

inizia subito

**MINI 3,8 L MULTI-
COOKER CLASSIC**
MANUALE UTENTE

Instant Pot®

Benvenuto

Ecco la nuova Instant Pot Classic Mini!

Questo mini multicooker Instant Pot® Classic ti aiuta a cucinare pasti sani e deliziosi con facilità, così avrai più tempo per dedicarti alle altre cose della vita. Speriamo che ti innamorerai della cucina con Instant Pot e che ti divertirai a usarlo nella tua cucina per molti anni a venire!



Scansiona per iniziare!

Per rendere la tua esperienza in cucina con Instant il più semplice possibile, abbiamo creato 4 video dimostrativi. Scansiona il codice QR e segui le indicazioni per diventare Instant Chef in pochissimo tempo!

instantpot.eu/it/getting-started



Scarica l'app **Instant Connect™** per sfogliare più di 3000+ ricette.



Visita l'istante Marche di pentole nel Regno Unito Canale **YouTube** per prodotto utile video dimostrativi.



Connettiti con la pagina **Facebook di Instant Pot UK Community**, e lasciati ispirare da consigli e trucchi di cucina e ricette di questo gruppo attivo di Instant.

INDICE

Avvertenze importanti	2
Contenuto della confezione	7
Utilizzare Instant Pot Classic Mini	10
Preparazione iniziale	12
Modificare le impostazioni	14
Utilizzare il coperchio	15
A proposito della cottura a pressione	18
Cottura a pressione	19
Uova	21
Al vapore	23
Cottura lenta	25
Sauté	27
Yogurt	29
Tieni in caldo	31
Ritarda avvio	33
Manutenzione	34
Pulizia	38
Risoluzione dei problemi	39
Codici di errore	41
Pezzi di ricambio	42
Per saperne di più	43
Garanzia	44



PRECAUZIONI IMPORTANTI

⚠ AVVERTIMENTO

L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza può causare lesioni personali e/o danni materiali e può invalidare la garanzia.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Prima di utilizzare il nuovo apparecchio, leggere tutte le istruzioni, comprese le informazioni sulla sicurezza riportate sotto. Conservare questo manuale come riferimento.

Collocazione

- **ASSICURARSI** di appoggiare l'apparecchio esclusivamente su un piano di lavoro. Usarlo sempre su una superficie piana, stabile e non infiammabile.
- **ASSICURARSI** che tutte le parti siano asciutte e ben pulite prima di infilare il recipiente interno nel corpo della pentola.
- **NON** appoggiare l'apparecchio o il cavo di alimentazione sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o a un forno. Non utilizzare MAI l'apparecchio sui fornelli.
- **NON** utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua, di una fonte di calore esterna o fiamme libere.
- **NON** usare all'aperto. Tenere lontano dalla luce solare diretta.
- **NON** appoggiarlo su superfici che potrebbero ostruire le ventole dell'apparecchio.

Uso Generale

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

- **ASSICURARSI** di usare guanti da forno quando si maneggia il recipiente interno e si tolgono gli accessori.
- **ASSICURARSI** di posizionare gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o su una piastra di cottura.
- **ASSICURARSI** di prestare attenzione quando si solleva il recipiente dal corpo della pentola per non scottarsi.
- **ASSICURARSI** di prestare estrema attenzione quando il recipiente contiene cibi caldi, olio caldo o altri liquidi caldi.

⚠ AVVERTIMENTO

- **ASSICURARSI** di usare solo il coperchio di Instant Pot fornito con la pentola di base. L'uso di qualsiasi altro coperchio a pressione può causare lesioni personali e/o danni materiali.
- **NON** usare l'apparecchio senza il recipiente interno.
- **NON** toccare le superfici dell'apparecchio che si riscaldano o eventuali accessori durante o immediatamente dopo la cottura perché potrebbero essere caldi. Usare solo le maniglie laterali dell'apparecchio per trasportarlo o spostarlo.
- **NON** usare l'apparecchio per frittture profonde o a pressione con l'olio.
- **NON** spostare l'apparecchio mentre è in funzione e usare la massima cautela quando si getta il grasso caldo.
- **NON** permettere l'utilizzo dell'apparecchio a bambini di età inferiore a 8 anni o a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. Tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando usato in presenza di bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- **NON** usare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale.
- **NON** lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Cottura a pressione

L'apparecchio cuoce a pressione. Lasciare che l'apparecchio perda naturalmente la pressione o rilasciare tutta la pressione in eccesso prima di aprirlo. **A causa della mancata osservanza di queste istruzioni potrebbero verificarsi ustioni, gravi lesioni personali e/o danni materiali.**

- **ASSICURARSI** che l'apparecchio sia chiuso correttamente prima di metterlo in funzione.
- **ASSICURARSI** di verificare che la valvola di scarico sia installata correttamente.
- **ASSICURARSI** di usare il coperchio a pressione durante la cottura a pressione.
- **ASSICURARSI** di spegnere l'apparecchio se dalla valvola di scarico e/o dalla valvola a galleggiante esce un flusso costante di vapore per più di 3 minuti. Spegnere l'apparecchio se il vapore fuoriesce dai lati del coperchio. Una volta che è terminato il flusso di vapore, la pressione viene rilasciata e la pentola si è raffreddata, assicurarsi con cautela che l'anello di tenuta sia installato correttamente.
- **ASSICURARSI** che l'anello di tenuta sia in buone condizioni e installato correttamente.

⚠ AVVERTIMENTO

- **ASSICURARSI** prima dell'uso, di controllare che la valvola di scarico, il condotto di scarico, il coperchio a prova di blocco e la valvola a galleggiante non siano ostruiti.
- **NON** rimuovere il coperchio a pressione a mani nude.
- **NON** cercare di togliere con la forza il coperchio dal corpo della Instant Pot.
- **NON** spostare l'apparecchio mentre è pressurizzato.
- **NON** coprire né ostruire la valvola di scarico e/o la valvola a galleggiante con un panno o altri oggetti.
- **NON** tentare di aprire l'apparecchio fino a quando non si è depressurizzato e la pressione interna non è stata rilasciata completamente. Se si apre l'apparecchio mentre è ancora in pressione, il contenuto bollente può letteralmente schizzare fuori causando ustioni, lesioni personali e/o danni materiali.
- **NON** mettere il viso, le mani o la pelle nuda sulla valvola rilascio vapore o valvola a galleggiante quando l'apparecchio è in funzione o è ancora in pressione, e tenersi leggermente a distanza quando si toglie il coperchio.

Quanti ingredienti mettere per la cottura a pressione

Se si riempie troppo il recipiente vi è il rischio di ostruire il tubo e la valvola di uscita del vapore, sviluppando una pressione eccessiva.

- **NON** riempire il recipiente interno oltre la linea "PC MAX" o "Max PC Fill".
- **NON** riempire il recipiente interno oltre la linea "1/2" se gli ingredienti aumentano di volume durante la cottura, come riso, fagioli secchi o verdure secche.
- **SI PREGA** di essere consapevoli che determinati alimenti, quali il succo di mela, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena o altri cereali, i piselli spezzati, le fettuccine, la pasta corta, il rabarbaro o gli spaghetti possono formare una schiuma, montare e scoppiettare, ostruendo il tubo e la valvola di uscita del vapore. **NON** riempire il recipiente interno oltre la linea indicata "1/2" se gli ingredienti aumentano di volume durante la cottura, come riso, fagioli secchi o verdure secche.
- **NON** inserire nel recipiente interno alimenti troppo grandi in quanto potrebbero causare rischi di incendio, lesioni personali e/o danni materiali.

Accessori

- **ASSICURARSI** di usare solo accessori o componenti autorizzati da Instant Brands. L'uso di parti, accessori o componenti non racco-

⚠ AVVERTIMENTO

mandati dal produttore può comportare il rischio di scosse elettriche o altre lesioni personali, incendio e/o danni materiali.

- **ASSICURARSI** di usare solo un recipiente interno autorizzato per l'Instant Pot per ridurre il rischio di perdita di pressione.
- **ASSICURARSI** di sostituire l'anello di tenuta solo con un anello di tenuta autorizzato per l'Instant Pot per evitare lesioni personali, danni materiali e/o danni all'apparecchio.
- **NON** utilizzare gli accessori inclusi in forni a microonde, tostapane, forni a convezione o convenzionali, su piani di cottura in vetroceramica, elettrici o a gas o con griglie da esterni.

Cura e conservazione

- **ASSICURARSI** di lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulirlo o riportarlo.
- **NON** conservare materiali, che non siano il recipiente di cottura interno, nel corpo della pentola quando non è in uso.
- **NON** collocare materiali combustibili nel corpo della pentola, come carta, cartone, plastica, polistirolo o legno.

Cavo di alimentazione

Un cavo di alimentazione corto è utilizzato per ridurre i rischi derivanti dall'afferramento, dall'impigliamento o dall'inciampo. **ATTENZIONE:** Gli schizzi di cibo caldo possono provocare gravi ustioni.

- **ASSICURARSI** di tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- **NON** lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dai bordi di tavoli o banconi.
- **NON** lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde o fiamme libere, compreso il piano cottura.
- **NON** utilizzare prese di corrente sotto il piano di lavoro.

Questo apparecchio è dotato di una spina a 3 poli con messa a terra, per ridurre il rischio di scosse elettriche:

- Collegare il cavo di alimentazione **SOLO** a una presa elettrica con messa a terra.
- **NON** rimuovere il polo di messa a terra della spina elettrica.
- **NON** usare con prolunghes, convertitori di potenza o adattatori, interruttori a tempo o sistemi di controllo remoto separati.

Se l'unità comprende un cavo di alimentazione staccabile:

- Collegare prima il cavo di alimentazione all'apparecchio e poi alla presa di corrente.

⚠ AVVERTIMENTO

Avvertenze elettriche

Il corpo della pentola contiene componenti elettrici che possono presentare il rischio di scosse elettriche. **L'inosservanza di queste istruzioni può causare scosse elettriche e/o la morte.**

Per proteggersi dalle scosse elettriche:

- Per disconnettersi, selezionare per **cancellare**, quindi scollegare la spina di alimentazione. Scollegare sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti o accessori e prima della pulizia. Per scollegare la spina, afferrarla e tirarla in direzione opposta alla presa. Non tirare **MAI** il cavo di alimentazione.
- **ASSICURARSI** di ispezionare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione per rilevare eventuali segni di danni o sfilacciamenti.
- **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o dopo che è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. Per assistenza, contattare il Servizio clienti via e-mail all'indirizzo **UKSupport@instantpot.com** (se si risiede nel Regno Unito) o **EUSupport@instantpot.com** (se si risiede nella UE) oppure via telefono al numero: +44 (0) 3331 230051.
- **NON** provare a riparare, sostituire o modificare i componenti dell'apparecchio, per evitare il rischio di scosse elettriche o altre lesioni personali, incendi e/o danni materiali, e di invalidare la garanzia.
- **NON** manomettere nessuno dei meccanismi di sicurezza, per evitare il rischio di lesioni personali e/o danni materiali.
- **NON** manomettere nessuno dei meccanismi di sicurezza, per evitare il rischio di lesioni personali e/o danni materiali.
- **NON** immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- **NON** mettere l'apparecchio sotto un getto d'acqua per pulirlo.
- **NON** utilizzare l'apparecchio con impianti elettrici con un voltaggio diverso da 220-240 V ~ 50/60 Hz.

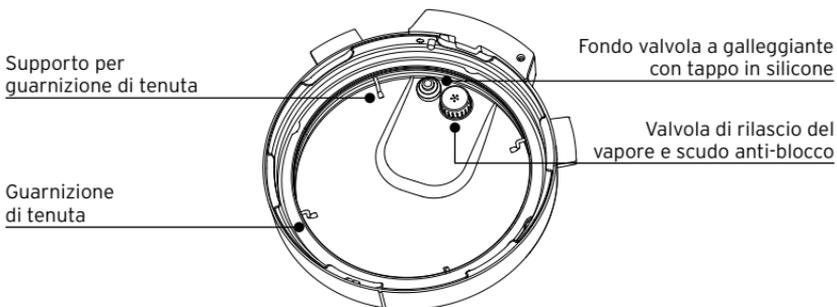
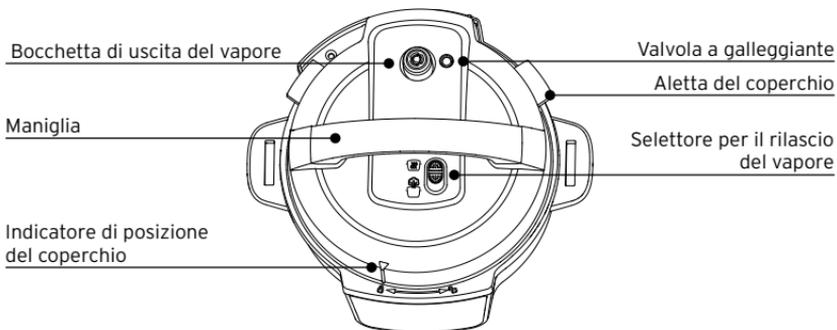
CONSERVARE LE ISTRUZIONI

⚠ AVVERTIMENTO

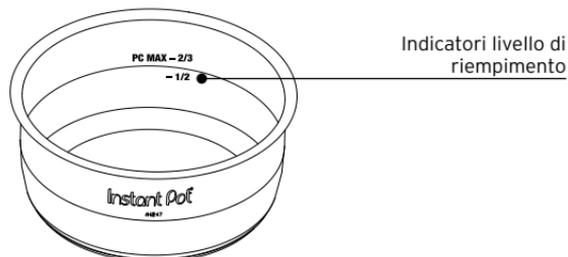
L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza può causare lesioni personali e/o danni materiali e può invalidare la garanzia.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

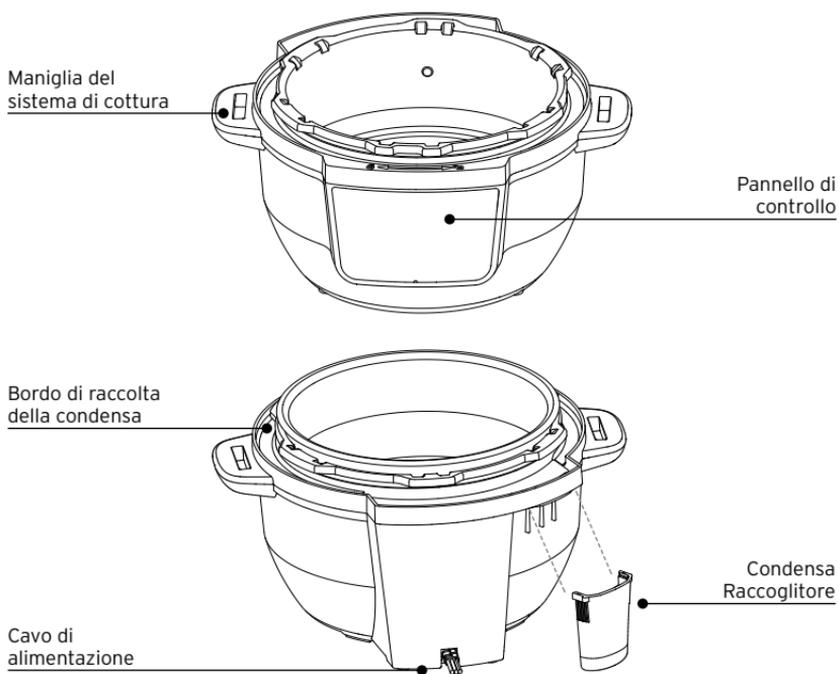
Coperchio



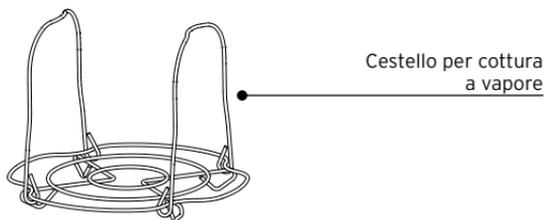
Pentola da cottura in acciaio inox



Base del sistema di cottura



Accessori



Le illustrazioni hanno unicamente scopo di riferimento e possono differire dal prodotto reale.

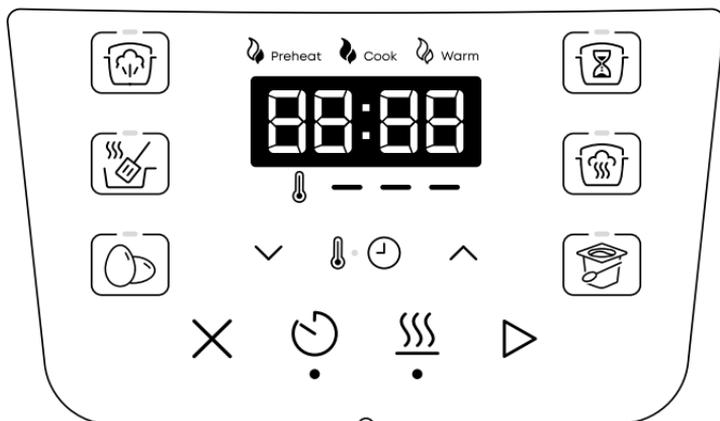
Ricordarsi di riciclare!

Abbiamo progettato la confezione tenendo conto della sostenibilità. Si prega di riciclare tutto ciò che è possibile riciclare nella rispettiva località.

UTILIZZARE INSTANT POT CLASSIC MINI

Pannello di controllo

Abbiamo progettato il pannello di controllo in modo che sia di semplice utilizzo e di facile lettura.



Pulsanti e indicatori del pannello di controllo

Programmi intelligenti

Cottura a pressione	Soffriggere	Cottura lenta	Al vapore	Uova	Yogurt

Comandi

Ora/Temp	
	
	
Diminuzione	Aumento

Ritardo Avvio		Mantieni Caldo		Annulla	Avvio
					
Spento	Acceso	Spento	Acceso	Premere per cancellare	Premere per iniziare

Indicators

Livello di temperatura (sauté, yogurt)		
Temp 	Temp 	Temp 
Bassa	Media	Alta

Livello temperatura (Cottura lenta)	
Temp 	Temp 
Bassa	Alta

Display dello stato	Indicatori di avanzamento		
			
Cottura, tempi di ritardo e riscaldamento, messaggi	Preriscaldare	Cottura	Caldo

PREPARAZIONE INIZIALE

Pulire e montare prima dell'uso

1. Lavare con acqua calda e sapone il recipiente di cottura. Risciacquare e utilizzare un panno morbido per asciugare l'esterno. Oppure, il recipiente di cottura può essere lavato in lavastoviglie.
2. Pulire l'elemento riscaldante all'interno della base del multi-cooker con un panno morbido per assicurarsi che non siano presenti dei residui di imballaggio.
3. Installare il raccoglitore di condensa. Fare riferimento alle istruzioni a pagina 37.

Connettiti all'alimentazione

Quando si è pronti a utilizzare Instant Pot, collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica. Una volta terminata la cottura e quando si desidera pulire il multi-cooker, scollegare il cavo dalla presa di corrente.

Prova di funzionamento

Effettuare una prova è un ottimo modo per familiarizzare con il funzionamento del multi-cooker prima di cucinare un pasto.

Per eseguire un test di funzionamento:

1. Aggiungere 750 ml di acqua al recipiente interno.
2. Collocare la pentola di cottura nella base del multi-cooker.
3. Collocare il coperchio sulla base del multi-cooker e bloccarlo.
Fare riferimento a "Come chiudere il coperchio" a pagina 15.
4. Premere **Cottura a pressione**.
5. Premere le frecce \wedge **Su** o \vee **Giù** per selezionare la durata di 5 minuti.
6. Premere  **Tieni in caldo** per disattivare Tieni in caldo.
7. Premere \triangleright **Avvia**. La barra di avanzamento indica 
Preriscaldamento.

8. Quando si raggiunge la pressione, la barra di avanzamento indica  **Cottura**.
9. Quando il timer raggiunge 00:00, la cottura si interrompe e il display di stato indica **Fine**.
10. Impostare l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Sfiato** . Quando tutto il vapore viene rilasciato, la valvola a galleggiante scende nel coperchio.
Fare riferimento a "Come funziona la valvola a galleggiante" a pagina 17.
11. Aprire il coperchio.
Fare riferimento a "Come aprire il coperchio" a pagina 16.
Attenzione: il recipiente interno sarà caldo. Lasciare raffreddare la pentola prima di sollevarla con cautela.
12. Eliminare l'acqua residua, quindi lavare e asciugare la pentola di cottura interna.

Ora si è pronti per cucinare un pasto con Instant Pot!

MODIFICARE LE IMPOSTAZIONI

Gira per attivare/disattivare il suono

È possibile impostare i suoni di avviso su ON o OFF.

1. Quando il display di stato indica **OFF**, premere e tenere premuti i pulsanti  **Ritardo Avvio** e  **Tieni in caldo per 5 secondi**.
2. Il display di stato indica **S On** o **S OFF**. La nuova impostazione audio è attiva.

Gli avvisi di sicurezza acustici non possono essere disattivati.

Annulare la cottura

Nella modalità Preriscaldamento, Cottura o Tieni in caldo, premere  **Annulla**. Il display di stato indica **OFF**.

Impostazioni memorizzate

Ogni volta che si utilizza un programma intelligente, il multi-cooker memorizza le impostazioni selezionate che diventano predefinite la volta successiva che si utilizza quel programma. Ogni volta che si utilizza un programma intelligente, si possono utilizzare le impostazioni predefinite oppure modificarle. Questo si applica a:

- Impostazioni della temperatura
- Impostazioni del tempo di cottura

Si possono cancellare le impostazioni memorizzate e ripristinarle alle impostazioni di fabbrica predefinite.

Ripristinare i singoli programmi intelligenti

- Quando il display di stato indica **OFF**, tenere premuto un pulsante del programma intelligente per oltre 3 secondi finché non lampeggia due volte e il multi-cooker ritorna alla modalità Ready.

Le impostazioni individuali programma intelligente vengono ripristinate ai valori predefiniti di fabbrica .

Ripristinare tutti i programmi intelligenti

- Quando il display di stato indica **OFF**, tenere premuto  **Annulla** per oltre 3 secondi finché tutti i pulsanti del programma intelligente non lampeggiano 3 volte.

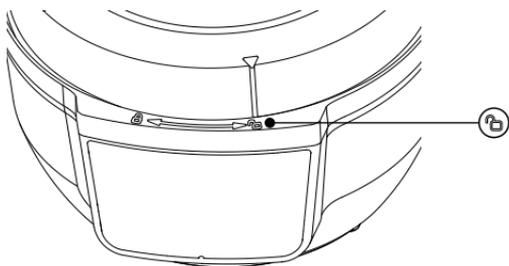
Tutte le impostazioni del programma intelligente vengono ripristinate ai valori predefiniti di fabbrica .

UTILIZZARE IL COPERCHIO

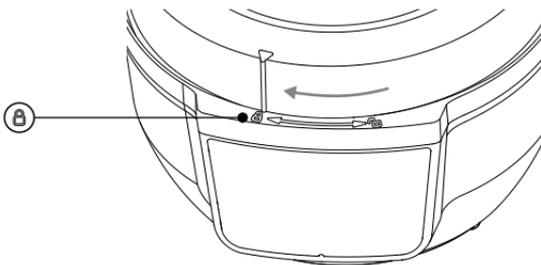
Il coperchio viene utilizzato per la maggior parte dei programmi intelligenti e sempre per la cottura a pressione. Utilizzare sempre il coperchio in dotazione con la base di questo Instant Pot Classic Mini.

Come chiudere il coperchio

1. Allineare il ▽ sul coperchio con il  sulla base del multi-cooker.



2. Ruotare il coperchio fino a quando il ▽ sul coperchio si allinea con il  sulla base del multi-cooker.



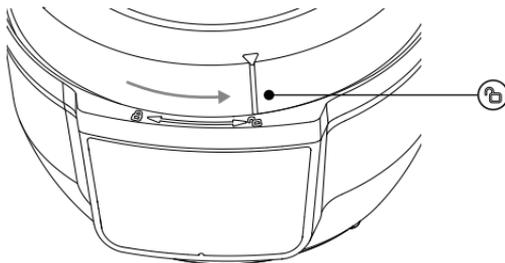
Durante la cottura a pressione, il coperchio si bloccherà automaticamente quando il multi-cooker inizierà a creare pressione.

Come aprire il coperchio

1. Se si utilizza un programma intelligente di cottura a pressione, assicurarsi di sfiatare prima il vapore finché la valvola a galleggiante non si inserisce nel coperchio.

Fare riferimento a "Come funziona la valvola a galleggiante" di seguito.

2. Ruotare il coperchio in senso antiorario fino a quando il ▽ sul coperchio si allinea con il  sulla base del multi-cooker.



3. Sollevare con cautela il coperchio e staccarlo dalla base del multi-cooker.

Come rilasciare il vapore

Instant Pot Classic Mini può rilasciare il vapore in due modi diversi. Utilizzane uno che si adatti al meglio al tipo di cibo che stai cucinando o a quanto indicato sulla ricetta.

Rilascio naturale del vapore

Rilascia il vapore gradualmente nel tempo (fino a 40 minuti o più) dopo l'interruzione della cottura.

Utilizzare per: Cibi con cotture a fuoco lento, come stufati, chili e fagioli.

1. Al termine di un programma di cottura a pressione, inizia automaticamente il rilascio naturale del vapore.
2. Quando tutto il vapore viene rilasciato, la valvola a galleggiante scende nel coperchio.

Fare riferimento a "Come funziona la valvola a galleggiante" a pagina 17.

Rilascio rapido del vapore

Rilascia velocemente il vapore al termine della cottura.

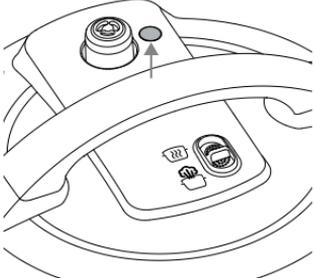
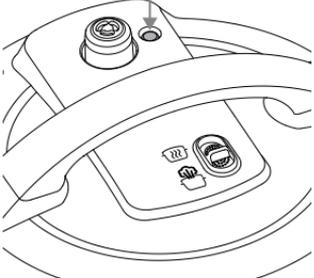
Utilizzare per: alimenti che potrebbero scuocersi, come pasta, verdure e frutti di mare.

1. Al termine di un programma di cottura a pressione, impostare l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Sfiato** .
2. Quando tutto il vapore viene rilasciato, la valvola a galleggiante scende nel coperchio.

Fare riferimento a "Come funziona la valvola a galleggiante" di seguito.

Come funziona la valvola a galleggiante

La valvola a galleggiante indica se il multi-cooker è in pressione (pressurizzato) o meno (depressurizzato). Appare in due posizioni:

Pressurizzato	Depressurizzato
La valvola a galleggiante è saltata fuori.	La valvola a galleggiante è inserita nel coperchio.
	

La valvola a galleggiante è già installata nel multi-cooker. Non toccare la valvola a galleggiante durante l'uso.

Attenzione: Potrebbe non essere facile vedere se la valvola a galleggiante è inserita nel coperchio. Osservare attentamente la valvola a galleggiante e non tentare mai di forzare l'apertura del coperchio.

Cautela nella cottura a pressione

Questo apparecchio utilizza la pressione per cuocere. Prima di aprire il coperchio, lasciare che l'apparecchio scarichi tutta la pressione e il vapore in eccesso. L'apertura del coperchio prima che la pressione sia stata scaricata può provocare ustioni, lesioni personali e/o danni materiali. Per saperne di più, consulta la sezione Sicurezza.

A PROPOSITO DELLA COTTURA A PRESSIONE

La cottura a pressione utilizza il vapore pressurizzato per aumentare la temperatura nella pentola di cottura, consentendo di cucinare i cibi molto più velocemente del normale. Durante la cottura a pressione, Instant Pot Classic Mini attraversa 3 fasi.

Pre-riscaldamento

Mentre il multi-cooker si preriscalda, riscalda il liquido per creare vapore. Una volta raggiunta una pressione sufficiente, il coperchio si blocca e il multi-cooker è pronto per iniziare a cucinare.

Cottura

Quando il multi-cooker raggiunge il livello di pressione richiesto, inizia la cottura e mantiene il livello di pressione costante per tutta la durata della cottura.

Per maggiori dettagli, consultare le istruzioni del programma intelligente a partire da pagina 19.

Rilascio del vapore

Quando la cottura del cibo è terminata, il multi-cooker è ancora caldo e sotto pressione. Lo sfiato rilascia la pressione, abbassa la temperatura e consente di togliere in sicurezza il coperchio.

Fare riferimento a Come rilasciare il vapore a pagina 17.

Utilizzare liquidi per creare vapore

La cottura a pressione richiede un liquido nel recipiente di cottura per produrre il vapore necessario. Ecco le quantità minime necessarie:

Dimensione di Instant Pot	Liquido minimo per cottura a pressione *
3,8 litri	3 tazze (750 ml)

**Se non diversamente specificato nella ricetta.*

I liquidi per la cottura a pressione devono essere a base d'acqua, come brodo di carne o di verdura, zuppa o succo. Se si utilizza una zuppa in scatola, condensata o a base di panna, aggiungere acqua secondo quanto suindicato.



COTTURA A PRESSIONE

La cottura a pressione sfrutta il vapore pressurizzato per cuocere gli alimenti in modo rapido e uniforme. Le impostazioni si possono adattare come indicato dalla ricetta.

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Cottura a pressione. Il programma utilizza le impostazioni predefinite o quelle selezionate l'ultima volta che è stato utilizzato il programma di cottura a pressione.

Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
10 minuti	0 minuti	4 ore

Altre impostazioni

- Tieni in caldo è impostato su ON per impostazione predefinita.
- “Delay Start” (Ritarda avvio) è disponibile.

Come cuocere a pressione

Preparazione

Tagliare, condire o insaporire gli ingredienti in base alla ricetta.

Preriscaldare

1. Collocare la pentola di cottura sulla base del multi-cooker e aggiungere gli ingredienti e i liquidi.
2. Collocare il coperchio sulla base del multi-cooker e bloccarlo.
3. Premere  **Cottura a pressione**. Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
4. Per modificare il tempo di cottura, premere le frecce  **Su** o  **Giù** per selezionare una durata.
5. Per disattivare Tieni in caldo, premere  **Tieni in caldo**.
È possibile attivare Tieni in caldo in qualsiasi momento in fase di cottura.
6. Per iniziare a cucinare in un secondo tempo, premere  **Ritarda avvio**, quindi premere le frecce  **Su** o  **Giù** per selezionare un ora di avvio.

7. Premere  **Avvia**. La barra di avanzamento indica 
Preriscaldamento.

Potrebbero essere necessari 15 minuti o più per raggiungere la pressione necessaria alla cottura. Gli alimenti congelati e in grandi quantità aumentano il tempo di preriscaldamento.

Cottura

1. Quando si raggiunge la pressione, la barra di avanzamento indica 
Cottura e il timer di cottura avvia il conto alla rovescia.

*È possibile premere  **Cancella** per interrompere la cottura e cancellare il programma intelligente in qualsiasi momento.*

*È possibile premere  **Tieni in caldo** in qualsiasi momento durante la cottura per spegnerlo.*

Interrompere la cottura

1. Quando il timer raggiunge 00:00, la cottura si interrompe e inizia il rilascio naturale del vapore. Il display di stato indica **Fine**. Se preferisci, puoi rilasciare rapidamente il vapore premendo l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Sfiata** .
2. Se la funzione Tieni in caldo è attiva, il timer inizia il conto alla rovescia.

*È possibile premere  **Cancella** in qualsiasi momento per interrompere Tieni in Caldo.*

3. Quando tutto il vapore viene rilasciato, la valvola a galleggiante scende nel supporto.

Fare riferimento a "Come funziona la valvola a galleggiante" a pagina 17.

Il programma intelligente Uova utilizza vapore pressurizzato per cuocere le uova. Le impostazioni si possono adattare come indicato dalla ricetta.

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente uova. Il programma utilizza le impostazioni predefinite o quelle selezionate l'ultima volta che è stato utilizzato il programma uova

Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
5 minuti	0 minuto	1 ora

Altre impostazioni

- Tieni in caldo è impostato su ON per impostazione predefinita.
- “Delay Start” (Ritarda avvio) è disponibile.

Come cuocere le uova

Preparazione

Preparare gli ingredienti in base alla ricetta.

Preriscaldare

1. Collocare la pentola di cottura sulla base del multi-cooker e aggiungere gli ingredienti e i liquidi.
2. Collocare il coperchio sulla base del multi-cooker e bloccarlo.
3. Premere  **Uova**. Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime
4. Per modificare il tempo di cottura, premere le frecce  **Su** o  **Giù** per selezionare una durata.
5. Per disattivare Tieni in caldo, premere  **Tieni in caldo**.
È possibile attivare Tieni in caldo in qualsiasi momento in fase di cottura.
6. Per iniziare la cottura in un secondo momento, premere  **1**.
Ritarda Avvio, quindi premere le frecce  **Su** o  **Giù** per selezionare l'orario ritardato.

7. Premere  **Avvia**. La barra di avanzamento indica 
Preriscaldamento.

Potrebbero essere necessari 15 minuti o più per raggiungere la pressione necessaria alla cottura. Gli alimenti congelati e in grandi quantità aumentano il tempo di preriscaldamento.

Cottura

1. Quando si raggiunge la pressione, la barra di avanzamento indica 
Cottura e il timer di cottura avvia il conto alla rovescia.

*È possibile premere  **Cancella** per interrompere la cottura e cancellare il programma intelligente in qualsiasi momento.*

*È possibile premere  **Tieni in caldo** in qualsiasi momento durante la cottura per spegnerlo.*

Interrompere la cottura

1. Quando il timer raggiunge 00:00, la cottura si interrompe e inizia il rilascio naturale del vapore. Il display di stato indica **Fine**. Se preferisci, puoi rilasciare rapidamente il vapore premendo l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Sfiata** .
2. Se la funzione Tieni in caldo è attiva, il timer inizia il conto alla rovescia.

*È possibile premere  **Cancella** in qualsiasi momento per interrompere Tieni in Caldo.*

3. Quando tutto il vapore viene rilasciato, la valvola a galleggiante scende nel supporto.

Fare riferimento a "Come funziona la valvola a galleggiante" a pagina 17.

VAPORE

Utilizzare Vapore come si farebbe con una normale vaporiera, facendo bollire il liquido per cuocere il cibo con il vapore caldo.

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Vapore. Il programma utilizza le impostazioni predefinite o quelle selezionate l'ultima volta che è stato utilizzato il programma Vapore.

Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
10 minuti	0 minuto	1 ora

Altre impostazioni

- Tieni in caldo è impostato su ON per impostazione predefinita.
- “Delay Start” (Ritarda avvio) è disponibile.

Come cuocere a vapore

Preparazione

Tagliare o sminuzzare gli ingredienti in base alla ricetta.

Preriscaldare

1. Collocare la pentola di cottura sulla base del multi-cooker e aggiungere gli ingredienti e i liquidi.
2. Collocare il coperchio sulla base del multi-cooker e bloccarlo..
3. Premere  **Vapore**. Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
4. Per modificare il tempo di cottura, premere le frecce \wedge **Su** o \vee **Giù** selezionare una durata.
5. Per iniziare a cucinare in un secondo tempo, premeres  **Ritarda Avvio**, quindi premere le frecce \wedge **Su** o \vee **Giù** per selezionare un'ora di avvio.
6. Premere \triangleright **Avvia**. La barra di avanzamento indica 

Preriscaldamento.

Possono essere necessari 15 minuti o più per raggiungere la temperatura di cottura.

Cottura

1. Quando si raggiunge la pressione, la barra di avanzamento indica  **Cottura** e il timer di cottura avvia il conto alla rovescia.

*È possibile premere **X Cancella** per interrompere la cottura in qualsiasi momento.*

Interrompere la cottura

1. Quando il timer arriva a 00:00, la cottura si interrompe. Il display di stato indica **Fine**.
2. Il programma intelligente Vapore non utilizza la pressione per cuocere, ma una piccola quantità di pressione può accumularsi, rendendo difficile rimuovere il coperchio. Se ciò accade, impostare l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Sfiato**  finché non viene rilasciato altro vapore.

COTTURA LENTA

La Cottura lenta consente di preparare le ricette a fuoco lento e in umido preferite, proprio come si farebbe con un dispositivo a cottura lenta. Il programma di Cottura lenta non utilizza la pressione per cuocere il cibo.

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Cottura lenta. Il programma utilizza le impostazioni predefinite o quelle selezionate l'ultima volta che è stato utilizzato il programma di cottura lenta.

Impostazioni di cottura predefinite	Opzioni di cottura predefinite	Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
Alta	Alta Bassa	6 ore	30 minuti	24 ore

Impostazioni di cottura

Per la Cottura lenta, è possibile scegliere l'impostazione Bassa o Alta.

Impostazione alta	Impostazione bassa
<ul style="list-style-type: none">• 2,5 ore per raggiungere la temperatura massima di 95°C (più veloce)• Tempo di cottura minimo consigliato: 3 ore• Il riscaldamento iniziale più rapido è ideale per alimenti come carni magre (pollo o maiale), verdure morbide e zuppe	<ul style="list-style-type: none">• 4,5 ore per raggiungere la temperatura massima di 95°C (più lento)• Tempo di cottura minimo consigliato 4 ore• Un riscaldamento iniziale più lento è ideale per alimenti come carni più spesse (arrosto o petto), arrosti corposi, carni all'osso e tuberi

Altre impostazioni

- Tieni in caldo è ATTIVO per impostazione predefinita.
- "Delay Start" (Ritarda avvio) è disponibile.

Come cuocere a fuoco lento

Preparazione

Tagliare, condire o insaporire gli ingredienti in base alla ricetta.

Cottura

1. Collocare la pentola di cottura sulla base del multi-cooker e aggiungere gli ingredienti.
2. Collocare il coperchio sulla base del multi-cooker e bloccarlo.
3. Premere  **Cottura lenta**. Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
4. Per modificare il tempo di cottura, premere  **Ora/Temp** finché l'orario non lampeggia. Premere le frecce \wedge **Su** o \vee **Giù** per selezionare un orario.

È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento durante la cottura.

5. Per modificare l'impostazione di cottura, premere  **Ora/Temp** finché la temperatura non lampeggia. Premere le frecce \wedge **Su** o \vee **Giù** per passare tra le opzioni **Bassa** e **Alta**
6. Per disattivare Tieni in caldo, premere  **Tieni in caldo**.

È possibile attivare Tieni in caldo in qualsiasi momento in fase di cottura..

7. Per iniziare la cottura in un secondo momento, premere  **Ritarda Avvio**, quindi premere le frecce \wedge **Su** o \vee **Giù** per selezionare l'orario ritardato.
8. Premere  **Avvia**. Quando la barra di avanzamento indica  **Cottura** e il timer di cottura inizia il conto alla rovesc

*È possibile premere  **Cancella** per interrompere la cottura in qualsiasi momento.*

Interrompere la cottura

1. Quando il timer arriva a 00:00, la cottura si interrompe. Il display di stato indica **Fine**.
2. Se la funzione Tieni in caldo è attiva, il timer inizia il conto alla rovescia.

*Premere  **Cancella** in qualsiasi momento per spegnerlo.*

SAUTÉ

Usare il programma Sauté (Rosolare) al posto di una padella o casseruola. Il Sauté è in grado di intensificare i sapori dei cibi o di cuocere a fuoco lento, addensare o ridurre le salse. Il programma Sauté non utilizza la pressione per cuocere il cibo.

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Sauté. Il programma utilizza le impostazioni predefinite o quelle selezionate l'ultima volta che è stato utilizzato il programma Sauté.

Temperatura predefinita	Opzioni temperatura	Tempo di cottura predefinito	Min Tempo di cottura	Max Tempo di cottura
Alta	Bassa: 104°C Media: 149°C Alta: 190°C	30 minuti	1 minuto	1 ora

Altre impostazioni

- Tieni in caldo non è disponibile.
- Ritarda avvio non è disponibile.

Come utilizzare il programma Sauté

Preparazione

Tagliare, condire o insaporire gli ingredienti in base alla ricetta.

Preriscaldare

1. Collocare la pentola di cottura nella base del multi-cooker.
2. Premere  **Sauté**. Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
3. Per modificare il tempo di cottura, premere   **Ora/Temp** finché l'orario non lampeggia. Premere le frecce  **Su** o  **Giù** per selezionare un orario.

È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento durante la cottura.

4. Per modificare l'impostazione della temperatura, premere  

Tempo/Temp finché la temperatura non lampeggia. Premere le frecce \wedge **Su** o \vee **Giù** per passare tra le opzioni **Bassa** e **Alta** .

5. Premere \triangleright **Avvia**. La barra di avanzamento indica 
Preriscaldamento.

Cottura

1. Quando il display di stato indica **Caldo**, aggiungere gli ingredienti.
Non utilizzare il coperchio durante la modalità Sauté.
2. Il tempo di cottura avvia il conto alla rovescia.
*È possibile premere \times **Cancella** per interrompere la cottura in qualsiasi momento*
3. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, il display di stato indica **Fine**.

Funzione Sauté prima della cottura a Pressione o Cottura lenta

Molto spesso, si desidera rosolare i cibi prima di cuocerli ulteriormente.

1. Rosolare gli ingredienti.
2. Premere \times **Cancella**.
È possibile deglassare il recipiente di cottura adesso, prima di passare alla cottura a pressione o a quella lenta (vedere "Deglassare" di seguito).
3. Selezionare il programma intelligente che si desidera utilizzare per la cottura.

Deglassare

Deglassare è un processo che consiste nel versare liquido in un tegame caldo per staccare tutti i deliziosi residui caramellati attaccati sul fondo.

1. Rimuovere il cibo dalla pentola di cottura.
2. Aggiungere acqua, brodo o vino.
3. Utilizzare un cucchiaino di legno o una spatola di silicone per staccare il cibo attaccato al fondo del recipiente di cottura.



Con la pentola a pressione Instant Classic Mini puoi preparare facilmente deliziosi yogurt fermentati, con e senza lattosio. Il programma Yogurt non utilizza la pressione per cuocere il cibo.

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Yogurt:

Passaggio	Temperatura consigliata	Tempo consigliato	Tempo minimo	Tempo massimo
Pastorizzazione	Alta	3 minuti	Non regolabile	Non regolabile
Fermentazione	Media o Bassa	A seconda della ricetta	30 minuti	99 ore, 30 minuti

Impostazioni della temperatura

Quando si segue una ricetta per preparare lo yogurt, è utile sapere quali sono le impostazioni effettive della temperatura.

Livello di temperatura	Temperatura
Alta	85°C
Media	40°C
Bassa	33°C

Altre impostazioni

- Tieni in caldo non è disponibile.
- Ritarda avvio non è disponibile.

Come fare lo yogurt

Pastorizzazione del latte

1. Aggiungere il latte nel recipiente di cottura e collocare quest'ultimo sulla base del multi-cooker.
2. Collocare il coperchio sulla base del multi-cooker e bloccarlo.
3. Premere **Yogurt**. Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
4. Premere le frecce \wedge **Su** o \vee **Giù** selezionare temperatura **Alta**. Il display indicherà bollitura. Non è possibile regolare il tempo di cottura.

5. Premere  **Avvia** per iniziare. Il display indica **ON**.
6. Al termine della pastorizzazione, il display indica **Fine**.
7. Togliere il coperchio e lasciare raffreddare il latte pastorizzato.

Nota: Il latte deve raggiungere una temperatura minima di 72 °C affinché avvenga la pastorizzazione

Aggiungere lattoinnesto/sieroinnesto

1. Verificare che il latte pastorizzato si sia raffreddato a 10°C.
2. Aggiungere un lattoinnesto/sieroinnesto al latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Se si utilizza yogurt bianco come sieroinnesto, assicurarsi che contenga un lattoinnesto attivo. Aggiungere 2 cucchiari (30 ml) di yogurt ogni 3,7 l di latte oppure seguire una ricetta di fiducia..

3. Riposizionare il coperchio sulla base del multi-cooker.

Fermentazione

1. Premere  **Yoghurt**.
2. Premere le frecce  **Su** o  **Giù** per selezionare **Bassa** o **Med** temperatura. Il tempo di cottura predefinito lampeggerà sul display.
3. Premere le frecce  **Su** o  **Giù** per selezionare il tempo di fermentazione a seconda della ricetta.

È possibile modificare il tempo di fermentazione in qualsiasi momento durante la fermentazione. Un periodo di fermentazione più lungo produrrà uno yogurt più saporito.

4. Premere  **Avvia**. La barra di avanzamento indica  **Cottura**.
5. Una volta completata la fermentazione, il display indica **Fine**.
6. Aprire il coperchio e trasferire lo yogurt in un contenitore per alimenti.
7. Mettere in frigorifero per 12-24 ore per far sviluppare gli aromi.

Quanto serve per prepararlo?

Volume minimo del latte	Volume massimo del latte
1000 ml	2,5 L

TIENI IN CALDO

È possibile utilizzare la funzione Tieni in caldo dopo aver cucinato con i programmi intelligenti Cottura a pressione, Riso e Cottura lenta. È anche possibile utilizzare Tieni in caldo per riscaldare i cibi. Il programma Tieni in caldo non utilizza la pressione per cuocere il cibo.

Scegliere tra queste impostazioni del programma intelligente Tieni in caldo. Il programma utilizza le impostazioni predefinite o quelle selezionate l'ultima volta che è stato utilizzato il programma Tieni in caldo.

	Opzioni temperatura	Opzioni temperatura	Tempo minimo	Tempo massimo
Tenere in caldo	Alta: 77°C	10 ore	NA	NA
Riscaldare	Bassa: 62°C Med: 68°C Alta: 77°C	10 ore	10 minuti	10 ore (10:00)

Altre impostazioni

- Ritarda avvio non è disponibile.

Come tenere in caldo dopo la cottura

1. Quando la funzione Tieni in caldo è ATTIVA per un programma intelligente, questa si avvia automaticamente al termine della cottura. Il timer indica il tempo trascorso, fino a 10 ore.
2. Per disattivare Tieni in caldo, premere **×** **Cancella**.

Come riscaldare

Preparazione

Mettere il cibo da riscaldare nel recipiente di cottura.

È possibile utilizzare anche una teglia da forno che si adatta al recipiente di cottura. Aggiungere 1/2-1 tazza di acqua nel recipiente di cottura per evitare di surriscaldare la teglia da forno.

Riscaldare

1. Collocare il recipiente di cottura nella base del multi-cooker.
2. Posizionare il coperchio sulla base del multi-cooker.
3. Premere  **Tieni in caldo**. Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
4. Per modificare il tempo di cottura, premere   **Ora/Temp** finché l'orario non lampeggia. Premere le frecce  **Su** o  **Giù** per selezionare un orario.

È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento durante la cottura.

5. Per modificare l'impostazione della temperatura, premere   **Tempo/Temp** finché la temperatura non lampeggia. Premere le frecce  **Su** o  **Giù** per passare tra le opzioni **Low**, **Med** e **Alta**.
6. Premere  **Avvia**. L'indicatore di avanzamento mostra  **Caldo** e il display di stato mostra il conto alla rovescia del timer.
7. Una volta completato il riscaldamento, il display visualizza **Fine**.
8. Per disattivare Tieni in caldo, premere  **Cancella**.

RITARDA AVVIO

Si può utilizzare la funzione Ritarda avvio per ritardare l'inizio di un programma di cottura o per impostare un timer (anche se non si sta cucinando con Instant Pot).

	Tempo predefinito	Tempo minimo	Tempo massimo
Ritarda avvio	6 ore	10 minuti	24 ore
Timer	10 minuti	11 minuto	1 ora

L'avvio ritardato non è disponibile con i programmi intelligenti Sauté, Yogurt o Tieni in caldo.

Ritardare l'inizio della cottura

1. Selezionare un programma intelligente, regolare le impostazioni come si desidera, quindi premere  **Ritarda avvio**.
2. Premere le frecce \wedge **Su** o \vee **Giù** per selezionare un orario.
3. Premere \triangleright **Avvia**. Il timer inizia il conto alla rovescia.
4. Al termine dell'avvio ritardato (Delay Start), il programma Smart inizia automaticamente.

Impostare un timer (senza cucinare)

1. Quando il display di stato indica **Off**, premere  **Ritarda avvio**.
2. Premere le frecce \wedge **Su** o \vee **Giù** per selezionare un orario.
3. Premere \triangleright **Avvia** per avviare il timer.

MANUTENZIONE

Instant Pot Classic Mini include componenti che consentono la cottura a pressione. Per garantire il corretto funzionamento della cottura a pressione, è necessario installare questi componenti che devono essere puliti o sostituiti regolarmente.

⚠ AVVERTIMENTO

Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può comportare lesioni personali e/o danni alla proprietà e può invalidare la garanzia.

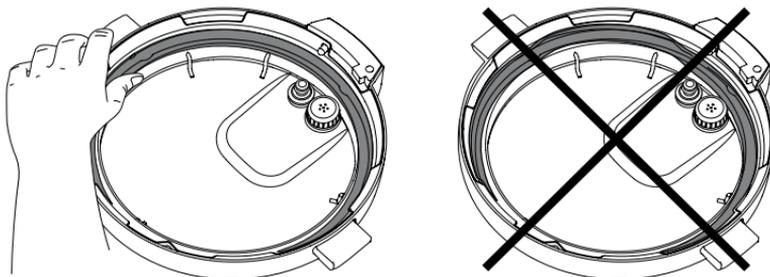
Anello di tenuta

Quando il coperchio di cottura a pressione è chiuso, l'anello di tenuta installato sul lato inferiore del coperchio crea una tenuta ermetica tra il coperchio e il multi-cooker.

- L'anello di tenuta deve essere installato prima di utilizzare il multi-cooker e deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Installare 1 anello di tenuta alla volta; usarne uno per i piatti dolci e uno per quelli salati.
- Gli anelli di tenuta si allungano con il passare del tempo e con il normale utilizzo. Per mantenere il prodotto sicuro, sostituire l'anello di tenuta ogni 12-18 mesi. Sostituire prima se si notano stiramenti, deformazioni o danni.

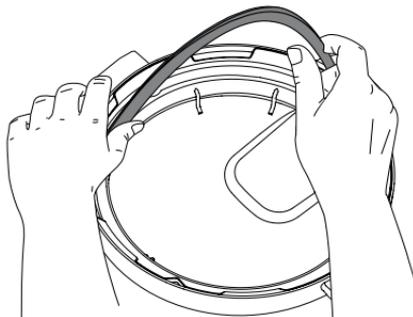
Installare l'anello di tenuta

1. Posizionare l'anello di tenuta dietro al relativo alloggiamento e premere per fissarlo in posizione. Premere con forza per evitare che si formino corrugamenti.
2. L'anello di tenuta deve essere aderente e non deve cadere quando si capovolge il coperchio.



Rimuovere l'anello di tenuta

1. Afferrare il bordo dell'anello di tenuta ed estrarlo da dietro l'alloggiamento dell'anello di tenuta.
2. Ispezionare l'alloggiamento per verificare che sia saldo, centrato e di altezza uniforme lungo tutta la circonferenza del coperchio. Se l'alloggiamento dell'anello di tenuta è deformato, non cercare di ripararlo.



Protezione anti-blocco

La protezione anti-blocco impedisce alle particelle di cibo di risalire attraverso il tubo di rilascio del vapore, contribuendo a regolare la pressione.

Come parte integrante della sicurezza del prodotto, la protezione anti-blocco deve essere installata prima dell'uso e pulita frequentemente.

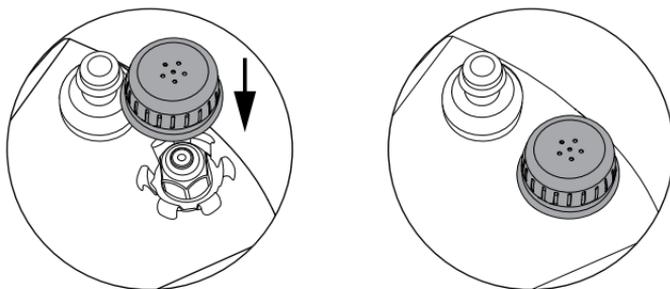
Rimuovere la protezione anti-blocco

Ruotare il coperchio nella parte superiore e tenerlo saldamente con una mano. Utilizzare l'altra mano per afferrare con le dita la protezione anti-blocco e tirare con decisione per rimuoverla dai perni sottostanti.



Installare la protezione anti-blocco

Posizionare la protezione anti-blocco sui denti e premere verso il basso fino a innestarla in posizione. Non tentare di utilizzare il multi-cooker a pressione senza la protezione anti-bloccaggio installata.

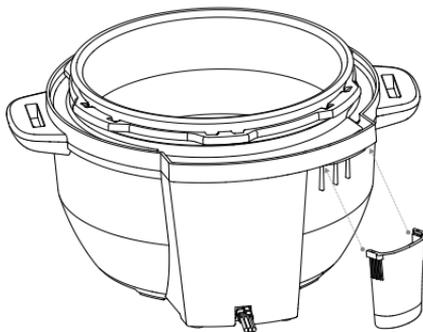


Installazione del raccoglitore di condensa

Il raccoglitore di condensa si trova sul retro della pentola di base e raccoglie l'umidità che fuoriesce dal bordo di raccolta della condensa. Deve essere installato prima della cottura, poi svuotato e risciacquato dopo ogni utilizzo.

Installare il raccoglitore di condensa

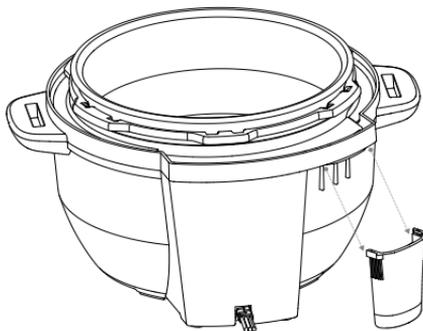
Allineare le scanalature sul raccoglitore di condensa e le linguette sul retro della base del multi-cooker, poi far scivolare in posizione il raccoglitore di condensa.



Rimuovere il raccoglitore di condensa

Estrarre il raccoglitore di condensa dalla base del multi-cooker; non tirare verso il basso.

Notare le linguette sulla base del multi-cooker e le scanalature sul raccoglitore di condensa.



PULIZIA

Pulire Instant Pot Classic Mini dopo ogni utilizzo. Scollegare sempre l'unità dalla rete elettrica e lasciar raffreddare tutte le parti fino a temperatura ambiente prima di pulire. Prima di usare o riporre l'apparecchio, verificare che tutte le superfici siano asciutte.

Parte	Istruzioni per la pulizia
Accessori <ul style="list-style-type: none">Cestello per cottura a vapore	<ul style="list-style-type: none">Lavare dopo ogni utilizzo.Lavare a mano con acqua calda e sapone delicato per i piatti, oppure lavare in lavastoviglie nel ripiano superiore dell'elettrodomestico.Non utilizzare mai detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette sugli accessori.
Coperchio e componenti <ul style="list-style-type: none">Protezione anti-bloccoAnello di tenutaCollettore di condensa	<ul style="list-style-type: none">Lavare a mano con acqua calda e sapone delicato per i piatti.Togliere tutte le piccole parti dal coperchio prima del lavaggio.Dopo aver tolto la valvola di uscita del vapore e la protezione anti-bloccaggio, pulire l'interno del tubo di uscita del vapore per evitare intasamenti.Dopo la pulizia, riporre il coperchio capovolto sulla base del multi-cooker.Conservare gli anelli di tenuta in un'area ben ventilata per disperdere gli odori.Per eliminare gli odori dall'anello di tenuta, versare 1 tazza (250 ml) di acqua e 1 tazza (250 ml) di aceto bianco nel recipiente di cottura e avviare la cottura a pressione per 5-10 minuti, quindi utilizzare la funzione di uscita rapida del vapore.Svuotare e sciacquare il raccogliore di condensa dopo ogni utilizzo.
Recipiente di cottura	<ul style="list-style-type: none">Lavare dopo ogni utilizzo.Lavare a mano con acqua calda e sapone delicato per i piatti, oppure lavare in lavastoviglie*.Per rimuovere le macchie di acqua dura può essere necessario strofinare con una spugna imbevuta di aceto.Per residui di cibi tenaci o bruciati, immergere in acqua calda per alcune ore prima di pulire.Asciugare tutte le superfici esterne prima di introdurre nella base del multi-cooker.
Cavo di alimentazione	<ul style="list-style-type: none">Utilizzare un panno leggermente inumidito per togliere eventuali residui dal cavo di alimentazione.
Cooker base	<ul style="list-style-type: none">Pulire l'interno della base del multi-cooker e il bordo del raccogliore di condensa con un panno lievemente umido e lasciare asciugare all'aria.Pulire l'esterno della base del multi-cooker e il pannello di controllo con un panno morbido o una spugna leggermente inumiditi.

**Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe causare scolorimento, ma questo non influirà sulla sicurezza o sulle prestazioni del multi-cooker.*

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Difficoltà nel chiudere il coperchio	La guarnizione non è installata correttamente	Riposizionare la guarnizione, assicurandosi che sia aderente al gancio di tenuta posteriore.
	Il contenuto del multi-cooker è ancora caldo	Posizionare il rilascio del vapore su Sfiato, quindi abbassare il coperchio sulla base del multi-cooker.
Difficoltà nell'aprire il coperchio	Pressione all'interno del multi-cooker	Rilasciare la pressione a seconda della ricetta; aprire il coperchio solo quando il display di stato indica È possibile aprire il coperchio.
Il recipiente di cottura si incastra al coperchio quando la cottura è ultimata	Il raffreddamento del recipiente di cottura può creare un vuoto d'aria facendolo aderire al coperchio	Per rilasciare l'effetto ventosa, impostare Rilascio vapore su Sfiato.
Perdite di vapore dal lato del coperchio	Manca l'anello di guarnizione sul coperchio	Installare l'anello di guarnizione.
	L'anello di guarnizione è danneggiato o non correttamente installato	Sostituire l'anello di guarnizione.
	Resti di cibo attaccati all'anello di guarnizione	Togliere la guarnizione e pulirla accuratamente.
	Coperchio non chiuso correttamente	Aprire e richiudere il coperchio.
	La guida circolare dell'anello di guarnizione è deformata o decentrata	Rimuovere l'anello di guarnizione dal coperchio, quindi controllare che la guida circolare non sia piegata o deformata. Contattare l'Assistenza clienti.
	Il bordo del recipiente di cottura potrebbe essere deformato	Verificare la presenza di deformazioni e contattare l'Assistenza consumatori.

Problema	Causa	Soluzione
Perdita minore di vapore/sibilo dal rilascio dello sfiato durante il ciclo di cottura	La macchina sta regolando la pressione in eccesso	Questo è normale; non è richiesta alcuna azione.
Il vapore fuoriesce dallo sfiato di rilascio del vapore quando l'interruttore di rilascio del vapore è in posizione di tenuta	Non c'è abbastanza liquido nel recipiente di cottura	Aggiungere un liquido poco denso a base di acqua nel recipiente di cottura: 1 tazza e mezza (375 ml).
	Guasto al sensore della pressione	Contattare l'Assistenza consumatori.
Il display resta spento dopo aver collegato il cavo di alimentazione	Connessione di alimentazione errata o mancanza di alimentazione	Ispezionare il cavo di alimentazione per accertare l'assenza di danni. Se si notano danni, contattare il Servizio Clienti. Controllare la presa elettrica per assicurarsi che vi sia corrente.
	Il fusibile elettrico del recipiente di cottura è bruciato	Contattare l'Assistenza consumatori.
Si sente occasionalmente un clic o un leggero schiocco	Il suono della commutazione di potenza e dell'espansione della tavola di pressione quando si cambia temperatura	Questo è normale; non è necessaria alcuna azione.
	Il fondo della pentola è bagnato	Pulire la superficie esterna del recipiente di cottura. Verificare che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire il recipiente di cottura nella base del multi-cooker.
Un codice di errore appare sul display e il multi-cooker emette un segnale acustico continuo	C'è un problema con il multi-cooker	Per le istruzioni, leggere la sezione "Codici di errore".

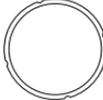
CODICI DI ERRORE

Se il pannello di controllo visualizza un codice di errore da questo elenco, significa che c'è un problema con Instant Pot Classic Mini. Ecco le azioni che occorre intraprendere per risolvere il problema.

Problema	Causa	Soluzione
C1	Sensore difettoso	Contattare l'Assistenza consumatori.
C6H	Problema con l'interruttore della pressione	Contattare l'Assistenza consumatori.
C7	La pressione non si accumula correttamente	Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia installato correttamente. Se il problema persiste, contattare l'Assistenza consumatori.e.
PrSE	Si è accumulata pressione durante il programma Sauté	Impostare su Sfiato l'interruttore di rilascio del vapore.
Open Lid	Il coperchio è sulla base ma non si blocca durante il programma Sauté	Non utilizzare il coperchio quando si utilizza il programma intelligente Sauté.
Lid Err	Il coperchio non è bloccato durante la cottura a pressione	Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente sulla base di cottura e in posizione di "blocco".
Food burn	La temperatura elevata rilevata sul fondo del recipiente di cottura; il multi-cooker riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento	Disattivare il programma intelligente, rilasciare la pressione di conseguenza e assicurarsi che ci sia abbastanza liquido sul fondo del recipiente di cottura.

PARTI DI RICAMBIO

In caso di necessità, proponiamo parti di ricambio originali per il multi-cooker Instant Pot Classic Mini. Visitare www.instantpot.co.uk per effettuare un ordine.

	Parte	Numero della parte
	Recipiente di cottura interno in acciaio inossidabile	212-0150-01
	Cestello per cottura a vapore	210-0033-01
	Anello di guarnizione	211-0005-01
	Raccogliore di condensa	310-0001-01
	Valvola rilascio vapore (Nero) Valvola rilascio vapore (Daydream) Valvola rilascio vapore (Sea Salt)	310-0066-01 (Nero) 310-1011-01-EMEA (Daydream) 310-1010-01-EMEA (Sea Salt)
	Valvola a galleggiante	310-0098-01
	Protezione anti-blocco	310-0006-01
	Coperchio in vetro temperato	213-0201-01

PER SAPERNE DI PIÙ

C'è un intero mondo di informazioni e aiuti sulla cottura istantanea che ti aspetta. Ecco alcune delle risorse più utili.

Registrare il prodotto

instantpot.eu/it/product-registration

Contattare l'assistenza clienti

instantpot.eu/it/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Scaricare la app Instant Connect™

Scopri le guide di cucina e le ricette

Disponibili nell'app store su iOS e Android

Tabelle di cottura e altre ricette

instantpot.co.uk/recipes

Video dimostrativi, suggerimenti e altro ancora

instantpot.eu/it/getting-started

Pezzi di ricambio e accessori

instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts

Entra a far parte della community



Specifiche del prodotto

Modelli	Volume	Potenza	Alimentazione	Pressione di funzionamento
RIPC41-BK (Nero) RIPC41-WM (Daydream) RIPC41-ST (Sea Salt)	3,8 litri	800 W	220-240V ~ 50/60Hz.	80 pKa

GARANZIA

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Pot Brands (Ireland) Limited e Instant Pot Brands (congiuntamente la "Società") garantiscono che l'apparecchio non presenta difetti di fabbricazione e di materiale, per il normale uso domestico, per un periodo di un (1) anno dalla data di acquisto. La presente Garanzia limitata si estende solo all'acquirente originale e all'uso dell'apparecchio nel Regno Unito e nell'UE. La presente garanzia non copre l'uso dell'apparecchio al di fuori del Regno Unito e della UE. Per ricevere assistenza ai sensi della presente Garanzia Limitata bisogna presentare un documento che provi la data di acquisto e, se richiesto, la restituzione dell'apparecchio. A condizione che l'apparecchio venga usato e sottoposto a manutenzione conformemente alle istruzioni fornite (disponibili anche su Instantpot.co.uk), la Società, a sua esclusiva discrezione, dovrà: (i) riparare qualunque difetto di materiale o fabbricazione; o (ii) sostituire l'apparecchio. In caso di sostituzione dell'apparecchio, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà dopo 12 mesi dalla data di acquisto originale.

La Società non si farà carico delle spese di spedizione per il servizio di garanzia.

Limitazione ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentativo di modifica all'apparecchio può interferire con il suo funzionamento in sicurezza e potrebbe causare gravi lesioni e danni. Qualsiasi modifica o tentativo di modifica all'apparecchio o a parte di esso annullerà la presente garanzia, salvo nel caso in cui tali modifiche o alterazioni siano state espressamente autorizzate dalla Società.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura del tempo; (2) danni derivanti da uso doloso, irragionevole o improprio dell'apparecchio, montaggio o smontaggio improprio, uso contrario alle istruzioni operative, mancata manutenzione necessaria, cause di forza maggiore (come incendi, inondazioni, uragani e tornado), riparazioni o alterazioni da parte di chiunque, salvo nel caso in cui siano espressamente indicate e autorizzate dalla Società; e (3) le riparazioni per usi diversi dall'uso domestico e che contravvengono il manuale d'uso fornito.

Nella misura consentita dalla legge, la responsabilità della Società, ove applicabile, è limitata alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio o di una delle sue parti nel caso di difetti dell'apparecchio o di una delle sue parti e non supererà il prezzo di acquisto di un apparecchio sostitutivo simile. Salvo quanto espressamente previsto nel presente documento e nella misura consentita dalla legge, (1) la Società non garantisce, assicura o dichiara, in modo esplicito o implicito, l'uso, la consuetudine commerciale o altro in relazione all'apparecchio o alle parti coperte dalla presente garanzia e (2) la Società non sarà responsabile per danni indiretti, incidentali o conseguenti derivanti da o in connessione con l'uso o le prestazioni dell'apparecchio o per danni in relazione a qualsiasi perdita economica, perdita di proprietà, perdita di ricavi o profitti, perdita di godimento o uso, costi di rimozione, installazione o altri danni conseguenti di qualsiasi tipo o natura.

Ai sensi delle leggi applicabili, possono esistere diritti e rimedi per l'utente oltre a quelli forniti in base alla presente garanzia limitata.

GARANZIA

È possibile visitare instantpot.eu/it/product-registration per registrare l'apparecchio. All'utente verrà chiesto di fornire il suo nome, indirizzo e-mail, il nome del negozio e la data di acquisto, il numero del modello e di serie (entrambi indicati sull'apparecchio). La registrazione ci permetterà di inviare aggiornamenti su nuovi prodotti e ricette, e di contattarle l'utente nell'improbabile eventualità di un avviso di sicurezza sul prodotto. Registrandosi, l'utente dichiara di aver letto e compreso le istruzioni d'uso e le avvertenze che accompagnano l'apparecchio.

Assistenza in garanzia

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

Instant Brands (Ireland) Limited, Suite 6,
Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Irlanda, V14 CA36.
Email: EUSupport@Instantpot.com
Telefono: +44 (0) 3331 230051

La presente garanzia è stata aggiornata il 1° settembre 2019 per tutti i prodotti venduti a partire dal [1° novembre 2019]. Se il prodotto viene fornito con una versione precedente della garanzia, la garanzia continuerà ad avere validità.

Recycling

Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). L'apparecchio è conforme alla Direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e successive revisioni, nonché alla Direttiva europea relativa ai limiti di tensione (LVD) 2014/35/UE e successive revisioni. Questo simbolo indica che nel Regno Unito e nella UE il prodotto deve essere smaltito separatamente da altri rifiuti domestici. Al fine di prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, occorre riciclare in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire l'apparecchio usato, usare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare l'Assistenza clienti per ulteriori informazioni sul riciclo e sui RAEE.

⚠ AVVERTIMENTO

NON posizionare questo apparecchio su o vicino a un fornello a gas o elettrico, né all'interno di un forno. **NON** utilizzarlo **MAI** sul fornello. Utilizzare sempre questo apparecchio su una superficie stabile, non combustibile e piana, come il piano di lavoro della cucina.



Instant Brands (EMEA) Limited

Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH,
United Kingdom

Instant Pot Brands (Ireland) Limited,

Block A, George's Quay Plaza,
George's Quay,
Dublin, D02 E440,
Republic of Ireland
instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands
INSTANT POT
è un marchio registrato
di Instant Pot Brands