. 03 Premere Start (Avvio) per iniziare la procedura. Allo scadere del conto alla rovescia, la pentola multifunzione emette un segnale acustico e sul display compare End (Fine).

Quadro di controllo

Impostazione	Descrizione
Impostazione del Delay Start (Avvio ritardato).	Delay Start (Avvio ritardato) può essere impostato per un minimo di 10 minuti (00:10) e un massimo di 24 ore (24:00). 01 Selezionare un programma intelligente e regolare le impostazioni come si desidera, quindi premere Delay Start per attivare questa funzione.  Dopo avere premuto questo tasto non è possibile tornare alle impostazioni del programma intelligente. Bisognerà premere Cancel (Annulla) e ricominciare da capo. 02 Al lampeggiare del campo del tempo, servirsi dei tasti - / + in corrispondenza di "Time" per impostare l'avvio ritardato. 03 Premere Start (Avvio) per iniziare la procedura. Al termine del Delay Start (Avvio ritardato) ha inizio il programma intelligente e sul display compare la scritta "On".  Delay Start (Avvio ritardato) non è disponibile per i programmi intelligenti Sauté (Rosolatura), Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura) e Yogurt.
Ripristino di un singolo programma intelligente.	Con la pentola in modalità Standby, tenere premuto il pulsante di uno dei programmi intelligenti finché la pentola torna in Standby e compare la scritta "OFF". Saranno ripristinate le impostazioni di fabbrica dei parametri livello di pressione, tempo e temperatura di cottura del programma intelligente in questione.
Ripristino di tutti i programmi intelligenti.	Con la pentola in modalità Standby, tenere premuto Cancel (Annulla) finché la pentola non emette un segnale acustico. Saranno ripristinate le impostazioni di fabbrica dei parametri livello di pressione, tempo e temperatura di cottura di tutti i programmi intelligenti.

Quadro di controllo

Messaggi di stato

OFF	Instant Pot è in modalità standby, pronta per essere messa in funzione.
Lid	Indica che il coperchio della pentola è fissato impropriamente o mancante.
On	La pentola multifunzione è in fase di preriscaldamento .
boil	Il programma intelligente Yogurt sta pastorizzando il latte, ovvero per il programma Yogurt è stato selezionato More (Più).
Hot	È stata raggiunta la temperatura di cottura ideale per il programma intelligente Sauté (Rosolatura) o Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura); ora è possibile inserire alimenti nella pentola interna.
00:00	Il display visualizza una delle opzioni seguenti: • quando è attivo un programma intelligente, il timer visualizza il conto alla rovescia del tempo di cottura residuo; • quando è attiva la funzione Delay Start (Avvio ritardato), il timer visualizza il conto alla rovescia che indica quanto manca all'inizio del programma intelligente; • quando si seleziona Keep Warm (Tenuta in caldo), il timer visualizza da quanto tempo il cibo è tenuto in caldo.
End	Il programma intelligente è terminato e la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata.
Food burn	È possibile che la pentola multifunzione si stia surriscaldando a causa di una quantità di liquido insufficiente. Consultare Problemi e soluzioni per ulteriori informazioni.

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

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

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

Coperchio della pentola a pressione

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
Basta chiuderlo e automaticamente va in posizione "Seal" (Tenuta), semplificando ulteriormente la cottura a pressione. Quando la spina è inserita, Duo Plus emette una musicchetta all'apertura e alla chiusura del coperchio.	Il coperchio può essere rimosso quando si cucina senza pressione in modo da assaggiare la pietanza durante la preparazione. Durante la cottura a pressione il coperchio si blocca solo quando la pentola è pressurizzata. Evitare di togliere il coperchio quando non ce n'è bisogno!

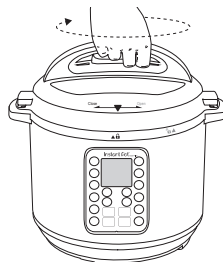
Apertura del coperchio

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



Chiusura del coperchio

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



⚠ AVVERTENZA

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

⚠ ATTENZIONE

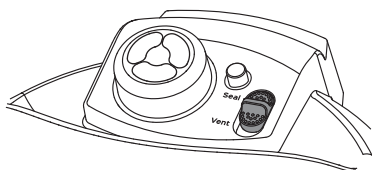
Per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose, prima di iniziare a cucinare, verificare sempre l'eventuale presenza di danni o usura eccessiva sul coperchio.

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

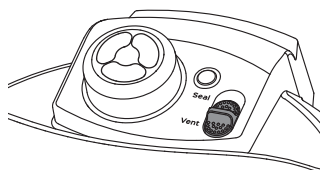
Caratteristiche di controllo della pressione

Pulsante di decompressione rapida

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



Posizione "Seal"
(Tenuta)



Posizione "Vent"
(Sfiato).

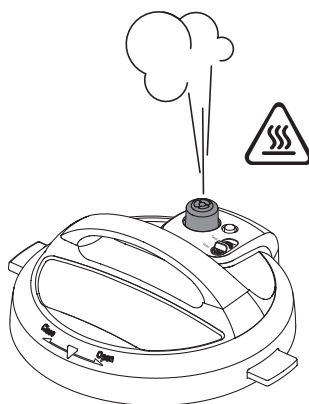
Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
È semplicissimo da utilizzare e consente di tenere le mani lontano dal vapore durante la decompressione.	Passa automaticamente su "Seal" (Tenuta) alla chiusura del coperchio, quindi accertarsi di posizionarlo su "Vent" (Sfiato) quando non si effettua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

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

Valvola di sfogo

La valvola di sfogo risulterà allentata sul condotto di scarico del vapore.

Quando la pentola multifunzione scarica pressione, dalla parte superiore della valvola di sfogo fuoriesce vapore. La valvola di sfogo è fondamentale per la sicurezza del prodotto e necessaria per eseguire la cottura a pressione.



⚠ AVVERTENZA

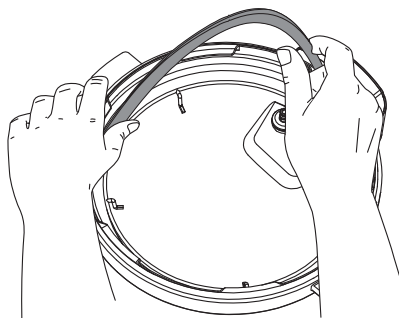
Non coprire o bloccare in alcun modo la valvola di sfogo, per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

Caratteristiche di controllo della pressione

Guarnizione

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

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



Suggerimento: il silicone è poroso, pertanto può assorbire forti aromi e determinati sapori. Tenere a disposizione guarnizioni di scorta, per limitare il rischio di trasferire involontariamente aromi e sapori da una pietanza all'altra.

⚠ ATTENZIONE

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

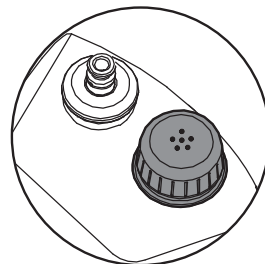
- Prima di procedere alla cottura, verificare sempre l'eventuale presenza di tagli o deformazioni nella guarnizione, nonché che la guarnizione sia installata correttamente.
- Con il tempo, in condizioni normali di utilizzo le guarnizioni si allungano. La guarnizione va sostituita ogni 12-18 mesi o anche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

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

Dispositivo antibloccaggio

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

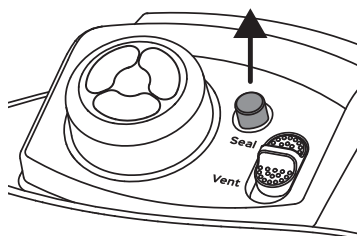
Il dispositivo antibloccaggio è fondamentale per la sicurezza del prodotto e necessario per eseguire la cottura a pressione.



Caratteristiche di controllo della pressione

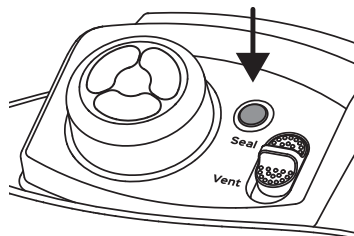
Valvola di sicurezza

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



Pressurizzata

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



Depressurizzata

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

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

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

⚠ PERICOLO

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

Cottura a pressione

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

- Pressure Cook (Cottura a pressione)
- Soup/Broth (Zuppa/Brodo)
- Cake (Torte)
- Egg (Uova)
- Rice (Riso)
- Bean/Grain (Fagioli/Cereali)
- Porridge/Oatmeal (Porridge/Pappa d'avena)
- Sterilise (Sterilizzazione)



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

Pressure level (Livello della pressione)	Utilizzo consigliato	Note
Bassa pressione 5,1 - 8 psi (35 - 55 kPa)	Pesce e frutti di mare, verdure morbide, riso.	Una pressione maggiore determina una temperatura di cottura superiore poiché la temperatura dipende dal livello di pressione.
Alta pressione 9,4 - 12,3 psi (65 - 85 kPa)	Uova, carne, pollame, tuberi, avena, legumi, cereali, brodo di ossa, stufato, chili.	



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

⚠ AVVERTENZA

Cuocere sempre assicurandosi che la pentola interna sia stata correttamente inserita. Il cibo deve essere collocato nella pentola interna. **NON versare alimenti o liquidi nella base della pentola multifunzione.**

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

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

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

Cottura a pressione

⚠ ATTENZIONE

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

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

Verificare che la pentola interna e l'elemento riscaldante siano asciutti e puliti prima di inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione. L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe danneggiare la pentola multifunzione. Sostituire i componenti danneggiati per garantire un funzionamento sicuro.

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

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

**Salvo indicazione contraria nella ricetta.*

⚠ ATTENZIONE

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

Cottura a pressione

Che la magia abbia inizio!

Fase 1: preparazione della Duo Plus per la cottura a pressione

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.
Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna come indicato nella ricetta.
Reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
- 02 Solo capacità da 5,7 litri:** inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.
Tutti i formati: collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220~240 V.
Il display indicherà "OFF".
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.

Fase 2: cottura a pressione

- 01** Selezionare il programma intelligente desiderato (v. pagina precedente).
- 02** Servirsi dei tasti **- / +** in corrispondenza di **"Time"** per regolare il tempo di cottura.
- 03** Servirsi dei tasti **Temp** (Temperatura) / **Pressure (Pressione)** per selezionare **Low** (Bassa pressione) o **High** (Alta pressione).
-  Eventuali modifiche saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.
- 04** Mantenere l'attivazione automatica di **Keep Warm** (Tenuta in caldo), oppure premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disabilitarla.
- 05** Premere **Start (Avvio)** per iniziare la procedura. Durante il preriscaldamento della pentola, il display indicherà **"On"**.
- 06** Al termine del programma intelligente, seguire le istruzioni della ricetta per selezionare il metodo di sfiato più consono. Consultare **Decompressione: metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

PERICOLO

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

Cottura a pressione

Panoramica dei programmi intelligenti

Programmi intelligenti	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Livello di pressione predefinito	Note e suggerimenti
Pressure Cook (Cottura a pressione)	10 minuti (00:10)	Da 1 minuto a 8 ore (00:01 - 08:00)	High (Alta)	Programmazione manuale flessibile.
Soup/Broth (Zuppa/Brodo)	30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 4 ore (00:01 - 04:00)	High (Alta)	Grazie all'assenza del movimento dovuto all'ebollizione, il liquido resta trasparente. Quando si cucinano zuppe con elevato tenore di amido, utilizzare sempre la Decompressione naturale per scaricare la pressione.
Cake (Torte)	30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 4 ore (00:01 - 04:00)	High (Alta)	Regolare il tempo di cottura secondo le indicazioni della ricetta. Versare l'impasto per torte in una tortiera a cerniera e coprire con alluminio o un coperchio adatto alla cottura in forno. Lasciare circa 2,5 cm attorno alla teglia per garantire una corretta circolazione del calore.
Egg (Uova)	5 minuti (00:05)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	High (Alta)	I tempi preimpostati sono riferiti a uova extra-large. Regolare il tempo di cottura in funzione delle varie dimensioni delle uova. Per impedire una cottura eccessiva, immergere le uova in acqua e ghiaccio.
Rice (Riso)	12 minuti (00:12)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	Low (Bassa)	Per la cottura di riso bianco a grani medi e lunghi. Per risultati ottimali, al termine della cottura utilizzare la decompressione naturale per 10 minuti.
Bean/Grain (Fagioli/Cereali)	20 minuti (00:20)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	High (Alta)	Quando si cucinano fagioli o legumi, utilizzare sempre la Decompressione naturale per scaricare la pressione. Accertarsi che i fagioli secchi siano completamente immersi in acqua.

Cottura a pressione

Programmi intelligenti	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Livello di pressione predefinito	Note e suggerimenti
Porridge/ Oatmeal (Porridge/Pappa d'avena)	5 minuti (00:05)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	High (Alta)	Regolare il tempo di cottura secondo le indicazioni della ricetta. Quando si cucinano cibi che aumentano di volume, utilizzare sempre la Decompressione naturale per scaricare la pressione.
Sterilise (Sterilizzazione)	15 minuti (00:15)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	High (Alta)	Sterilizzazione di utensili, vetro temprato e alcuni tipi di plastica resistenti al calore. Vasocottura a bagnomaria a bassa o alta pressione di frutta e verdure acide.

Cottura a pressione dei cereali

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

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

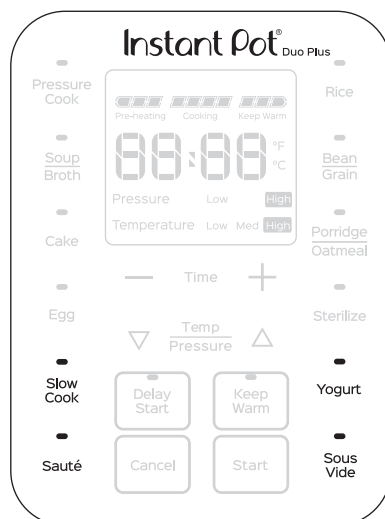
⚠ ATTENZIONE

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

Altre tecniche di cottura

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

- Slow Cook (Cottura lenta)
- Sauté (Rosolatura)
- Yogurt
- Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)



⚠ AVVERTENZA

Cuocere sempre assicurandosi che la pentola interna sia stata correttamente inserita. Il cibo deve essere collocato nella pentola interna. **NON versare alimenti o liquidi nella base della pentola multifunzione.**

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

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

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

⚠ ATTENZIONE

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

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

Verificare che la pentola interna e l'elemento riscaldante siano asciutti e puliti prima di inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.

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

Altre tecniche di cottura

Slow Cook (Cottura lenta)

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

 Se la valvola di sicurezza si solleva, assicurarsi che il pulsante di decompressione rapida sia posizionato su **"Vent"** (Sfiato). Consultare **Caratteristiche di controllo della pressione: pulsante di decompressione rapida**.

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura di default	Range di temperatura	Note e suggerimenti
6 ore (06:00)	Da 30 minuti a 24 ore (00:30 - 24:00)	Med (Media)	Low (Bassa) Med (Media) High (Alta)	Less (Meno) di solito si utilizza per la cottura lenta e a bassa temperatura, che dura un'intera giornata: per ottenere i risultati migliori si consiglia di impostare un minimo di 10 ore (10:00). È possibile optare per l'uso di un coperchio di vetro per la cottura lenta, purché dotato di un foro di sfiato.

Fase 1: preparazione della Duo Plus per la cottura lenta

- 01 Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.
Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna.
Reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
- 02 Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.
Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V.
Il display indicherà **"OFF"**.
- 03 Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**, o utilizzare un coperchio di vetro con foro di sfiato.
- 04 Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **"Vent"** (sfiato).

Fase 2: cottura lenta

- 01 Premere il tasto **"Slow Cook"**.
- 02 Servirsi dei tasti **- / + in corrispondenza di "Time"** per regolare il tempo di cottura.
- 03 Servirsi dei tasti **Temp (Temperatura) / Pressure (Pressione)** per impostare una temperatura **"Low"** (Bassa), **"Med"** (Media) o **"High"** (Alta).
 Eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.
- 04 Mantenere l'attivazione automatica di Keep Warm (Tenuta in caldo), oppure premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disabilitarla.
- 05 Premere **Start (Avvio)** per iniziare la procedura. Il timer avvia il conto alla rovescia.
Al termine della cottura, se la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata, sul display comparirà la scritta **"End"** (Fine). In caso contrario, il timer inizia a contare da **00:00** a 10 ore (10:00).

Altre tecniche di cottura

Sauté (Rosolatura)

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

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura di default	Range di temperatura	Note e suggerimenti
30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	High (Alta)	Low (Bassa)	Sobbollitura, addensamento e restringimento di liquidi.
			Med (Media)	Scottatura o rosolatura.
			High (Alta)	Frittura al salto o doratura della carne.

Fase 1: preparazione della Duo Plus per la rosolatura

- 01 Reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
Non utilizzare un coperchio.
- 02 Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.
Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V.
Il display indicherà "OFF".
- 03 Premere "Sauté" (Rosolatura).
- 04 Servirsi dei tasti **- / + in corrispondenza di "Time"** per regolare il tempo di cottura.

 Eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.

- 05 Servirsi dei tasti **Temp (Temperatura) / Pressure (Pressione)** per impostare una temperatura "Low" (Bassa), "Med" (Media) o "High" (Alta).
- 06 Premere **Start (Avvio)** per iniziare la procedura. Sul display compare "On" a indicare che la pentola multifunzione ha iniziato il processo di riscaldamento.

Fase 2: rosolatura

- 07 Quando il display passa da "On" (Attivo) a "Hot" (Rovente), versare gli ingredienti come previsto dalla ricetta.
 Se si versano gli ingredienti prima della comparsa del messaggio "Hot", è possibile che il messaggio non venga visualizzato affatto. normale.
- 08 Se la rosolatura termina prima dello scadere del timer, premere **Cancel** (Annulla). Altrimenti, al termine della cottura sul display comparirà la scritta "End" (Fine).

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

Altre tecniche di cottura

Deglassatura della pentola interna (cottura a pressione dopo rosolatura)

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

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

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

⚠ AVVERTENZA

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

Yogurt

Consente di realizzare in poche semplici mosse deliziose ricette a base di alimenti fermentati (latticini e non).

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

Temperatura di default	Range di temperatura	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Note e suggerimenti
High (Alta)	Low (Bassa)	24 ore (24:00)	Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)	Per fermentazione a basse temperature (ad esempio, Jiu Niang, un dolce a base di riso glutinoso fermentato).
	Med (Media)	8 ore (08:00)	Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)	Fermentazione del latte dopo l'aggiunta dei fermenti lattici.
	High (Alta)	(boil) (Bollitura)	Non regolabile.	Pastorizzazione del latte.

Altre tecniche di cottura

Fase 1: pastorizzazione del latte

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.
 - 02** Versare il latte non pastorizzato nella pentola interna, quindi inserirla nella base della pentola multifunzione.
 - 03** Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente sul retro della base della pentola multifunzione. Accertarsi che il collegamento sia saldo.
Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V.
Il display indicherà **"OFF"**.
 - 04** Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.
 - 05** Premere **Yogurt**. Lasciare la temperatura su **High** (Alta).
 - 06** Servirsi dei tasti **Temp (Temperatura) / Pressure (Pressione)** per impostare una temperatura **High** (Alta).
 - 07** Premere **Start (Avvio)** per iniziare la procedura. La pentola inizia il processo di riscaldamento e il display indicherà **"boil"** (Bollitura).
 - 08** Al termine della pastorizzazione, sul display comparirà la scritta **"End"** (Fine).
Togliere il coperchio e controllare la temperatura con un termometro.
-  Perché avvenga la pastorizzazione, il latte deve raggiungere una temperatura di almeno 72 °C.

Fase 2: aggiunta dei fermenti lattici

- 01** Attendere che la temperatura del latte pastorizzato scenda appena al di sotto dei 43 °C.
 - 02** Versare i fermenti lattici nel latte in base alle istruzioni riportate sulla confezione.
-  Se come lattoinnesto si utilizza lo yogurt al naturale, assicurarsi che contenga **fermenti lattici vivi**. Aggiungere 30 ml di yogurt ogni 3,7 l di latte o seguire una ricetta collaudata.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.

Fase 3: fermentazione dello yogurt

- 01** Premere **Yogurt**.
 - 02** Servirsi dei tasti **Temp (Temperatura) / Pressure (Pressione)** per impostare una temperatura **"Med"** (Media). Il display indicherà **08:00**.
 - 03** Se si desidera, servirsi dei tasti **- / +** in corrispondenza di **"Time"** per regolare la durata della fermentazione.
-  Una fermentazione più lunga renderà più intenso il sapore dello yogurt.
- 04** Premere **Start (Avvio)** per iniziare la procedura. La pentola multifunzione inizia a riscaldarsi. Il timer sul display avanza da **00:00** alla durata impostata.
 - 05** Al termine della fermentazione, la pentola multifunzione emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta **"End"** (Fine).



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

Altre tecniche di cottura

Utilizzo dei misurini per yogurt

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

- 01** Dopo aver aggiunto i fermenti lattici al latte pastorizzato, versare con cautela il latte nei misurini per yogurt e sigillarli ermeticamente.
- 02** Pulire accuratamente la pentola interna e collocare la griglia per la cottura a vapore sul fondo della pentola interna.
- 03** Posizionare i misurini per yogurt sigillati sulla griglia per la cottura a vapore e versare acqua nella pentola interna fino a immergerli a metà.
- 04** Eseguire i passaggi descritti nella **Fase 3: fermentazione dello yogurt**.

Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)

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

Temperatura di default	Range di temperatura	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Note e suggerimenti
56 °C 133 °F	25-90 °C 77-194 °F	3 ore (03:00)	Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)	La cottura in sacchetti sottovuoto separati può aiutare ad andare incontro a esigenze alimentari particolari.

Occorreranno:

- Pinze
- Termometro
- Sacchetti per alimenti richiudibili sigillabili ermeticamente o
- Macchina per il sottovuoto e sacchetti per il sottovuoto ad uso alimentare

Altre tecniche di cottura

Fase 1: preparazione del bagno d'acqua

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.

Riempire la pentola interna di acqua calda fino alla **linea – 1/2**, indicata al suo interno.

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

Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V.
Il display indicherà **"OFF"**.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**, o utilizzare un coperchio di vetro con foro di sfianto.
- 04** Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **"Vent"** (sfianto).

Fase 2: preparazione della Duo Plus per la cottura sous vide

- 01** Selezionare **Sous Vide**.
 - 02** Servirsi dei tasti **Temp (Temperatura) / Pressure (Pressione)** per impostare la temperatura desiderata.
 - 03** Servirsi dei tasti **– / + in corrispondenza di "Time"** per regolare il tempo di cottura.
-  Eventuali modifiche dei tempi e della temperatura di cottura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.
- 04** Premere **Start (Avvio)** per iniziare la procedura. Sul display compare **"On"**.

Fase 3: preparazione degli alimenti

- 01** Mentre l'acqua si riscalda, condire il cibo come desiderato. Consultare **Ingredienti e condimenti** per spunti e suggerimenti.
- 02** Ultimata la preparazione, dividere le singole porzioni e riporre ognuna di esse in un sacchetto.
- 03** Rimuovere tutta l'aria dai sacchetti e sigillarli ermeticamente.

Fase 4: cottura

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

Altre tecniche di cottura

Scottare a fuoco vivo

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

01 Dopo la cottura sottovuoto a bassa temperatura, estrarre la carne dai sacchetti e asciugarla tamponandola delicatamente per rimuovere quanta più umidità possibile dalla sua superficie.

 Può sembrare folle rimuovere i succhi, ma è un passaggio fondamentale per esaltare il sapore e ottenere un piatto dall'aspetto invitante.

02 Utilizzando il programma intelligente Sauté (Rosolatura), rosolare bene la carne, oppure servirsi di una pentola di ghisa, un cannello da cucina o di una griglia: qualsiasi attrezzo rovente che consenta di trattenere i succhi!

03 Coprire la carne con un foglio di alluminio e lasciarla riposare per 5-25 minuti, a seconda dello spessore del taglio.

Ingredienti e condimenti

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



Suggerimento: non utilizzare sale aromatizzato all'aglio invece dell'aglio in polvere.

Conservazione degli alimenti cotti

Se la pietanza non è destinata al consumo immediato, immergere i sacchetti in acqua ghiacciata per abbassare la temperatura rapidamente, quindi conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Consultare i **tempi per la cottura sous vide** indicati sul sito.

⚠ ATTENZIONE

Non riempire eccessivamente la pentola interna per evitare danni alle cose. 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.

⚠ ATTENZIONE

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

Cura, pulizia e conservazione

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

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

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

Componenti	Metodo di pulizia e istruzioni
Accessori Griglia per la cottura a vapore	Lavabile in lavastoviglie.
Coperchio e componenti - Dispositivo antibloccaggio - Guarnizioni - Valvola di sfogo - Valvola di sicurezza - Tappo in silicone - Vaschetta per la raccolta della condensa	Lavabili in lavastoviglie se collocati nel cestello superiore. Prima del lavaggio, togliere dal coperchio tutti i componenti. Consultare Cura, pulizia e conservazione: rimozione e installazione dei componenti. - 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. - Per scaricare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, afferrare il manico e tenere verticalmente il coperchio sopra un lavello, quindi ruotarlo di 360°, come quando si ruota un volante. - Dopo la pulizia, riporre il coperchio capovolto sulla base della pentola multifunzione. - Riporre le guarnizioni in un luogo ben ventilato per ridurre l'odore residuo di pietanze particolarmente fragranti. Per eliminare gli odori, versare 250 ml d'acqua e 250 ml di aceto bianco nella pentola interna, eseguire Pressure Cook (Cottura a pressione) per 5-10 minuti, quindi procedere alla decompressione rapida. - Controllare la vaschetta per la raccolta della condensa dopo ogni utilizzo e svuotarla se necessario. Non lasciare che ristagni umidità o che si depositino residui di cibo nella vaschetta per la raccolta della condensa.
Pentola interna	Lavabile in lavastoviglie. - 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 incrostazioni di cibo bruciato o residui particolarmente difficili da eliminare, per facilitare la pulizia immergere in acqua calda per alcune ore. - Accertarsi che tutte le superfici esterne siano asciutte prima di collocarla nella base della pentola multifunzione.
Cavo elettrico	Lavare solo a mano. Non lavare in lavastoviglie. Utilizzare un panno appena inumidito per rimuovere eventuali particelle di sporco dal cavo elettrico.  Il cavo elettrico della pentola da 5,7 litri è rimovibile per facilitare la conservazione.
Base della pentola multifunzione	Lavare solo a mano. Non lavare in lavastoviglie. - Pulire la base della pentola multifunzione e il quadro di controllo con un panno o una spugna morbidi appena inumiditi. - Strofinare l'interno della base della pentola, l'elemento riscaldante e il bordo di condensa con un panno appena inumidito. Fare asciugare completamente prima di inserire la pentola interna.

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

Cura, pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA

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

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

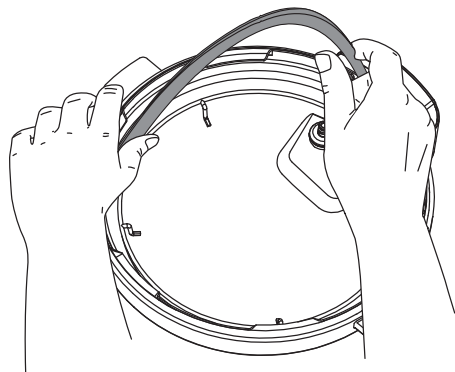
Rimozione e installazione dei componenti

Guarnizione in silicone

Rimozione della guarnizione

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

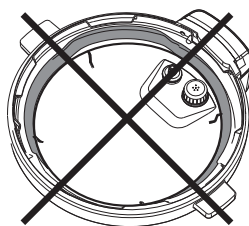
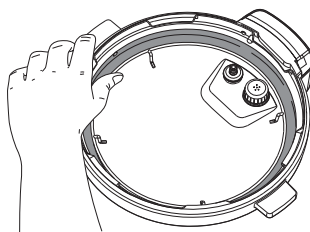
Dopo avere rimosso la guarnizione, controllare il supporto in acciaio: deve risultare fissato, centrato e avere un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non cercare di riparare il supporto della guarnizione se è deformato.



Installazione della guarnizione

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

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



Scorretto

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

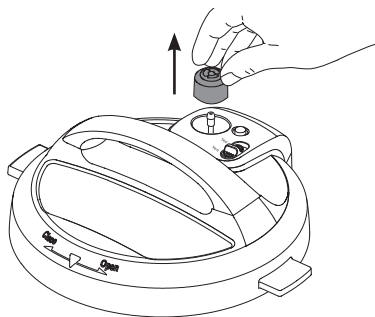
Cura, pulizia e conservazione

Valvola di sfogo

Rimozione della valvola di sfogo

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

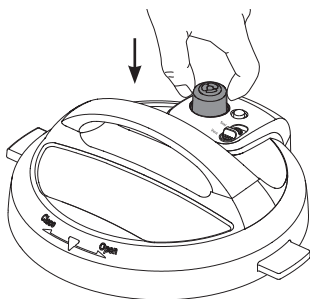
La valvola di sfogo deve essere installata prima dell'uso della pentola.



Installazione della valvola di sfogo

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

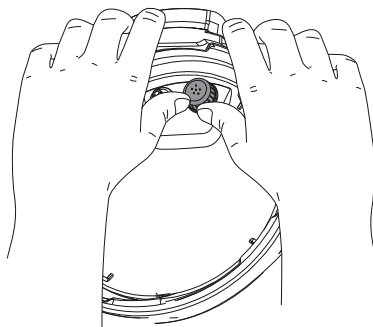
Se correttamente installata, la valvola di sfogo risulta allentata sul condotto di scarico del vapore, ma resterà in sede quando verrà ribaltato il coperchio.



Dispositivo antibloccaggio

Rimozione del dispositivo antibloccaggio

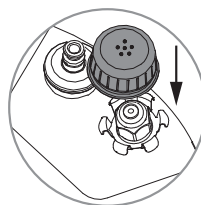
Afferrare il coperchio come se fosse un volante e premere saldamente con i pollici sul lato del dispositivo antibloccaggio (premendo verso il lato del coperchio, quindi verso l'alto) fino a quando si staccherà dai denti sottostanti.



Installazione del dispositivo antibloccaggio

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

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



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

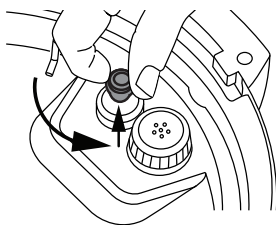
Cura, pulizia e conservazione

Valvola di sicurezza e tappo in silicone

Rimozione della valvola di sicurezza

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

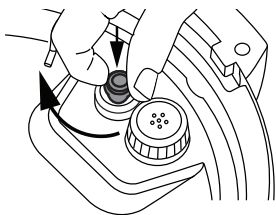
 Non eliminare la valvola di sicurezza o il tappo in silicone.



Installazione della valvola di sicurezza

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

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



Vaschetta per la raccolta della condensa

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

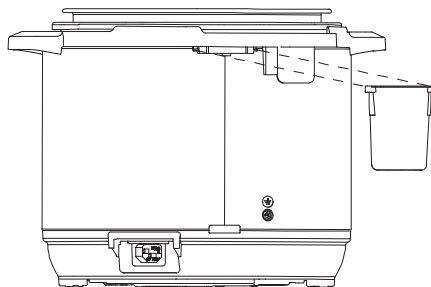
Deve essere installata prima di iniziare la cottura, quindi svuotata e sciacquata dopo ogni utilizzo.

Rimozione della vaschetta per la raccolta della condensa

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

Installazione della vaschetta per la raccolta della condensa

Allineare le scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa alle linguette sul retro della base della pentola, quindi far scorrere la vaschetta in posizione.



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

Problemi e soluzioni

Si invita a **registrare** la Instant Pot oggi stesso!

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

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

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dal lato del coperchio fuoriesce vapore.	Guarnizione assente dal coperchio.	Installare una guarnizione.
	Guarnizione danneggiata o non inserita correttamente.	Sostituire o riposizionare la guarnizione.
	Frammenti di cibo attaccati alla guarnizione.	Rimuovere la guarnizione e pulirla accuratamente.
	Il coperchio non è chiuso bene.	Aprire e chiudere il coperchio.
	Il supporto della guarnizione è deformato o non centrato.	Togliere la guarnizione dal coperchio e verificare l'eventuale presenza di pieghe o deformazioni nel supporto della guarnizione. Contattare l'Assistenza.
	Il bordo della pentola interna potrebbe essere deformato.	Verificare se sono presenti deformazioni e contattare l'Assistenza.
La valvola di sicurezza non si solleva.	Frammenti di cibo sulla valvola di sicurezza o sul tappo in silicone della valvola di sicurezza.	Rimuovere la valvola di sicurezza dal coperchio e pulirla accuratamente. Eseguire la Prova iniziale per controllare il funzionamento e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Verificare la presenza di bruciature sul fondo della pentola interna. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 5,7 l: 375 ml 7,6 l: 500 ml
	Tappo in silicone della valvola di sicurezza danneggiato o mancante.	Installare o sostituire la valvola di sicurezza e/o il tappo in silicone.
	Valvola di sicurezza ostruita dal meccanismo di blocco del coperchio.	Esercitare una leggera pressione sulla valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo. Se la valvola di sicurezza non si abbassa, spegnere la pentola multifunzione. Contattare l'Assistenza.
	Calore assente nella pentola interna.	Eseguire la Prova iniziale per controllare il funzionamento e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
	La base della pentola interna potrebbe essere danneggiata.	Eseguire la Prova iniziale per controllare il funzionamento e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Fuoriuscita di vapore/fischio di lieve entità dalla valvola di sfogo durante la cottura	Il pulsante di decompressione rapida non è nella posizione "Seal" (Tenuta).	Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione "Seal" (Tenuta).
	La pentola multifunzione sta regolando la pressione in eccesso.	E' normale; non occorre intervenire.
Sul display non compare nulla dopo avere collegato il cavo elettrico.	Collegamento elettrico difettoso o assente.	Accertarsi che il collegamento elettrico alla base sia saldo (solo per il modello da 5,7 litri). Verificare che la presa sia in tensione. Ispezionare il cavo elettrico per verificare la presenza di eventuali danni. Se si rilevano danni, contattare l'Assistenza.
	È saltato il fusibile della pentola multifunzione.	Contattare l'Assistenza.
Getti di vapore dalla valvola di sfogo quando il pulsante di decompressione rapida si trova nella posizione "Seal" (Tenuta).	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 5,7 l: 375 ml 8 l: 500 ml
	Guasto controllo del sensore di pressione.	Contattare l'Assistenza.
	La valvola di sfogo del vapore non è alloggiata correttamente.	Spostare il pulsante di scarico del vapore nella posizione "Vent" (Sfiato), quindi riposizionarlo su "Seal" (Tenuta).

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa		Soluzione
Sul display appare un codice di errore e la pentola multifunzione emette continuamente un segnale acustico.	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensore difettoso.	Contattare l'Assistenza.
	C5	La temperatura è troppo alta perché la pentola interna non è collocata nella base della pentola multifunzione.	Premere Cancel (Annulla) e attendere che l'elemento riscaldante si raffreddi; controllare che non vi siano corpi estranei nella base della pentola multifunzione; inserire o ricollocare la pentola interna nella base della pentola multifunzione e digitare nuovamente i comandi.
		La temperatura è troppo alta.	Verificare l'eventuale presenza di bruciature sul fondo della pentola interna. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. Modello da 5,7 litri: 375 ml Modello da 7,6 litri: 500 ml
	C7	L'elemento riscaldante è guasto.	Contattare l'Assistenza.
		Liquido insufficiente.	Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. Modello da 5,7 litri: 375 ml Modello da 7,6 litri: 500 ml
		Il pulsante di decompressione rapida è impostato sulla posizione "Vent" (Sfiato)	Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione "Seal" (Tenuta).
	Coperchio	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato.	Aprire e chiudere il coperchio.
			Non utilizzare il coperchio con la funzione Sauté.
Sul display appare un codice di errore e la pentola emette continuamente un segnale acustico.	Cibo bruciato	Rilevata una temperatura elevata sul fondo della pentola interna; la pentola multifunzione riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento.	È possibile che depositi di amido sul fondo della pentola interna abbiano bloccato la dispersione del calore. Spegnerne la pentola multifunzione, scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta e ispezionare il fondo della pentola interna.
	PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura senza pressione.	Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione "Vent" (Sfiato).

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

Garanzia

Garanzia limitata

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

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

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

Limiti ed esclusioni

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

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

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

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

Garanzia

Registrazione della garanzia

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

Assistenza sotto garanzia

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

Informazioni di contatto

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

E-mail: **support@InstantPot.co.uk**

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

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

Riciclaggio

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

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





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

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

Si invita a registrare il prodotto oggi stesso alla pagina
www.instantpot.co.uk/support/register

Per contattare l'Assistenza:
+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Scarica gratuitamente l'app:



Per unirsi alla community ufficiale Instant Pot:
www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabbricato in Cina

Copyright © 2021 Instant Brands™ Inc

803-0104-91