

Instant Pot®

DUO™ NOVA

Pentole a pressione multifunzione
da 3, 5, 7, 8 e 10 litri



Manuale per l'utente

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

Benvenuti nell'universo della cucina Instant.

Grazie per averci accolto in cucina.

Sappiamo per esperienza che nelle famiglie c'è sempre un gran da fare, quindi abbiamo sviluppato la pentola a pressione multifunzione Instant Pot® Duo™ Nova

per permettere sia alle famiglie, sia agli operatori professionali di cucinare pasti sani e squisiti in modo più semplice e rapido.

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

Buon divertimento e buon appetito!



Robert J. Wang
Founder and Chief Innovation Officer

Scarica l'app Instant Pot



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

Indice

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA	5
Configurazione iniziale.....	9
Prodotto, componenti e accessori	10
Quadro di controllo	13
Parametri dei programmi intelligenti	15
Regolare e salvare la temperatura della cottura a pressione.....	15
Regolare e salvare i tempi di cottura a pressione.....	15
Regolare e salvare la temperatura della cottura senza pressione	15
Regolare e salvare i tempi della cottura senza pressione	15
Cancel (Annulla) e modalità Standby.....	16
Attivare/Disattivare il suono	16
Regolare la scala di temperatura: Celsius e Fahrenheit.....	16
Impostare il Delay Start (Avvio ritardato).....	16
Tenuta in caldo automatica degli alimenti dopo la cottura	17
Riscaldamento degli alimenti o tenuta in caldo per periodi prolungati	17
Ripristinare i parametri originali dei programmi intelligenti.....	17
Messaggi di stato.....	18
Pulizia prima della messa in uso	19
Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione	20
Coperchio della pentola a pressione	20
Pulsante di decompressione rapida.....	21
Valvola di sfogo.....	22
Dispositivo antibloccaggio	23
Guarnizione	24
Valvola di sicurezza.....	25
Vaschetta per la raccolta della condensa.....	26
Premessa alla cottura a pressione.....	27

Indice

Cottura con la pentola Duo Nova.....	28
Depressurizzazione della pentola (Metodi di sfiato).....	29
Decompressione naturale.....	29
Decompressione rapida.....	29
Decompressione naturale di 10 minuti	30
Prova iniziale (prova con l'acqua).....	31
Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione	32
Impostazioni della cottura a pressione.....	35
Suggerimenti sulla cottura a pressione	37
Tempi di cottura a pressione.....	39
Quantità d'acqua necessaria per cuocere i cereali.....	41
Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione	42
Slow Cook (Cottura lenta).....	43
Sauté (Rosolatura)	44
Yogurt.....	45
Cura, pulizia e conservazione	48
Problemi e soluzioni	50
Garanzia.....	55
Informazioni di contatto.....	57

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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

1. PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, LEGGERE 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 PERSONALI E/O DANNI ALLE COSE.
2. Con la base della pentola a pressione Instant Pot Duo Nova, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo Nova. L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni e/o danni. Il coperchio in vetro temprato Instant Pot, acquistabile separatamente, può essere utilizzato per la cottura senza pressione.
3. Non far avvicinare i bambini alla pentola a pressione in funzione. I bambini non devono giocare con questo apparecchio.
4. Non mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato o su qualsiasi superficie calda.
5. Non spostare la pentola mentre è sotto pressione.
6. Non usare la pentola a pressione per usi diversi da quello previsto.
7. 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".
8. 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".
9. 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. Utilizzare fonti di calore adeguate, indicate nella "Guida alle operazioni preliminari".
12. 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.



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

13. Non toccare la superficie dell'elemento riscaldante dentro la base della Instant Pot, poiché trattiene calore residuo dopo l'uso.
14. Prima di ogni utilizzo, accertarsi che le valvole non siano ostruite. Consultare la "Guida alle operazioni preliminari".
15. Non utilizzare mai la pentola a pressione nello stato pressurizzato per friggere gli alimenti a immersione o con poco olio.
16. Non manomettere i dispositivi di sicurezza; limitarsi alle operazioni di manutenzione indicate nelle istruzioni per l'uso.
17. 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.
18. 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.
19. Solo per uso domestico. Non destinato all'utilizzo commerciale o all'aperto.
20. Si tenga presente che alcuni cibi, come la salsa di mele, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena o altri cereali, i piselli secchi spezzati, i noodles, la pasta o il rabarbaro possono produrre schiuma, schizzare e ostruire la valvola di sfogo. Questi alimenti non vanno cotti a pressione, a meno che non ci si attenga a una ricetta di Instant Pot.
21. Non far avvicinare i bambini alla pentola a pressione in funzione.
22. La fuoriuscita di cibo può causare gravi ustioni. Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi, aggrovigliarsi e inciampare.
 - Tenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
 - Non lasciar pendere il cavo di alimentazione dai bordi di tavoli o banconi.
 - Non utilizzare mai prese di corrente sotto il bancone e non utilizzare mai una prolunga.
23. Prima di effettuare la pulizia, disinserire la spina dell'Instant Pot e attendere che si raffreddi. Prima dell'impiego, attendere che tutte le superfici siano perfettamente asciutte.



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

24. L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza distinto.
25. Non immergere la base della pentola in acqua. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base della pentola in nessun tipo di liquido.
26. Accertarsi sempre che la guarnizione sia bene alloggiata nella scanalatura sul lato interno del relativo supporto.
27. Evitare traboccamenti sul connettore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.



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

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

⚠ AVVERTENZA

Per evitare infortuni, leggere e comprendere il manuale di istruzioni prima di utilizzare questo 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 prolunghe. L'inosservanza delle istruzioni può dare origine a scosse elettriche e/o esiti mortali.

⚠ AVVERTENZA

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

Istruzioni speciali per il cavo con connettore

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

Specifiche tecniche del prodotto



Duo Nova Mini	3 litri	220-240 V ~50/60 Hz	700 W	3,99 kg	pollici: 29,2 L × 25,9 P × 27,9 A
Duo Nova 60	5,7 litri	220-240 V ~50/60 Hz	1000 W	5,37 kg	pollici: 33,5 L × 31 P × 31,7 A
Duo Nova 80	8 litri	220-240 V ~50/60 Hz	1200 W	7,08 kg	pollici: 37,6 L × 34,3 P × 36,8 A
Duo Nova 100	10 litri	220-240 V ~50/60 Hz	1440 W	9,5 kg	pollici: 37,6 L × 34,3 P × 36,8 A

È possibile che i modelli elencati qui non siano disponibili in tutti i Paesi.

Per un elenco completo delle dimensioni e dei colori, si invita a visitare [instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk).

⚠ AVVERTENZA

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

Configurazione iniziale

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere tutte le [Importanti misure di sicurezza](#). L'inosservanza delle Importanti misure di sicurezza potrebbe determinare danni all'apparecchio, danni alle cose o lesioni personali.
- Con la base della pentola a pressione Instant Pot Duo Nova, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo Nova. L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni e/o danni.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio all'interno e intorno all'apparecchio.
- Collocare la pentola su una superficie stabile e piana, lontana da materiali combustibili e fonti esterne di calore.
- Non togliere gli adesivi con le avvertenze di sicurezza presenti sul coperchio, né l'etichetta con i valori nominali sul retro della base della pentola.
- Seguire le istruzioni di [Cura, pulizia e conservazione](#) per pulire la pentola prima della messa in uso.

ATTENZIONE

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

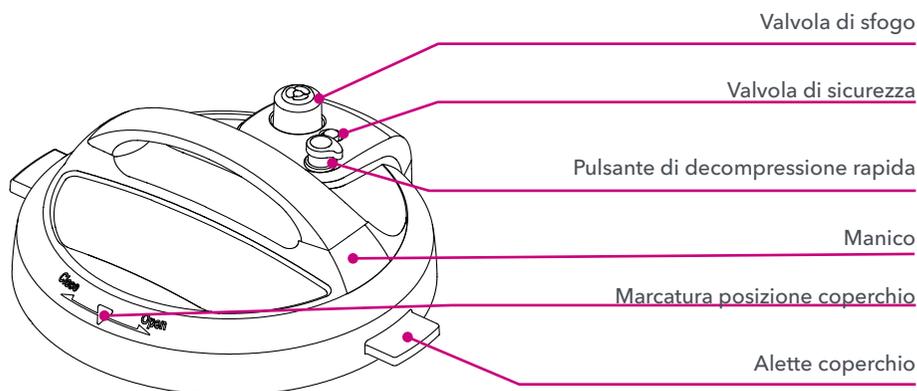
Non collocare alcun oggetto sulla sommità della pentola, né coprire o bloccare la valvola di sfogo o il dispositivo antibloccaggio sul coperchio dell'apparecchio.

Prodotto, componenti e accessori

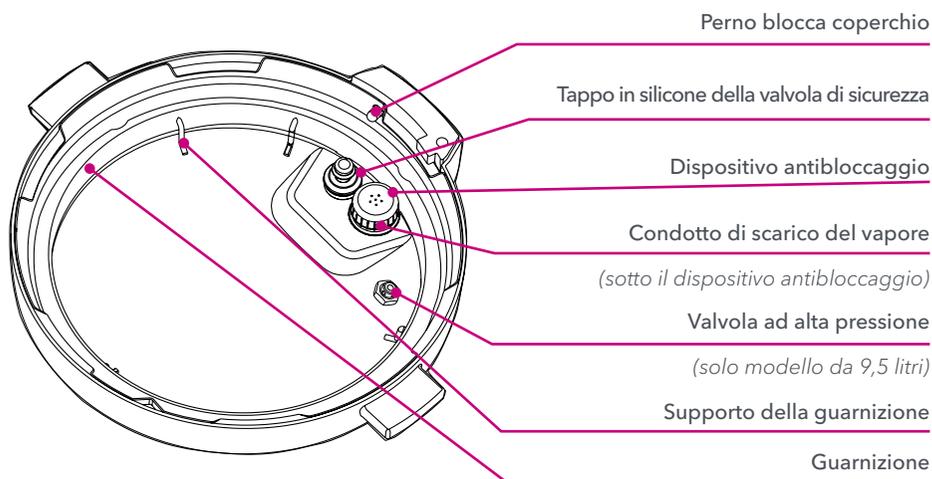
Pentole a pressione Duo Nova da Mini, 5,7, 8 e 10 litri

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

Lato superiore del coperchio



Parte inferiore del coperchio



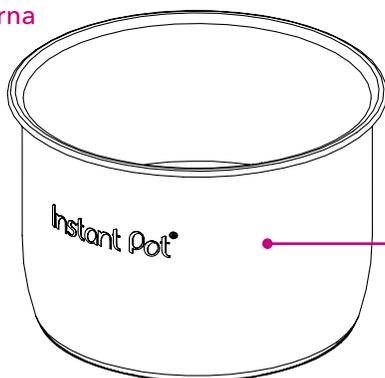
⚠ AVVERTENZA

La valvola ad alta pressione è un meccanismo di sicurezza che scarica la pressione in eccesso solo quando necessario. Non toccare la valvola ad alta pressione durante il funzionamento per evitare lesioni personali.

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

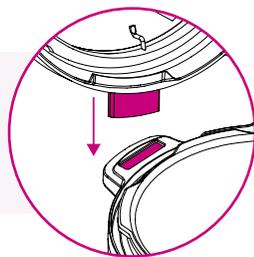
Prodotto, componenti e accessori

Pentola interna

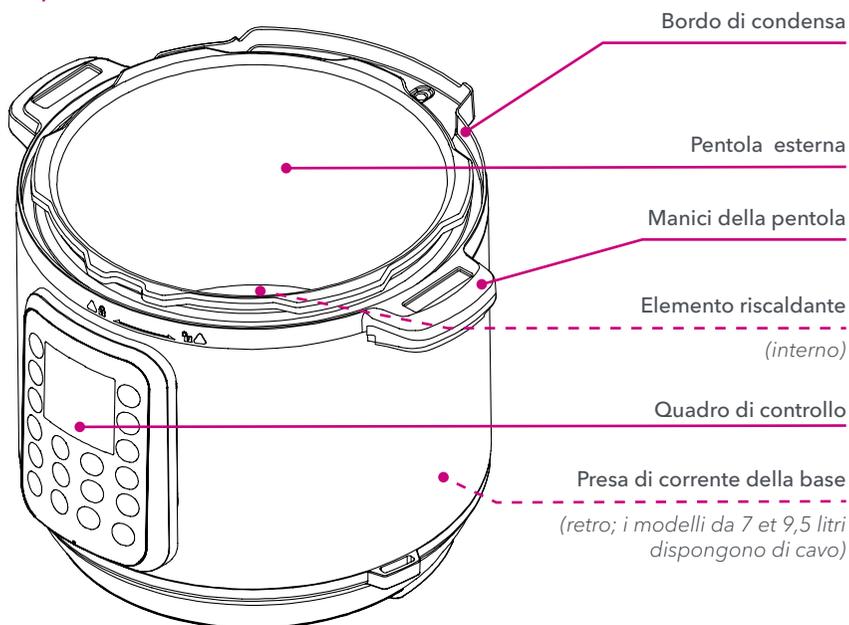


Pentola interna in acciaio inox

Suggerimento sulla pentola: il coperchio è dotato di alette che si inseriscono perfettamente nei manici sul lato destro e sinistro della base della pentola, così da mantenere asciutto il piano di lavoro.



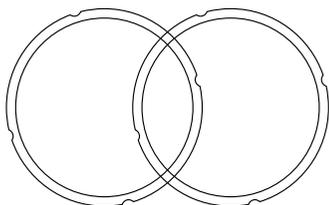
Base della pentola



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

Prodotto, componenti e accessori

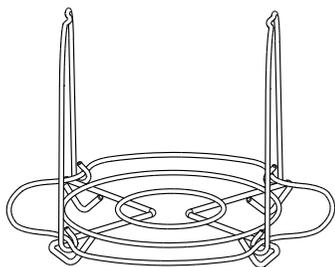
Accessori



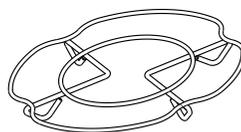
Guarnizioni (x2)
(1 installata nel coperchio)



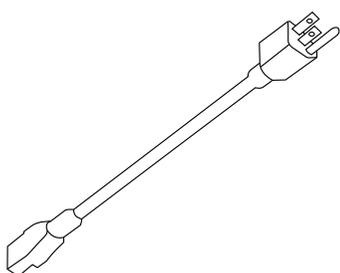
Vaschetta per la
raccolta della condensa



Griglia per la cottura
a vapore con manici
(solo modelli 5,7, 8 e 10 litri)



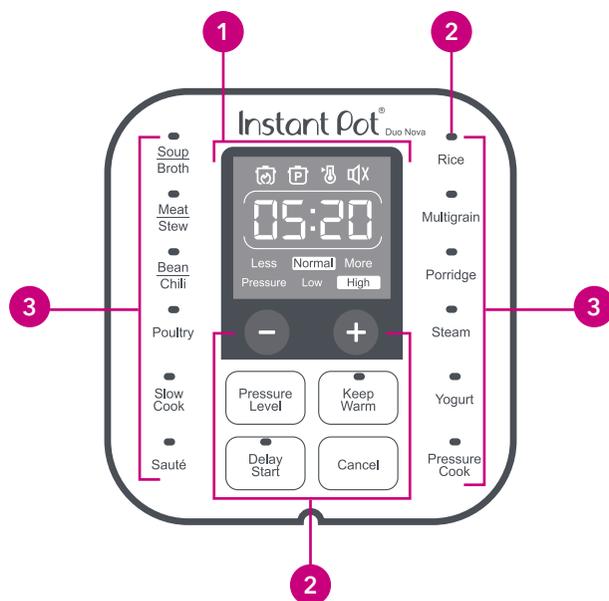
Griglia per la cottura a vapore
(solo modello da 3 litri)



2 cavi di alimentazione staccabili
(UE e Regno Unito)

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

Quadro di controllo



1 Display

Le **icone di stato** mostrano lo stato della pentola come descritto di seguito. Il timer mostra il tempo mancante all'Inizio ritardato, il tempo di cottura residuo e il tempo di Tenuta in caldo trascorso in ore e minuti. Visualizza anche i **Messaggi di stato** come descritto di seguito.

Less (Meno) - **Normal** (Normale) - **More** (Più) indicano il tempo di cottura o la temperatura del Programma intelligente selezionato.

L'**Indicatore di livello della pressione** mostra il livello di pressione del Programma intelligente selezionato.

2 Tasti dei parametri dei programmi intelligenti

Tasti -/+: Regolare l'Inizio ritardato, il tempo di cottura e quello di Tenuta in caldo.

Livello della pressione: Consente di passare da **Low** (Pressione bassa) a **High** (Pressione alta) e viceversa.

Keep Warm (Tenuta in caldo): Attiva e disattiva l'opzione Keep Warm.

Delay Start (Avvio ritardato): Attiva l'opzione di avvio ritardato.

Quadro di controllo

Gli indicatori LED mostrano il Programma intelligente selezionato o attivo, comprese le eventuali opzioni selezionate.

Cancel (Annulla): Premere **Cancel** (Annulla) in qualsiasi momento per riportare la pentola in modalità Standby.

Vedere sotto **Parametri dei programmi intelligenti** per ulteriori informazioni.

3 Programmi intelligenti

Cottura a pressione

- *Soup/Broth* (Zuppa/Brodo)
- *Meat/Stew* (Carni/Stufati)
- *Bean/Chili* (Fagioli/Chili)
- *Poultry* (Pollame) (non disponibile sui modelli Duo Nova da 3 litri)
- *Rice* (Riso)
- *Multigrain* (Cereali misti) (non disponibile sui modelli Duo Nova da 3 litri)
- *Porridge* (Fiocchi d'avena)
- *Steam* (Vapore)
- *Pressure Cook* (Cottura a pressione)

Cottura senza pressione

- *Slow Cook* (Cottura lenta)
- *Sauté* (Rosolatura)
- *Yogurt*
- *Keep Warm* (Tenuta in caldo)

4 Icone di stato



L'elemento si sta riscaldando



Cottura a pressione in corso



Attivare/Disattivare la funzione di tenuta in caldo



Attivare il suono



Disattivare il suono

Parametri dei programmi intelligenti

Regolare e salvare la temperatura della cottura a pressione

Selezionare un programma intelligente di cottura a pressione, poi premere *Pressure Level* (Livello di pressione) per passare da **High** (pressione alta, tra 10,2 e 11,6 psi) a **Low** (pressione bassa, tra 5,8 e 7,2 psi) e viceversa.

N.B.: una pressione maggiore determina una temperatura di cottura superiore.

All'avvio della cottura, l'apparecchio salva il livello di pressione selezionato e lo ricorda automaticamente quando si seleziona lo stesso programma intelligente.

Premendo *Pressure Level* (Livello di pressione), è possibile regolare la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante la cottura a pressione, ma eventuali modifiche apportate dopo l'avvio della cottura non saranno salvate.

Regolare e salvare i tempi di cottura a pressione

Selezionare un programma intelligente di cottura a pressione, poi premere di nuovo il pulsante *Smart Programme* (Programma intelligente) per passare in rassegna le opzioni di tempo di cottura **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).

Se si desidera, servirsi dei tasti “-” / “+” per personalizzare ulteriormente i tempi.

All'avvio della cottura, l'apparecchio salva le personalizzazioni e se le ricorda automaticamente quando si seleziona lo stesso programma intelligente.

È possibile regolare i tempi di cottura in qualsiasi momento durante la cottura a pressione, ma eventuali modifiche apportate dopo l'avvio della cottura non saranno salvate.

Regolare e salvare la temperatura della cottura senza pressione

Selezionare un programma intelligente di cottura senza pressione, poi premere di nuovo il pulsante *Smart Programme* (Programma intelligente) per passare in rassegna i livelli di temperatura **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).

All'avvio della cottura, l'apparecchio salva il livello di temperatura selezionato e lo ricorda automaticamente quando si seleziona lo stesso programma intelligente.

Premendo *Smart Programme* (Programma intelligente), è possibile regolare la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante la cottura senza pressione, ma eventuali modifiche apportate dopo l'avvio della cottura non saranno salvate.

Regolare e salvare i tempi della cottura senza pressione

Selezionare un programma intelligente di cottura senza pressione, poi servirsi dei tasti “-” / “+” per regolare il tempo di cottura.

È possibile regolare i tempi di cottura in qualsiasi momento durante la cottura senza pressione, ma eventuali modifiche apportate dopo l'avvio della cottura non saranno salvate.

Parametri dei programmi intelligenti

Cancel (Annulla) e modalità Standby

Quando la spina è inserita ma la pentola non è in funzione, sul display compare la scritta "OFF" per indicare la modalità Standby.

Premere *Cancel* (Annulla) per arrestare in qualsiasi momento un programma intelligente. La pentola tornerà in modalità Standby.

Attivare/Disattivare il suono



Attivare il suono: in modalità Standby, tenere premuto il tasto "+" finché sul display apparirà "S On".



Disattivare il suono: In modalità Standby, tenere premuto il tasto "-" finché sul display apparirà "SOFF".

N.B.: non è possibile disattivare i segnali acustici di sicurezza.

Regolare la scala di temperatura: Celsius e Fahrenheit

Premere due volte contemporaneamente i pulsanti – e +. Apparirà l'unità di misura predefinita per la temperatura.

Premere ripetutamente il pulsante + per passare da °C a °F e viceversa.

N.B.: la temperatura viene visualizzata soltanto nel programma intelligente *Sous Vide*.

Impostare il Delay Start (Avvio ritardato)

Si può posticipare l'avvio dell'apparecchio per minimo **10** minuti o massimo **24** ore.

1. Selezionare un programma intelligente e modificarne i parametri secondo le proprie esigenze, quindi premere *Delay Start* (Avvio ritardato).

N.B.: una volta selezionato *Delay Start* (Avvio ritardato), non è possibile tornare alle impostazioni di cottura. Per modificare i parametri dei programmi intelligenti premere *Cancel* (Annulla) e selezionare nuovamente quanto desiderato.

2. Al lampeggiare del campo ore, servirsi dei tasti "-" / "+" per impostare il ritardo. Ad es., 02:00 indica che la cottura avrà inizio tra 2 ore.
3. Premere di nuovo *Delay Start* (Avvio ritardato) per attivare il campo minuti e attenersi alla stessa procedura del punto precedente.
4. *Delay Start* (Avvio ritardato) si attiva automaticamente dopo **10** secondi e il timer avvia il conto alla rovescia.
5. 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*.

Parametri dei programmi intelligenti

Tenuta in caldo automatica degli alimenti dopo la cottura

Keep Warm (Tenuta in caldo) è un'impostazione attiva di default al termine di tutti i programmi intelligenti, tranne Sauté, Sous Vide e Yogurt.

All'avvio del riscaldamento automatico, il timer inizia a contare da **00:00** per indicare il tempo trascorso e continua per un massimo di **10** ore.

Per disattivare il riscaldamento automatico, premere *Keep Warm* (Tenuta in caldo). Il LED sopra al pulsante si spegne per indicare che la funzione è disattivata.

Riscaldamento degli alimenti o tenuta in caldo per periodi prolungati

In modalità Standby, selezionare *Keep Warm* (Tenuta in caldo). Premere di nuovo *Keep Warm* (Tenuta in caldo) per passare in rassegna i livelli di temperatura **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).

Servirsi dei tasti “-”/”+” per impostare il timer di riscaldamento per un massimo di **99** ore e **50** minuti. *Keep Warm* (Tenuta in caldo) si attiva automaticamente dopo **10** secondi.

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

Ripristinare i parametri originali dei programmi intelligenti

Ripristinare i programmi intelligenti uno alla volta

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 ripristinati il livello di pressione, il tempo e la temperatura di cottura originali del programma intelligente.

Ripristinare tutti i programmi intelligenti

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

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

Messaggi di stato

OFF

Indica che la pentola è in modalità Standby.

Lid

Indica che il coperchio della pentola è fissato impropriamente.

On

Indica che la pentola è in modalità di preriscaldamento.

Auto

Indica che è attivo il programma intelligente *Rice* (Riso).

boil

Indica che il programma intelligente Yogurt sta pastorizzando il latte, ovvero che per il programma Yogurt è stato selezionato **More** (Più).

Hot

Indica che è stata raggiunta la temperatura di cottura desiderata per il programma intelligente *Sauté* (Rosolatura) e che ora è possibile inserire alimenti nella pentola interna.

Visualizza una delle opzioni seguenti:

- Quando è selezionata la funzione *Delay Start* (Avvio ritardato), il display visualizza un conto alla rovescia fino all'inizio del Programma intelligente;
- Quando è attivo un programma intelligente, indica quanto tempo manca alla fine di quel programma;
- Quando si seleziona la Tenuta in caldo, indica da quanto tempo il cibo viene tenuto in caldo.

00:00

End

Indica che è terminato un programma intelligente.

Food
burn

Indica che la pentola si sta surriscaldando a causa di una quantità di liquido insufficiente. Vedere [Problemi e soluzioni](#) per ulteriori informazioni.

E

Indica che si è verificato un errore. Vedere [Problemi e soluzioni](#) per ulteriori informazioni sui codici di errore.

Pulizia prima della messa in uso

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

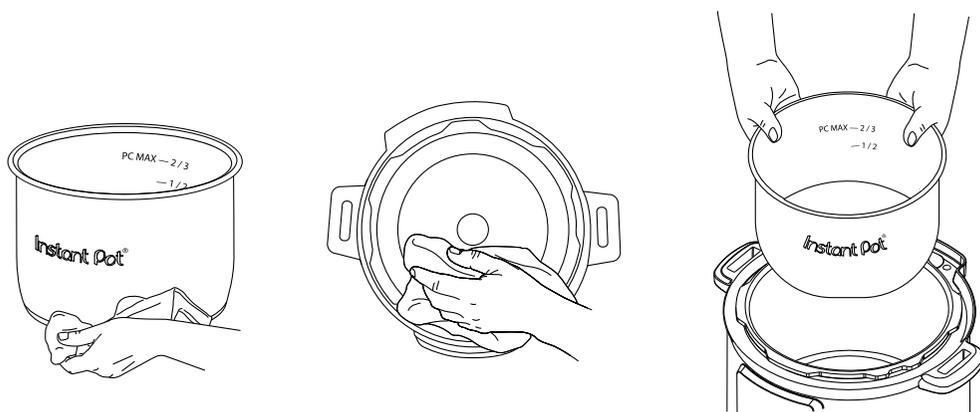
N.B.: la pentola interna è lavabile in lavastoviglie.

Strofinare l'elemento riscaldante con un panno morbido per assicurarsi che sia privo di particelle dell'imballaggio, quindi tornare a inserire la pentola interna nella base della pentola.

N.B.: prima di iniziare la cottura, verificare che l'elemento riscaldante sia asciutto e pulito prima di inserire la pentola interna nella base della pentola. In caso contrario, potrebbe danneggiarsi la pentola.

La pentola interna è elemento integrante della sicurezza del prodotto. Gli alimenti devono essere collocati esclusivamente nella pentola interna, mai nella base della pentola.

Sostituire la pentola interna qualora sia 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.



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

ATTENZIONE

Per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose, nonché alla pentola stessa, non versare alimenti o liquidi nella base della pentola.

AVVERTENZA

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

Usare la massima prudenza quando si cucina e si scarica il vapore di alimenti come salsa di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, farina d'avena, piselli secchi spezzati, noodles, ecc., poiché tali cibi potrebbero formare schiuma o schizzare, ostruendo il condotto di scarico del vapore e/o la valvola di sfogo. Quando si cuociono gli alimenti sopraelencati, non riempire la pentola interna oltre la linea — **1/2**.

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

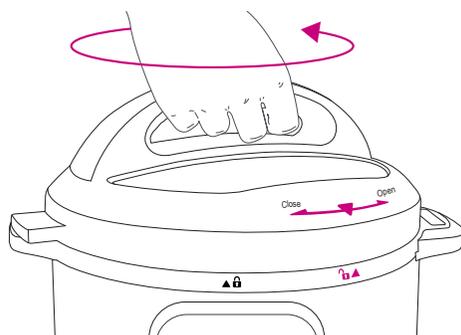
Coperchio della pentola a pressione

Il coperchio in acciaio inossidabile fornito in dotazione serve per la maggior parte delle cotture, oltre a essere fondamentale per quella a pressione. Verificare sempre di abbinare il coperchio della pentola a pressione Duo Nova alla base della pentola Duo Nova.

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

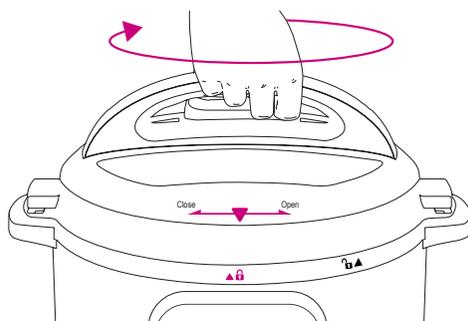
Apertura e rimozione del coperchio

Afferrare il manico del coperchio e ruotarlo in senso antiorario per allineare il simbolo ▼ sul coperchio con quello 🔒▲ sul bordo della base della pentola, quindi sollevare il coperchio e rimuoverlo dalla base dell'apparecchio.



Chiusura del coperchio

Allineare il simbolo ▼ symbol on the lid with the 🔒▲ sul coperchio con quello sulla base della pentola, quindi abbassare il coperchio sul binario guida. Ruotare il coperchio in senso orario fino ad allineare il simbolo ▼ sul coperchio con quello ▲ 🔒 sulla base della pentola.



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

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Il coperchio della pentola a pressione si chiude automaticamente per facilitare la cottura a pressione ma non si blocca nella sua sede quando è chiuso. Il coperchio può essere rimosso durante il preriscaldamento ma si blocca in posizione quando la pentola è pressurizzata.

Consultare la sezione [Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione - Valvola di sicurezza](#) per informazioni sulla pressurizzazione e sulla depressurizzazione.

⚠ PERICOLO Non tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata.

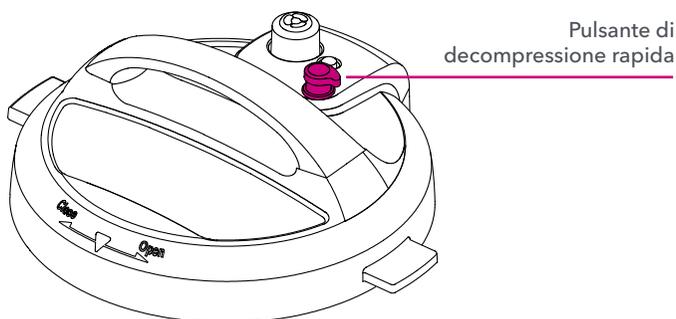
⚠ ATTENZIONE Prima di iniziare a cucinare, verificare sempre l'eventuale presenza di danni o usura eccessiva sul coperchio.

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

Pulsante di decompressione rapida

Il pulsante di decompressione rapida controlla la valvola di sfogo, sigillando ermeticamente o scaricando la pressione della pentola secondo le proprie esigenze.

Consultare la sezione [Depressurizzazione della pentola \(metodi di sfiato\)](#) per dettagli su come eseguire la depressurizzazione in tutta sicurezza.



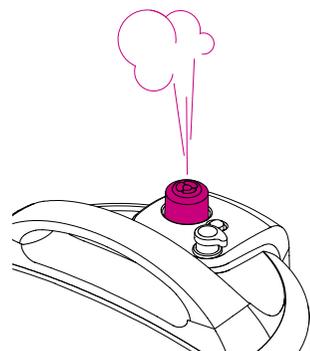
Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Valvola di sfogo

La valvola di sfogo risulterà allentata sul condotto di scarico del vapore. Quando la pentola scarica pressione, dalla sommità della valvola di sfogo fuoriesce vapore ad alta velocità.

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



Rimozione della valvola di sfogo

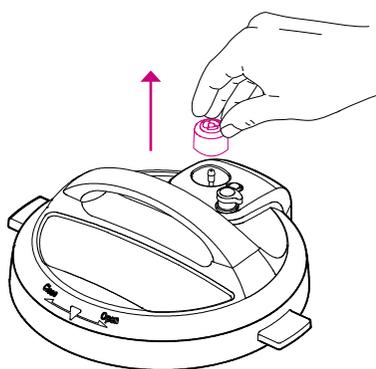
Tirare verso l'alto la valvola di sfogo staccandola dal condotto di scarico del vapore.

La valvola di sfogo deve essere installata prima dell'uso della pentola. Deve essere rimossa esclusivamente per le operazioni di pulizia ma pulita di frequente.

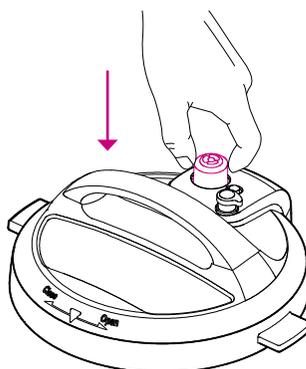
Installazione della valvola di sfogo

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.



Rimozione



Installazione

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



AVVERTENZA Non coprire o bloccare la valvola di sfogo.

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Dispositivo antibloccaggio

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

Poiché parte integrante della sicurezza del prodotto, il dispositivo antibloccaggio deve essere installato prima dell'uso e pulito frequentemente.

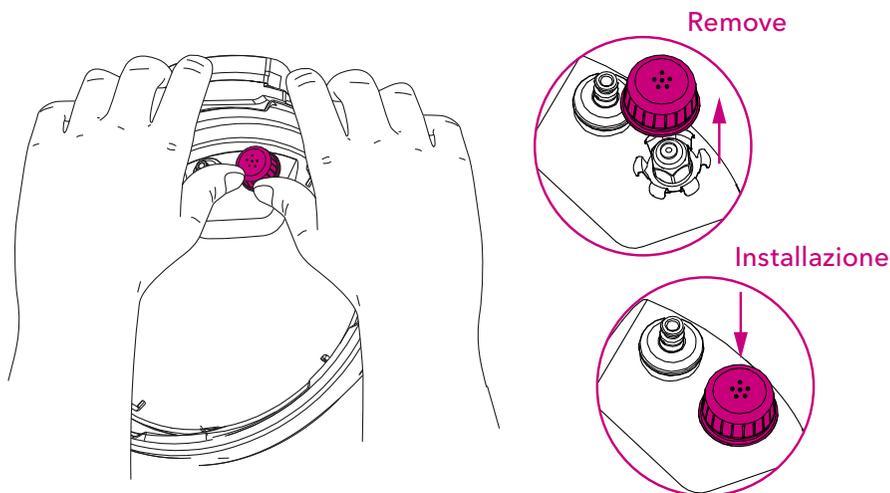
Rimozione del dispositivo antibloccaggio

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 aver installato il dispositivo antibloccaggio.



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

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Guarnizione

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

La guarnizione deve essere installata prima di utilizzare la pentola e pulita dopo ogni utilizzo.

Quando si utilizza la pentola, nel coperchio deve essere inserita una sola guarnizione. Utilizzarne una per le pietanze dolci e una per quelle salate.

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

Rimozione della guarnizione

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

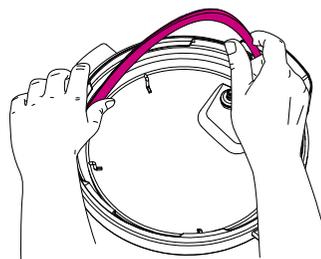
Dopo aver rimosso la guarnizione, controllare il supporto: deve risultare fissato, centrato e avere un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non cercare di riparare un supporto guarnizione deformato.

Installazione della guarnizione

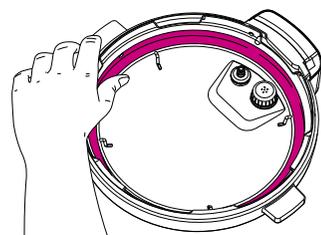
Sistemare la guarnizione sul relativo supporto e premere in sede. Premere saldamente per ridurre le grinze.

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

Rimozione



Installazione



Scorretto



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

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

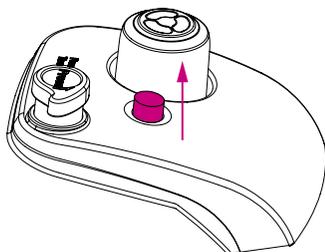
ATTENZIONE

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

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

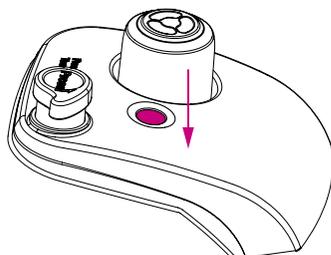
Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza fornisce un'indicazione visiva della pressione all'interno della pentola e assume 2 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 in linea 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 e puliti dopo ogni utilizzo.

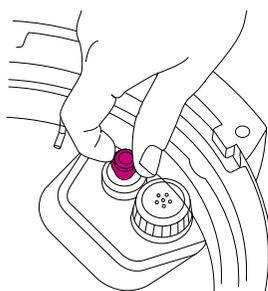
Rimozione della valvola di sicurezza dal coperchio

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

Rimuovere la valvola di sicurezza dalla parte superiore del coperchio. Non eliminare la valvola di sicurezza o il tappo in silicone.



Parte superiore



Parte inferiore

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

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Installazione della valvola di sicurezza

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

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

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

Vaschetta per la raccolta della condensa

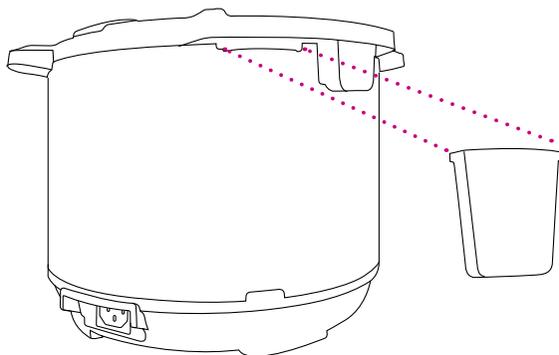
La vaschetta per la raccolta della condensa si trova sul retro della base della pentola e raccoglie l'acqua di condensazione in eccesso dal bordo di condensa. Deve essere installata prima di iniziare la cottura, quindi svuotata e sciacquata dopo ogni utilizzo.

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

Premessa alla cottura a pressione

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

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

1. Preriscaldamento e pressurizzazione

La pentola attende **10** secondi per assicurarsi che l'utilizzatore abbia terminato di selezionare il programma e le funzioni desiderate, quindi visualizza la scritta "**On**" sul display a indicare che la pentola ha iniziato il processo di preriscaldamento. Mentre si preriscalda, l'apparecchio fa evaporare i liquidi contenuti nella pentola interna per creare vapore. Quando si è accumulato abbastanza vapore all'interno della pentola interna, la valvola di sicurezza si solleva e fa scattare il coperchio della pentola in posizione per procedere in totale sicurezza alla cottura a pressione.

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

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

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

2. Cottura

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

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

Cottura con la pentola Duo Nova

3. Depressurizzazione

Al termine della cottura a pressione, seguire le istruzioni della ricetta per depressurizzare la pentola.

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

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

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

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

Depressurizzazione della pentola (Metodi di sfiato)

Seguire sempre le istruzioni della ricetta per depressurizzare la pentola.



Posizione di tenuta



Posizione di sfiato

Decompressione naturale

Lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione rialzata "Seal" (Tenuta). Man mano che diminuisce la temperatura al suo interno, la pentola scarica la pressione in modo naturale e graduale.

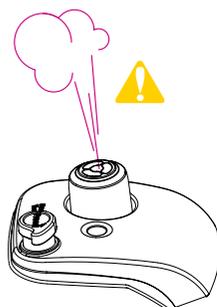
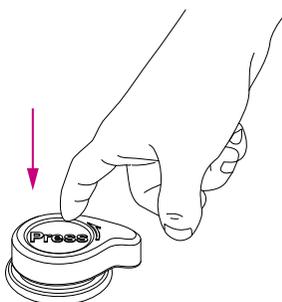
Il tempo di depressurizzazione varierà in base al volume e al tipo di alimenti e liquidi.

La valvola di sicurezza si abbasserà quando la pentola sarà del tutto depressurizzata.

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

Decompressione rapida

Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà e si bloccherà nella posizione "Vent" (Sfiato).



Mentre sarà premuto, sarà scaricato un flusso di vapore attraverso la parte superiore della valvola di sfogo.

N.B.: anche quando non è visibile, il vapore è sempre accompagnato da un forte sibilo!

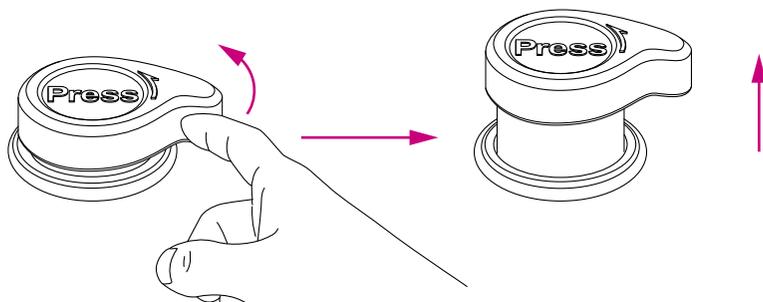
La valvola di sicurezza si abbasserà quando la pentola sarà del tutto depressurizzata.

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

ATTENZIONE Il vapore emesso dalla valvola di sfogo è molto caldo. Non esporre mani, viso o qualsiasi zona della pelle senza protezioni sopra la valvola di sfogo quando si effettua la decompressione.

Depressurizzazione della pentola (Metodi di sfiato)

In caso di continui schizzi durante lo sfiato, impostare nuovamente la pentola su "Seal" (Tenuta) facendo scattare il pulsante di decompressione rapida. Il pulsante si risolleva per indicare la chiusura e arresta il processo di depressurizzazione. Aspettare alcuni minuti prima di procedere a una nuova decompressione rapida. Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la Decompressione naturale per scaricare in sicurezza la pressione residua.



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

Decompressione naturale di 10 minuti

Lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione rialzata Seal (Tenuta) per 10 minuti dopo il completamento della cottura, quindi premerlo fino a quando scatterà e si bloccherà nella posizione Vent (Sfiato). Mentre sarà premuto, sarà scaricato un flusso di vapore attraverso la parte superiore della valvola di sfogo.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA

Il modello Duo Nova da 10 litri presenta una valvola ad alta pressione. Si tratta di un meccanismo di sicurezza che scarica la pressione in eccesso solo quando necessario. Non toccare la valvola ad alta pressione durante il funzionamento per evitare lesioni personali.

⚠ AVVERTENZA

Non sporgersi sopra la valvola di sfogo e non toccarla.

Non esporre pelle senza protezioni sopra la valvola di sfogo.

Non coprire e non ostruire la valvola di sfogo.

Prova iniziale (prova con l'acqua)

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

1. Estrarre la pentola interna dalla base della pentola.
2. Versare 750 ml di acqua nella pentola interna.
3. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
4. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. Il display indicherà "OFF".
5. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio a tenuta ermetica.](#) Il coperchio si chiude automaticamente per la cottura a pressione.
6. Premere *Pressure Cook* (Cottura a pressione) per selezionare il programma intelligente corrispondente.
7. Servirsi dei tasti "–"/"+", per regolare il tempo di cottura e impostare **00:05** minuti. *N.B.: eventuali modifiche alla temperatura di cottura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.*
8. Premere *Keep Warm* (Tenuta in caldo) per disabilitare l'attivazione automatica di questa funzione. Dopo 10 secondi, sul display comparirà la scritta "On" a indicare che la pentola ha iniziato il processo di preriscaldamento.
9. La valvola di sicurezza si solleverà quando la pentola sarà pressurizzata. Dopo qualche minuto, la pentola raggiunge la pressione desiderata e ha inizio la cottura. Il display passerà da "On" al conto alla rovescia del tempo di cottura.
10. Al termine del programma intelligente, sul display comparirà la scritta "End" (Fine).
11. Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà nella posizione *Vent* (Sfiato). Sarà scaricato il vapore pressurizzato attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo.
12. Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà.
13. Aprire e togliere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio della pentola a pressione.](#)
14. Estrarre con cautela la pentola interna dalla base della pentola, eliminare l'acqua e asciugare completamente la pentola interna.

Non resta che mettersi a cucinare!

ATTENZIONE

Al termine della cottura, la pentola interna sarà calda. Quando si sposta una pentola interna calda, utilizzare sempre le apposite protezioni.

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione

La pentola Duo Nova è dotata di programmi intelligenti che consentono a principianti e cuochi provetti di mettersi a cucinare premendo un solo tasto.

Le operazioni descritte di seguito rispettano le massime norme di sicurezza nell'utilizzo della pentola e sono valide per i seguenti programmi intelligenti: *Pressure Cook* (Cottura a pressione), *Soup/Broth* (Zuppa/Brodo), *Meat/Stew* (Carni/Stufati), *Cake** (Torte), *Egg* (Uova), *Rice* (Riso), *Bean/Grain** (Legumi/Cereali), *Porridge/Oatmeal* (Porridge/Pappa d'avena), *Steam* (Vapore) e *Sterilize* (Sterilizzazione).

**non disponibile su Duo Nova Mini. Utilizzare in alternativa Pressure Cook (Cottura a pressione).*



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

Dimensioni della pentola Instant Pot	Quantità minima di liquido per la cottura a pressione*
3 litri	250 ml
5,7 litri	375 ml
8 litri	500 ml
10 litri	625 ml

**Salvo indicazione contraria nella ricetta.*

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

ATTENZIONE

Per scongiurare il rischio di 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.

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione

1. Aprire e togliere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio della pentola a pressione](#).
2. Estrarre la pentola interna dalla base della pentola.

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

3. Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna.
N.B.: gli alimenti freddi o surgelati rallentano la pressurizzazione poiché impiegano più tempo a produrre vapore. Per velocizzare il procedimento, scongelare gli ingredienti surgelati prima della cottura.
4. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
5. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. La pentola andrà in modalità Standby e il display indicherà "OFF".
6. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio a tenuta ermetica](#).
N.B.: il pulsante di decompressione rapida si solleva automaticamente in posizione Seal (Tenuta) per la cottura a pressione.
7. Selezionare il programma intelligente di cottura a pressione desiderato.
8. Premere di nuovo il pulsante dello stesso programma intelligente per passare in rassegna le opzioni di tempo **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).
9. Se si desidera personalizzare la cottura, servirsi dei tasti "-" / "+" per regolare il tempo di cottura.
10. Premere *Pressure Level* (Livello di pressione) per passare da **High** (Pressione alta) a **Low** (Pressione bassa) e viceversa.
N.B.: durante la cottura a pressione, il livello di pressione controlla la temperatura. Una pressione maggiore determina una temperatura di cottura superiore.
N.B.: eventuali modifiche a tempi di cottura e livello di pressione saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.
11. Premere *Keep Warm* (Tenuta in caldo) per attivare o disattivare automaticamente questa funzione secondo le proprie esigenze.

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione

12. Dopo **10** secondi, sul display comparirà la scritta "On" a indicare che la pentola ha iniziato il processo di preriscaldamento.
13. Al termine della cottura, seguire le istruzioni della ricetta per selezionare il metodo di sfiato più consono. Consultare la sezione [Depressurizzazione della pentola \(metodi di sfiato\)](#).

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

⚠ AVVERTENZA

Non riempire la pentola interna oltre la linea **PC MAX — 2/3** indicata al suo interno.

Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume (quali riso, legumi o pasta), non riempire la pentola interna oltre la linea — **1/2** indicata al suo interno.

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

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

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione

Impostazioni della cottura a pressione

Programma intelligente	Parametri e impostazioni predefinite			
Soup/Broth (Zuppa/ Brodo)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5-8 psi) Alta (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:20	00:30	04:00
Meat/Stew (Carni/ Stufati)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5-8 psi) Alta (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:20	00:35	00:45
Bean/Chili (Fagioli/ Chili)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5-8 psi) Alta (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:25	00:30	00:40
Poultry (pollame)*	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5-8 psi) Alta (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:05	00:15	00:30
Rice (Riso)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5-8 psi) Alta (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:08	00:12	00:15
Multigrain (cereali misti)*	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5-8 psi) Alta (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:20	00:40	01:00 (+ 00:45 di ammollo)
Porridge od Oatmeal (Pappa d'avena)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5-8 psi) Alta (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:05	00:20	00:30

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione

Programma intelligente	Parametri e impostazioni predefinite			
Steam (Vapore)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5-8 psi) Alta (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:03	00:10	00:15
Pressure Cook (Cottura a pressione)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5-8 psi) Alta (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Impostazione	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:20	00:35	00:45

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

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione

Suggerimenti sulla cottura a pressione

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

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione

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

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

Tempi di cottura a pressione

Di seguito sono riportate soltanto indicazioni. Seguire sempre una ricetta collaudata.

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

Tempi di cottura a pressione

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

⚠ATTENZIONE

Quando si cuoce la carne, utilizzare sempre l'apposito termometro per assicurarsi che la temperatura interna raggiunga i livelli minimi di sicurezza. Per ulteriori informazioni, consultare il sito [web dell'OMS \(Organizzazione mondiale della sanità\)](#) all'indirizzo e/o fare riferimento alle raccomandazioni in materia di sicurezza alimentare emanate dalle autorità locali.

Quantità d'acqua necessaria per cuocere i cereali

Riso e Cereali	Proporzioni Cereale: Acqua
Riso bianco o integrale	220 g : 250 ml
Quinoa	170 g : 180 ml
Farina d'avena	80 g : 750 ml
Risotto	220 g : 500 ml (più vino quanto basta)
Fiocchi d'avena	90 g : 2,5 l

Per un elenco completo dei tempi di cottura, si invita a visitare [questo indirizzo](#).

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

La Duo Nova è molto di più di una semplice pentola a pressione. Grazie a questi programmi intelligenti di cottura senza pressione sarà possibile cucinare in modo semplice e veloce.

Quando si utilizzano programmi di cottura senza pressione, accertarsi sempre che il coperchio sia impostato su *Vent* (Sfiato). Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà e si bloccherà in posizione.

Nelle sezioni seguenti sono indicate le operazioni che consentono di utilizzare in totale sicurezza i programmi intelligenti *Slow Cook* (Cottura lenta), *Sauté* (Rosolatura), *Yogurt* e *Sous Vide* (Sottovuoto a bassa temperatura).



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

⚠ AVVERTENZA

Non riempire la pentola interna oltre la linea **PC MAX — 2/3** indicata al suo interno.

Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume (quali riso, legumi o pasta), non riempire la pentola interna oltre la linea — **1/2** indicata nella pentola interna.

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

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

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

Slow Cook (Cottura lenta)

Slow Cook (Cottura lenta) è un programma di cottura senza pressione adatto a tutte le ricette per pentole per la cottura lenta.

Impostazione	Utilizzo consigliato	Note
Less (Meno)	Basso nella maggior parte delle pentole per la cottura lenta	Attenersi alle indicazioni della ricetta per la cottura lenta.
Normal (Normale)	Medio nella maggior parte delle pentole per la cottura lenta	Less (Meno) di solito si utilizza per la cottura lenta e bassa che dura intere giornate: per ottenere i risultati migliori si consiglia di impostare un minimo di 10 ore.
More (Più)	Alto nella maggior parte delle pentole per la cottura lenta	

1. Estrarre la pentola interna dalla base della pentola.
2. Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna.
3. Inserire la pentola interna nella base della pentola.
4. **Mini e 5,7 litri:** Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo.
Tutte: Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. La pentola andrà in modalità Standby e il display indicherà "OFF".
5. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio a tenuta ermetica](#), o utilizzare un [coperchio di vetro](#) con apertura di sfiato.
6. Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà e si bloccherà nella posizione "Vent" (Sfiato).
7. Premere *Slow Cook* (Cottura lenta) per selezionare il programma intelligente corrispondente.
8. Premere di nuovo *Slow Cook* (Cottura lenta) per passare in rassegna i livelli di temperatura **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).
9. Servirsi dei tasti "–" / "+", per regolare il tempo di cottura.
N.B.: eventuali modifiche a tempi di cottura e temperatura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.
10. Premere *Keep Warm* (Tenuta in caldo) per attivare o disattivare automaticamente questa funzione.
11. Dopo 10 secondi, ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

12. 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.

N.B.: durante il programma di *Slow Cook* (cottura lenta), la valvola di sicurezza non deve sollevarsi. Sarà possibile togliere il coperchio durante la cottura per accedere alla pentola. Se la valvola di sicurezza si solleva, assicurarsi che il pulsante di decompressione rapida sia posizionato su *Vent* (Sfiato). Consultare la sezione [Depressurizzazione della pentola \(metodi di sfiato\)](#).

Sauté (Rosolatura)

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

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

1. Inserire la pentola interna nella base della pentola. **Non utilizzare un coperchio.**
2. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. La pentola andrà in modalità Standby e il display indicherà "OFF".
3. Premere *Sauté* (Rosolatura) per selezionare il programma intelligente corrispondente.
4. Premere di nuovo *Sauté* (Rosolatura) per passare in rassegna i livelli di temperatura **Less** (Meno), **Normal** (Normale) e **More** (Più).
N.B.: eventuali modifiche alla temperatura di cottura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.
5. Dopo 10 secondi, sul display compare "On" a indicare che la pentola ha iniziato il processo di riscaldamento.

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 durante il programma *Sauté* (Rosolatura).

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

6. Quando il display passa da "On" (Attivo) a "Hot" (Rovente), versare gli ingredienti della ricetta.

N.B.: se si versano gli ingredienti prima della comparsa del messaggio "Hot", è possibile che non venga visualizzato affatto. È normale.

7. Al termine della cottura, sul display comparirà la scritta "End" (Fine).

N.B.: non è possibile attivare automaticamente la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) per il programma intelligente Sauté (Rosolatura).

Deglassare la pentola interna (cottura a pressione dopo rosolatura)

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

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

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

Yogurt

Yogurt è un programma intelligente di cottura senza pressione che consente di eseguire ricette a base di latticini fermentati e senza latticini.

Dimensioni della pentola Instant Pot	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
3 litri	500 ml	1,9 l
5,7 litri	1000 ml	3,8 l
8 litri	1500 ml	5,7 l
10 litri	2000 ml	7,6 l

Pastorizzazione del latte

1. Estrarre la pentola interna dalla base della pentola.
2. Versare il latte non pastorizzato nella pentola interna, quindi inserirla nella base della pentola.
3. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente della base sul retro della base della pentola. Accertarsi che il collegamento sia saldo. Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220 a 240 V. La pentola andrà in modalità Standby e il display indicherà "OFF".

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

4. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio a tenuta ermetica](#).
5. Premere Yogurt per selezionare il programma intelligente corrispondente.
6. Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà e si bloccherà nella posizione *Vent* (Sfiato)
7. Premere di nuovo Yogurt per arrivare all'opzione **More** (Più). Il display indicherà *boil* (bollitura).
8. Dopo **10** secondi la pentola inizia il processo di riscaldamento.
9. Al termine della pastorizzazione, sul display comparirà la scritta **End** (Fine).
10. Togliere il coperchio e controllare la temperatura con un termometro.
N.B.: perché avvenga la pastorizzazione, il latte deve raggiungere almeno 72 °C.

Aggiunta della coltura

1. Attendere che la temperatura del latte pastorizzato scenda appena al di sotto dei 43 °C.
2. Versare i fermenti lattici nel latte in base alle istruzioni riportate sulla confezione.
N.B.: se come lattoinnesto si utilizza lo yogurt al naturale, assicurarsi che i fermenti lattici in esso contenuti siano vivi. Aggiungere 2 cucchiaini di yogurt ogni 4,5 litri di latte o seguire una ricetta collaudata.
3. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio a tenuta ermetica](#).

Fermentazione dello yogurt

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

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

1. Premere Yogurt per selezionare il programma intelligente corrispondente.
2. Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà e si bloccherà nella posizione *Vent* (Sfiato)
3. Premere di nuovo Yogurt per arrivare all'opzione *Normal* (Normale). Il display indicherà **08:00**.
4. Se si desidera, servirsi dei tasti “-” / “+” per regolare la durata della fermentazione.
5. Dopo **10** secondi la pentola inizia il processo di riscaldamento. Il timer sul display avanza da **00:00** alla durata impostata.
6. Al termine della fermentazione, la pentola emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

Misurini per yogurt

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

1. Dopo aver aggiunto i fermenti lattici al latte pastorizzato, versare con cautela il latte nei misurini per yogurt e sigillarli ermeticamente.
2. Pulire accuratamente la pentola interna e collocare la griglia per la cottura a vapore sul fondo della pentola interna.
3. Posizionare i misurini per yogurt sigillati sulla griglia per la cottura a vapore e versare acqua nella pentola interna fino a immergerli a metà.
4. Attenersi alla procedura sopraindicata nella sezione “Far fermentare lo yogurt”.

Cura, pulizia e conservazione

Lavare la pentola Duo Nova dopo ogni utilizzo.

Prima di pulirla, scollegarla dalla presa elettrica e farla raffreddare fino a quando avrà raggiunto la temperatura ambiente.

Attendere che tutte le superfici siano completamente asciutte prima di utilizzare o riporre la pentola.

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

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

Cura, pulizia e conservazione

Componente	Istruzioni	Metodo di pulizia
Cavo elettrico staccabile	<ul style="list-style-type: none">Utilizzare un panno appena inumidito per rimuovere eventuali particelle di sporco dal cavo elettrico.	Pulire solo con un panno inumidito
Cooker Base	<ul style="list-style-type: none">Strofinare l'interno della pentola esterna e il bordo di condensa con un panno appena inumidito e attendere che asciughi all'aria.Pulire la base della pentola e il quadro di controllo con un panno o una spugna morbidi appena inumiditi.	

AVVERTENZA

Fare in modo che l'elemento riscaldante resti sempre asciutto.	Non immergere la base della pentola in acqua, né tentare di effettuare il ciclo in lavastoviglie.	Non immergere mai il cavo elettrico.	Non permettere che i poli del cavo elettrico si bagnino.
--	---	--------------------------------------	--

Problemi e soluzioni

[Si invita a registrare il prodotto oggi stesso.](#)

Per contattare l'Assistenza:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

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

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dal lato del coperchio fuoriesce vapore	Guarnizione assente nel coperchio	Installare la guarnizione.
	Guarnizione danneggiata o non inserita correttamente	Sostituire la guarnizione.
	Frammenti di cibo attaccati alla guarnizione	Togliere la guarnizione e pulire accuratamente.
	Il coperchio non è chiuso bene	Aprire il coperchio e poi richiuderlo.
	Il supporto della guarnizione è deformato o non centrato	Togliere la guarnizione dal coperchio e verificare l'eventuale presenza di pieghe o deformazioni nel supporto della guarnizione. Contattare 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	Togliere la valvola di sicurezza dal coperchio e pulire accuratamente; eseguire la Prova iniziale per controllare la funzionalità e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza .
	Liquido insufficiente nella pentola interna	Verificare l'eventuale presenza di bruciaciture sul fondo della pentola interna. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni: 3 litri: 250 ml 5,7 litri: 375 ml 8 litri: 500 ml 10 litri: 625 ml
	Tappo in silicone della valvola di sicurezza danneggiato o mancante	Installare o sostituire la valvola di sicurezza.
	Valvola di sicurezza ostruita dal meccanismo di blocco del coperchio	Esercitare una leggera pressione sulla valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo. Se la valvola di sicurezza non si abbassa, spegnere la pentola. Contattare l'Assistenza .
	Calore assente nella pentola interna	Eseguire la Prova iniziale per controllare la funzionalità e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza .

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa		Soluzione
La valvola di sicurezza non si solleva	La base della pentola interna potrebbe essere danneggiata		Eseguire la Prova iniziale per controllare la funzionalità e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza .
Fuoriuscita di vapore/fischio di lieve entità dalla valvola di sfogo durante il ciclo di cottura	Il pulsante di decompressione rapida non si trova nella posizione <i>Seal</i> (Tenuta)		Far scattare il pulsante di decompressione rapida per fare in modo che si trovi nella posizione <i>Seal</i> (Tenuta).
	La pentola sta regolando la pressione in eccesso		È normale; non occorre intervenire.
Getti di vapore dalla valvola di sfogo quando il pulsante di decompressione rapida si trova nella posizione <i>Seal</i> (Tenuta)	Liquido insufficiente nella pentola interna		Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni: 3 litri: 250 ml 5,7 litri: 375 ml 8 litri: 500 ml 10 litri: 625 ml
	Guasto controllo del sensore di pressione		Contattare l'Assistenza .
	La valvola di sfogo del vapore non è alloggiata correttamente		Far scattare il pulsante di decompressione rapida per fare in modo che si trovi nella posizione <i>Seal</i> (Tenuta).
Il display rimane vuoto dopo aver collegato il cavo elettrico	Collegamento elettrico difettoso o assente		Ispezionare il cavo elettrico per verificare la presenza di eventuali danni. Se si rilevano danni, contattare l'Assistenza . Verificare che la presa sia in tensione.
	È saltato il fusibile della pentola		Contattare l'Assistenza .
Sul display appare un codice di errore e la pentola emette continuamente un segnale acustico	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensore difettoso	Per contattare l'Assistenza: +44 (0) 3331 230051 support@instantpot.co.uk

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa		Soluzione
Sul display appare un codice di errore e la pentola emette continuamente un segnale acustico	C5	La temperatura è troppo alta perché la pentola interna non è collocata nella base della pentola	Premere <i>Cancel</i> (Annulla) e attendere che l'elemento riscaldante si raffreddi; controllare che non vi siano corpi estranei nella base della pentola; inserire o ricollocare la pentola interna nella base della pentola e digitare nuovamente i comandi.
		La temperatura è troppo alta perché nella pentola interna non c'è acqua	Verificare l'eventuale presenza di bruciature sul fondo della pentola interna. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni: 3 litri: 250 ml 5,7 litri: 375 ml 8 litri: 500 ml 10 litri: 625 ml
	C7 or NoPr	L'elemento riscaldante ha smesso di funzionare	Contattare l'Assistenza .
		Liquido insufficiente	Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni: 3 litri: 250 ml 5,7 litri: 375 ml 8 litri: 500 ml 10 litri: 625 ml
		Il pulsante di decompressione rapida è impostato sulla posizione di sfiato.	Far scattare il pulsante di decompressione rapida per fare in modo che si trovi nella posizione <i>Seal</i> (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 <i>Sauté</i> .
	OvHt / Burn/ Food burn (Surriscaldamento/ Bruciature/Cibo bruciato)	Rilevata una temperatura elevata sul fondo della pentola interna; la pentola riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento	È possibile che depositi di amido sul fondo della pentola interna abbiano bloccato la dispersione del calore. Spegnerla la pentola, scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta e ispezionare il fondo della pentola interna.
	PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura senza pressione	Premere il pulsante di decompressione rapida fino a quando scatterà nella posizione <i>Vent</i> (Sfiato).

Problemi e soluzioni

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

[Si invita a registrare il prodotto oggi stesso.](#)

Per contattare l'Assistenza:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

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 periodo di un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nel Regno Unito. La presente garanzia non copre gli apparecchi utilizzati al di fuori del Regno Unito.

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

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

Limiti ed esclusioni

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

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

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

Esclusione di garanzie implicite

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

Assistenza sotto garanzia

Nome, indirizzo e-mail o numero di telefono.

Una copia della ricevuta d'acquisto originale con il numero d'ordine, il modello e il numero di serie.

Descrizione del difetto del prodotto, con foto o video se possibile.

Informazioni di contatto

Instant Pot / Earlyview Ltd

Unit 5 Hershaw Farm Business Park Kitsmead Lane

Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito E-mail: support@InstantPot.co.uk Telefono: +44 (0)3331 230051

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

Riciclaggio

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

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



Instant Pot®

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

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

Si invita a registrare il prodotto oggi stesso alla pagina:

www.instantpot.co.uk/support/register

Per contattare l'Assistenza:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Per unirsi alla community ufficiale Instant Pot:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Scarica l'app gratuita:



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabbricato in Cina

Copyright © 2021 Instant Brands™ Inc

802-0104-01