

Instant Pot®

DUO™

3, 5,7 e 8 litri

Pentole a pressione multifunzione



Manuale per l'utente

Importanti misure di sicurezza
Specifiche tecniche
del prodotto
Configurazione iniziale
Prodotto, componenti
e accessori
Impostazione dei programmi
intelligenti
Pulizia prima della messa
in uso
Panoramica delle
caratteristiche di
controllo della pressione
Prova iniziale (prova con
l'acqua)
Cottura con la pentola a
pressione Duo
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

Grazie per averci accolto in cucina.

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

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

Buon divertimento e buon appetito!



Robert J. Wang
Fondatore e Direttore per l'innovazione

Scarica l'app Instant Pot



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

Indice

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA.....	5
Configurazione iniziale	9
Prodotto, componenti e accessori.....	10
Pentole a pressione Duo Mini da 5,7 e 8 litri	10
Lato superiore del coperchio	10
Parte inferiore del coperchio.....	10
Pentola interna	11
Base della pentola	11
Accessori	12
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.....	16
Cancel (Annulla) e modalità Standby	16
Attivare/Disattivare il suono	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
Ripristinare singoli programmi intelligenti.....	17
Ripristinare tutti i 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
Levetta della valvola di sfogo.....	21

Indice

Dispositivo antibloccaggio.....	23
Guarnizione	24
Valvola di sicurezza	25
Vaschetta per la raccolta della condensa.....	27
Introduzione alla cottura a pressione	28
Cottura con la pentola Duo	28
Depressurizzazione della pentola (Metodi di sfiato).....	30
Decompressione naturale	30
Decompressione rapida	31
Prova iniziale (prova con l'acqua).....	33
Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione.....	34
Suggerimenti sulla cottura a pressione	37
Tempi di cottura a pressione.....	41
Quantità d'acqua necessaria per cuocere i cereali.....	42
Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione.....	43
Slow Cook (Cottura lenta).....	44
Sauté (Rosolatura)	45
Yogurt	47
Cura, pulizia e conservazione	49
Problemi e soluzioni.....	51
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, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo. 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.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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.
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. When cooking doughy food, use caution when removing the lid to avoid food ejection.
20. Solo per uso domestico. Non destinato all'utilizzo commerciale o all'aperto.
21. 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.



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

22. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini, persone le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali impediscono l'utilizzo in piena sicurezza, né da persone con una conoscenza limitata delle modalità d'utilizzo delle pentole a pressione. Occorre esercitare una stretta sorveglianza se l'apparecchio viene utilizzato nelle vicinanze delle persone sopra indicate.
23. La fuoriuscita di cibo può causare gravi ustioni. Il cavo dell'alimentazione in dotazione è corto per ridurre il rischio di impigliarsi, aggrovigliarsi e inciampare.
 - Tenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
 - Non lasciar pendere il cavo di alimentazione dai bordi di tavoli o banconi.
 - Non utilizzare mai prese di corrente sotto il bancone e non utilizzare mai una prolunga.
24. Prima di effettuare la pulizia, disinserire la spina dell'Instant Pot e attendere che si raffreddi. Prima dell'impiego, attendere che tutte le superfici siano perfettamente asciutte.
25. L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza distinto.
26. Non immergere la base della pentola in acqua. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base della pentola in nessun tipo di liquido.
27. Accertarsi sempre che la guarnizione sia bene alloggiata nella scanalatura sul lato interno del relativo supporto.
28. Evitare traboccamenti sul connettore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.



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, altrimenti ne potrebbero derivare lesioni personali.

AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Servirsi esclusivamente di una presa dotata di messa a terra. NON togliere la messa a terra. NON utilizzare adattatori. NON utilizzare prolunghie. L'inosservanza delle istruzioni può dare origine a scosse elettriche 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 impigliarsi, aggrovigliarsi e inciampare.

Specifiche tecniche del prodotto



Duo Mini	3 litri	700 watt	220-240 V ~50/60 Hz	3,9 kg	cm: 29 L x 25,5 P x 28,5 H
Duo 60	5,7 litri	1000 watt	220-240 V ~50/60 Hz	5,35 kg	cm: 34 L x 31 P x 31,7 H
Duo 80	8 litri	1.200 watt	220-240 V ~50/60 Hz	7,16 kg	cm: 37,6 L x 33,8 P x 36,1 H

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, utilizzare esclusivamente il coperchio Instant Pot Duo. 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 sulla [Pulizia prima della messa in uso](#) per pulire la pentola prima dell'utilizzo iniziale.

⚠ ATTENZIONE

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

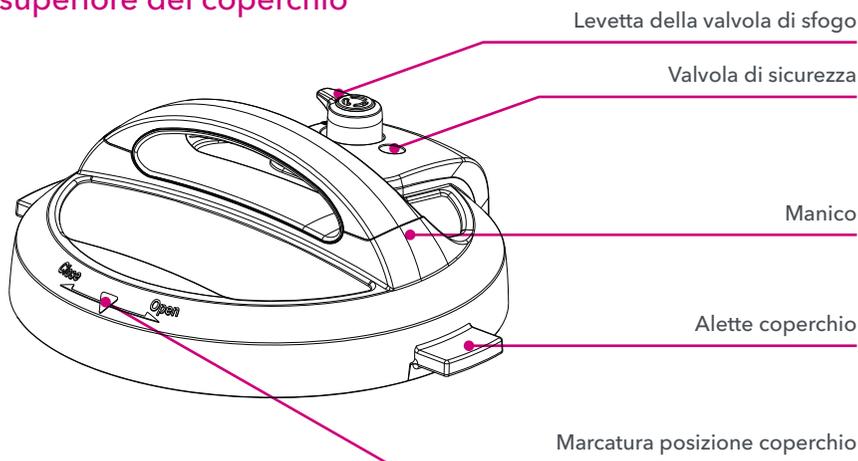
Non collocare alcun oggetto sulla sommità della pentola, né coprire o bloccare la valvola di sfogo o il dispositivo antibloccaggio sul coperchio dell'apparecchio.

Prodotto, componenti e accessori

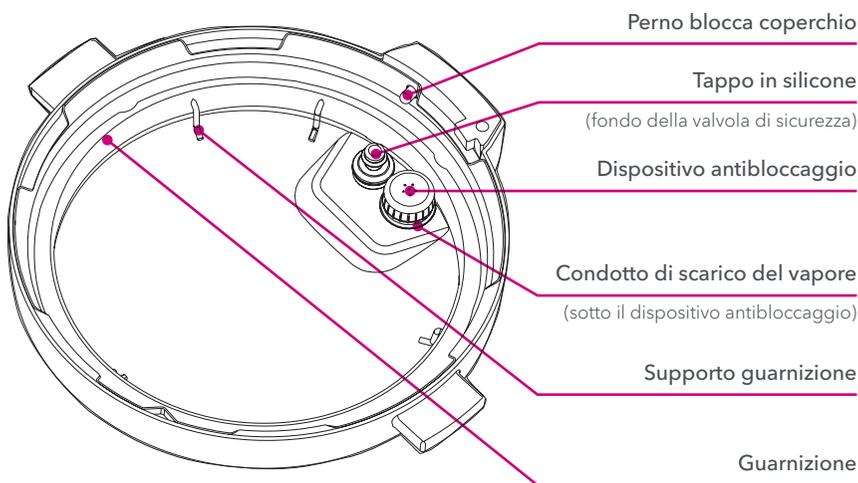
Pentole a pressione Duo Mini da 5,7 e 8 litri

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

Lato superiore del coperchio



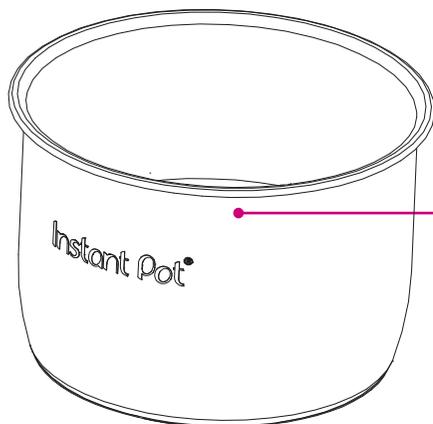
Parte inferiore del coperchio



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

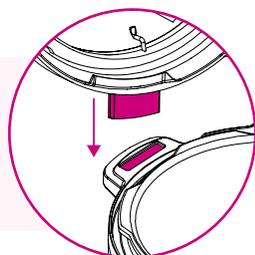
Prodotto, componenti e accessori

Pentola interna

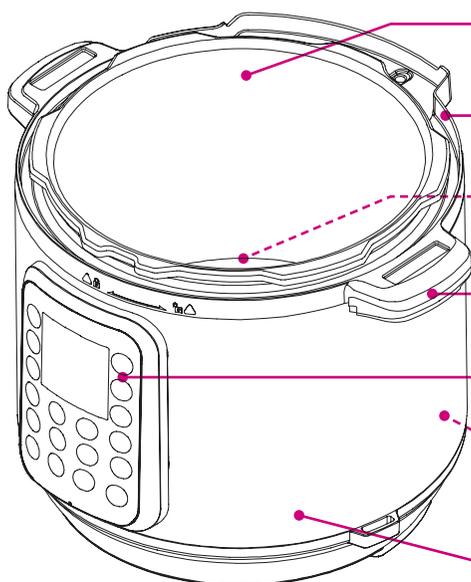


Pentola interna in acciaio inox

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



Pentola esterna

Bordo di condensa

Elemento riscaldante
(interno)

Manici della pentola

Quadro di controllo

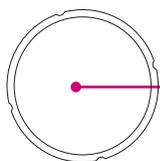
Presa di corrente della base
(retro)

Esterno in acciaio inox

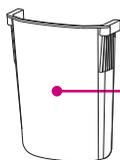
Le immagini hanno solo uno scopo illustrativo. Il prodotto potrebbe essere diverso.

Prodotto, componenti e accessori

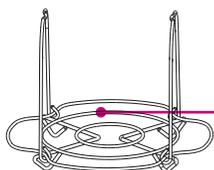
Accessori



Guarnizione
(installato nel coperchio)

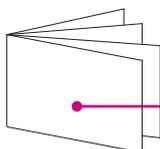


Vaschetta per la raccolta della condensa

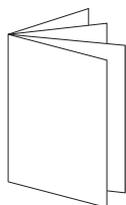


Griglia per la cottura a vapore con manici

(La mini griglia per la cottura a vapore potrebbe essere priva di manici)



Guida alle operazioni preliminari



Sicurezza, Manutenzione e Garanzia

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

Quadro di controllo

La pentola a pressione multifunzione Instant Pot Duo presenta un quadro di controllo intuitivo per velocizzare e semplificare la cottura.



1 Display dell'orario

- Il timer per il conto alla rovescia indica la cottura e il *Delay Start* (Avvio ritardato) in ore e minuti: **05:20** sono 5 ore e 20 minuti.
- Il timer di *Keep Warm* (Tenuta in caldo) conta in avanti.
- Il display mostra anche i **Messaggi di stato** come sotto descritto.

2 Campo della pressione

- Gli indicatori LED si illuminano per evidenziare una pressione di **basso** o **alto** livello.

3 Less (Meno) - Normal (Normale) - More (Più)

- Cottura a pressione: 3 opzioni **preimpostate** di tempo di cottura.
- Cottura senza pressione: 3 livelli di temperatura.

Quadro di controllo

4 Indicatori LED

- Si illuminano per indicare il programma intelligente attivo e i parametri impostati.

5 Parametri dei programmi intelligenti

- Livello della pressione
- *Keep Warm* (Tenuta in caldo)
- Tasti “-” / “+”
- *Delay Start* (inizio ritardato)
- il tasto “Cancel”

Vedere [Parametri dei programmi intelligenti](#) per ulteriori informazioni.

6 Programmi intelligenti

Cottura a pressione:

- *Pressure Cook* (Cottura a pressione)
- *Soup/Broth* (Zuppa/Brodo)
- *Meat/Stew* (Carni/Stufati)
- *Fagioli/Chili*
- *Poultry* (Pollame) (non disponibile su Duo Mini)
- *Rice* (Riso)
- *Multigrain* (Cereali misti) (non disponibile su Duo Mini)
- Fiocchi d'avena
- *Steam* (Vapore)

Cottura senza pressione:

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

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.

Parametri dei programmi intelligenti

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.

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.

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.

Parametri dei programmi intelligenti

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) e Yogurt.

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* (Rosolatura) 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 disabilitata e non si attiverà dopo il completamento della cottura.

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.

Ripristinare i parametri originali dei programmi intelligenti

Ripristinare singoli programmi intelligenti

Con la pentola in modalità Standby, tenere premuto il pulsante di uno dei programmi intelligenti finché la pentola tornerà in Standby e comparirà 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 il coperchio della pentola a pressione è fissato impropriamente o mancante.

Lid

Indica che il coperchio della pentola è fissato impropriamente.

On

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

05:20

Il timer sul display indica una delle opzioni seguenti:

- Quando è attivo un programma intelligente, il conto alla rovescia sul display indica quanto tempo rimane per quel programma;
- Quando è attiva la funzione *Delay Start* (Avvio ritardato), il conto alla rovescia sul display indica quanto manca all'inizio del programma intelligente;
- Il conto in avanti sul display indica da quanto è attiva la funzione *Keep Warm* (Tenuta in caldo).

Auto

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

boil

Indica che, durante il programma intelligente *Yogurt*, è stata avviata la funzione di pastorizzazione, 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.

End

Indica che è terminato un programma intelligente e che la funzione *Keep Warm* (Tenuta in caldo) è disattivata.

Food
burn

Indica il surriscaldamento della camera di cottura. Consultare la sezione [Problemi e soluzioni](#).

E

Indica che si è verificato un errore. Consultare la sezione [Problemi e soluzioni](#).

Pulizia prima della messa in uso

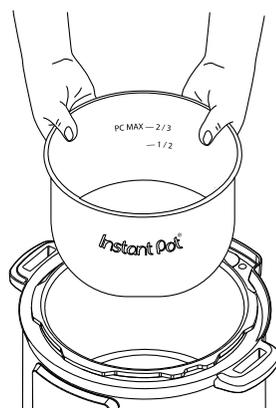
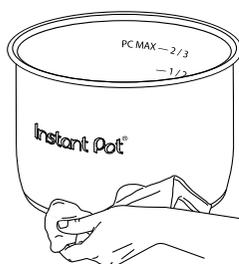
Estrarre la pentola interna dalla base della pentola e lavarla in acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquarla in acqua calda e pulita, quindi asciugare la parte esterna della pentola interna con un panno morbido.

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

Strofinare l'elemento riscaldante per assicurarsi che sia privo di particelle dell'imballaggio, quindi tornare a 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 evitare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose, 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**, come indicato

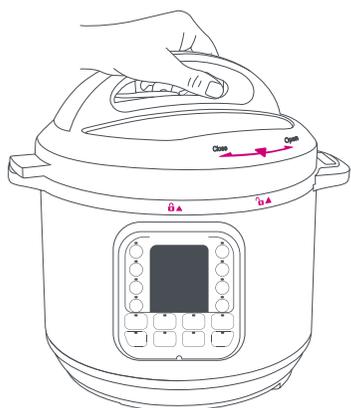
Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

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 alla base della pentola Duo.

Per parti di ricambio e accessori, consultare il **nostro punto vendita**.

Quando la spina è inserita, la pentola emetterà una musicchetta 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 ▼ 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 ▼ 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.

ATTENZIONE

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

AVVERTENZA

Il coperchio per pentola a pressione Duo non è compatibile con tutte le pentole a pressione Instant Pot. Per la cottura a pressione, utilizzare sempre un coperchio per pentola a pressione Instant Pot autorizzato e compatibile con le pentole a pressione Duo. L'utilizzo del coperchio di altre pentole a pressione può causare lesioni e/o danni alle cose.

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Levetta della valvola di sfogo

Quando si sposta manualmente la levetta da "Sealing" (Tenuta) a "Venting" (Sfiato) e viceversa, la valvola di sfogo si chiude e si apre, sigillando ermeticamente o scaricando la pressione della pentola secondo le proprie esigenze. Quando la pentola scarica pressione, dalla sommità della levetta della valvola di sfogo fuoriesce vapore ad alta velocità.

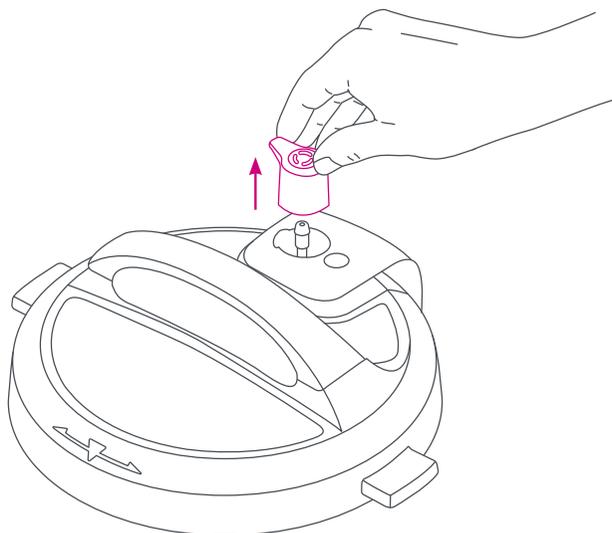
Consultare la sezione [Depressurizzazione della pentola \(metodi di sfiato\)](#) per dettagli su come eseguire la depressurizzazione in tutta sicurezza.

La levetta della 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 levetta della valvola di sfogo

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

La levetta della valvola di sfogo deve essere installata prima dell'uso e pulita frequentemente.



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



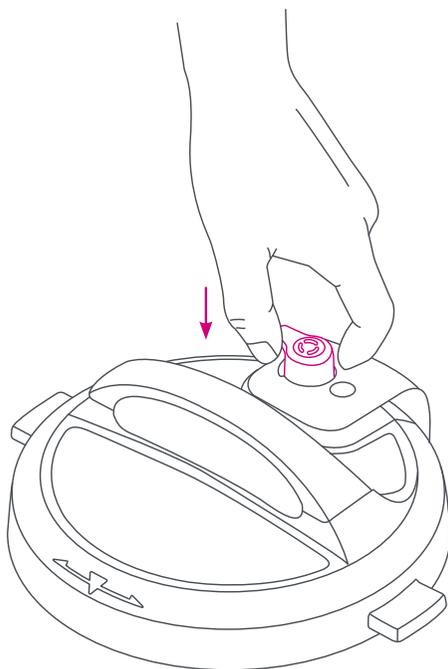
AVVERTENZA Non coprire o bloccare la levetta della valvola di sfogo.

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Installazione della levetta della valvola di sfogo

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

La levetta della valvola di sfogo risulterà allentata sul condotto di scarico del vapore per ruotare con facilità durante la pressurizzazione della pentola. Dovrà restare in sede quando viene ribaltato il coperchio.



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



AVVERTENZA Non coprire o bloccare la levetta della 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.

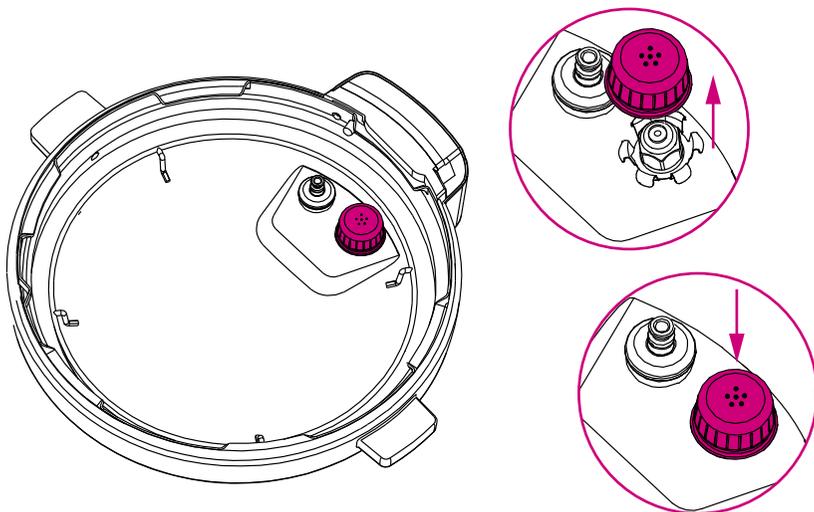
Poiché parte integrante della sicurezza del prodotto, il dispositivo antibloccaggio deve essere installato prima dell'uso e pulito frequentemente.

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.

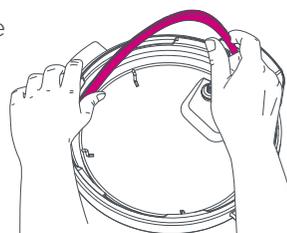
La guarnizione deve essere installata prima di utilizzare la pentola e pulita dopo ogni utilizzo. Quando si utilizza la pentola, nel coperchio deve essere inserita una sola guarnizione.

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 della gomma silconica e staccare la guarnizione da dietro il suo supporto circolare in acciaio inossidabile.

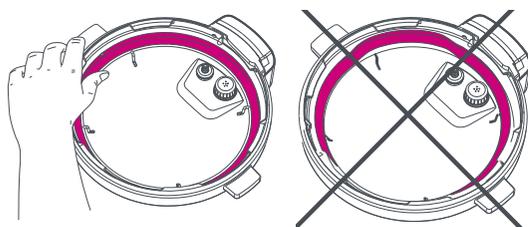
Dopo aver rimosso la guarnizione, controllare il supporto: deve risultare fissato, centrato e avere un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non cercare di riparare un supporto guarnizione deformato.



Installazione della guarnizione

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

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



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

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.

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.

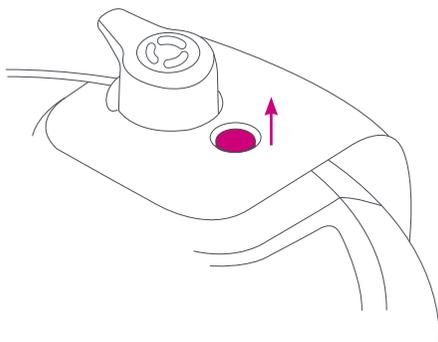
Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza fornisce un'indicazione visiva della pressione all'interno della pentola e assume 2 posizioni diverse.

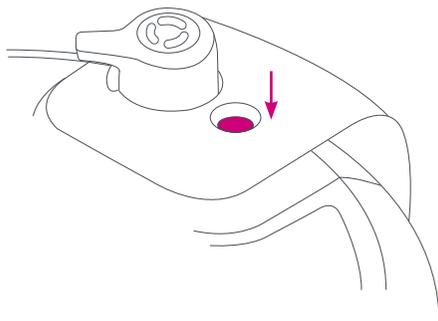
Pressurizzata

La valvola di sicurezza è visibile e in linea con il coperchio.



Depressurizzata

La valvola di sicurezza è abbassata.



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.

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

⚠ AVVERTENZA

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

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

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

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Rimozione della valvola di sicurezza dal coperchio

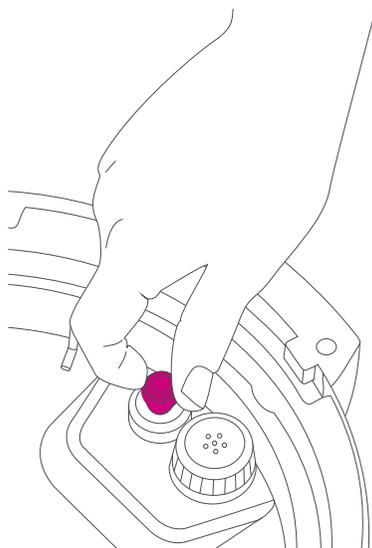
Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi ribaltare il coperchio. Staccare il tappo in silicone dal fondo della valvola di sicurezza.

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

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 installato correttamente la valvola di sicurezza e/o il tappo in silicone sul coperchio della pentola.



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

PERICOLO

Quando la valvola di sicurezza è rialzata, il contenuto della pentola è sottoposto a fortissima pressione.

Non cercare di togliere il coperchio. Scaricare tutta la pressione e verificare che la valvola di sicurezza sia **abbassata**. 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.

Panoramica delle caratteristiche di controllo della pressione

Vaschetta per la raccolta della condensa

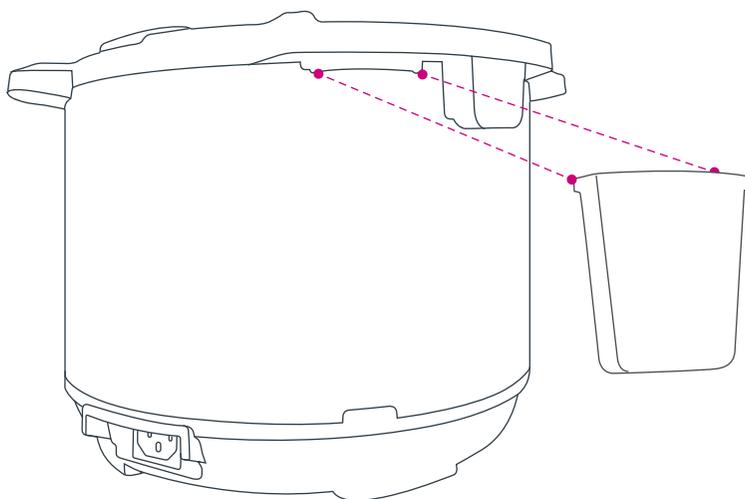
La vaschetta per la raccolta della condensa si trova sul retro della base della pentola e raccoglie l'acqua di condensazione in eccesso dal bordo di condensa. Deve essere installata prima di iniziare la cottura, quindi svuotata e sciacquata dopo ogni utilizzo.

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.

Introduzione alla cottura a pressione

Cottura con la pentola Duo

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.

Introduzione alla cottura a pressione

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.

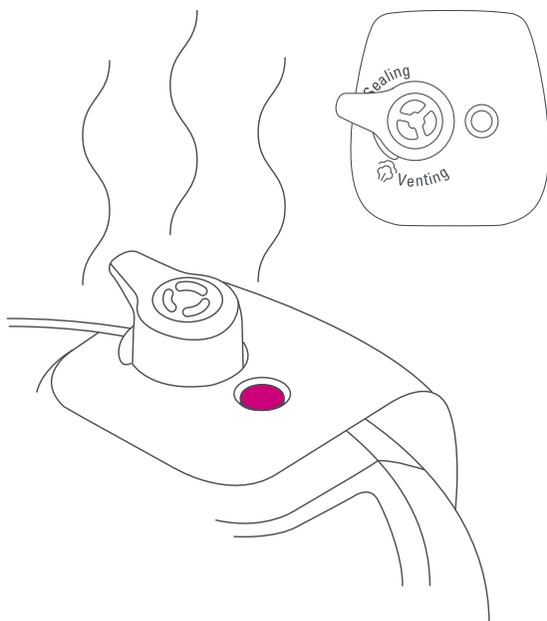
Depressurizzazione della pentola (Metodi di sfiato)

Seguire sempre le istruzioni della ricetta per depressurizzare la pentola.

Decompressione naturale

Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (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.



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

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.

Depressurizzazione della pentola (Metodi di sfiato)

Decompressione rapida

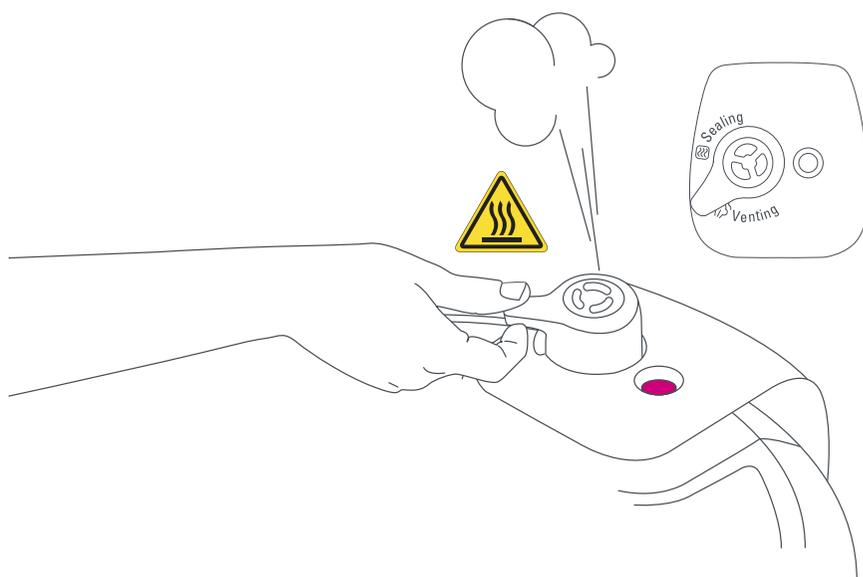
Spostare velocemente e con cautela la levetta della valvola di sfogo dalla posizione "Sealing" (Tenuta) a "Venting" (Sfiato).

Sarà scaricato un flusso di vapore attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo.

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

In caso di schizzi costanti durante lo sfiato, riportare la levetta della valvola di sfogo sulla posizione "Sealing" (Tenuta) e riprovare dopo qualche minuto.

Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la Decompressione naturale per scaricare la pressione residua.



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

NOTA BENE

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

AVVERTENZA

Il vapore è molto caldo. Non mettere le mani o il viso sopra la valvola di sfogo durante lo sfiato.

Depressurizzazione della pentola (Metodi di sfiato)

Decompressione naturale di 10 minuti

Al termine della cottura, lasciare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (Tenuta) per 10 minuti, quindi spostarla in posizione "Venting" (Sfiato).

Sarà scaricato un flusso di vapore attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo.

In caso di schizzi costanti durante lo sfiato, riportare la levetta della valvola di sfogo sulla posizione "Sealing" (Tenuta) e riprovare dopo qualche minuto.

Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la Decompressione naturale per scaricare la pressione residua.

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

⚠ AVVERTENZA

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

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

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

Prova iniziale (prova con l'acqua)

Attenersi alla procedura seguente per acquisire dimestichezza con l'Instant Pot Duo. 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 220-240 V. Il display indicherà "OFF".
5. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione.](#)
6. Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (Tenuta).
7. Premere "Pressure Cook" (Cottura a pressione) per selezionare il programma intelligente corrispondente.
8. Servirsi dei tasti "-" / "+" per regolare il tempo di cottura e impostare **00:05** minuti.
N.B.: Eventuali modifiche dei tempi di cottura saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.
9. 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.
10. 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.
11. Al termine del programma intelligente, sul display comparirà la scritta "End" (Fine).
12. Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Venting" (Sfiato). Sarà scaricato il vapore pressurizzato attraverso la parte superiore della levetta della valvola di sfogo.
13. Quando la pressione sarà stata completamente scaricata, la valvola di sicurezza rientrerà.
14. Aprire e togliere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione.](#)
15. 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 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: "Soup/Broth" (Minestra/Brodo), "Meat/Stew" (Carne/Stufato), "Bean/Chili" (Fagioli/Chili con carne), "Poultry"* (Pollame), "Rice" (Riso), "Multigrain"* (Cereali misti), "Porridge", "Steam" e "Pressure Cook" (Cottura a pressione).

*Non disponibile su Duo 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

*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 bruciate 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 per la cottura a pressione](#).
2. 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.

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. 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 220-240 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 per la cottura a pressione](#).
6. Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (Tenuta).
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.

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura a pressione

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.
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 nella pentola interna.

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.

Suggerimenti sulla cottura a pressione

Programma intelligente		Impostazioni		
Soup/Broth (Zuppa/Brodo)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5,8-7,2 psi) Alta (65-85 kPa/10,2-11,6 psi)		
	Impostazione del tempo	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:20	00:30	04:00
	Intervallo di cottura	00:01-04:00		
Meat/Stew (Carni/Stufati)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5,8-7,2 psi) Alta (65-85 kPa/10,2-11,6 psi)		
	Impostazione del tempo	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:20	00:35	00:45
	Intervallo di cottura	00:01-04:00		
Fagioli/Chili	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5,8-7,2 psi) Alta (65-85 kPa/10,2-11,6 psi)		
	Impostazione del tempo	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:20	00:30	04:00
	Intervallo di cottura	00:01-04:00		
Poultry (pollame)*	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5,8-7,2 psi) Alta (65-85 kPa/10,2-11,6 psi)		
	Impostazione del tempo	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:20	00:35	00:45
	Intervallo di cottura	00:01-04:00		
Rice (Riso)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5,8-7,2 psi) Alta (65-85 kPa/10,2-11,6 psi)		
	Impostazione del tempo	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (non regolabile)	00:08	00:12	00:15
	Intervallo di cottura	Il tempo di cottura si regola automaticamente in base al volume del riso: 8-15 minuti. Il display indicherà "Auto".		

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

Suggerimenti sulla cottura a pressione

Programma intelligente		Impostazioni		
Multigrain (cereali misti)*	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5,8-7,2 psi) Alta (65-85 kPa/10,2-11,6 psi)		
	Impostazione del tempo	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:20	00:40	01:00 (+ 00:45 soaking time)
	Intervallo di cottura	00:01-04:00		
Fiocchi d'avena	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5,8-7,2 psi) Alta (65-85 kPa/10,2-11,6 psi)		
	Impostazione del tempo	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:05	00:20	00:30
	Intervallo di cottura	00:01-04:00		
Steam (Vapore)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5,8-7,2 psi) Alta (65-85 kPa/10,2-11,6 psi)		
	Impostazione del tempo	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:03	00:10	00:15
	Intervallo di cottura	00:01-04:00		
Pressure Cook (Cottura a pressione)	Pressione	Bassa (35-55 kPa/5,8-7,2 psi) Alta (65-85 kPa/10,2-11,6 psi)		
	Impostazione del tempo	Less (Meno)	Normal	More (Più)
	Tempo di cottura predefinito (regolabile)	00:20	00:35	00:45
	Intervallo di cottura	00:01-04:00		

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

Suggerimenti sulla cottura a pressione

Programma intelligente	Impostazione	Utilizzo consigliato	Note
Soup/Broth (Zuppa/Brodo)	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 (Carni/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	
	More (Più)	Consistenza tale da staccarsi facilmente dall'osso	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.
Fagioli/Chili	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.
	More (Più)	Consistenza molto tenera	Accertarsi che i fagioli secchi siano completamente immersi in acqua.
Poultry*	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	
	More (Più)	Consistenza tale da staccarsi facilmente dall'osso	Far riposare il pollame per un periodo variabile da 5 a 10 minuti, in base alle dimensioni. In tal modo tratterrà i succhi all'interno, risultando tenera e succulenta.
Rice (Riso)	Less (Meno)	Tenero ma al dente	Programma intelligente di cottura automatica. Visualizza Auto prima del conto alla rovescia.
	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	Dopo la cottura, attendere 10 minuti, quindi scaricare la pressione utilizzando la Decompressione rapida o lasciare che si scarichi autonomamente con la Decompressione naturale.

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

Suggerimenti sulla cottura a pressione

Programma intelligente	Impostazione	Utilizzo consigliato	Note
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.
	Normal (Normale)	Riso integrale, riso selvatico, fagioli indiani, ecc.	
	More (Più)	Cereali duri o un misto di cereali e legumi	Inizia con 45 minuti di ammollo in acqua calda prima di 60 minuti di cottura a pressione.
Fiocchi d'avena	Less (Meno)	Pappa d'avena - steel cut o in fiocchi	Regolare il tempo di cottura secondo le indicazioni della ricetta.
	Normal (Normale)	Riso bianco, porridge/ congee	Quando si cucinano cibi che aumentano di volume, utilizzare sempre la Decompressione naturale per scaricare la pressione.
	More (Più)	Porridge di riso/ congee con miscela di vari cereali	
Steam	Less (Meno)	Verdure	Usare la griglia per la cottura a vapore in dotazione per sollevare il cibo dal liquido di cottura.
	Normal (Normale)	Pesce e frutti di mare	
	More (Più)	Carne	Per evitare una cottura eccessiva degli alimenti, utilizzare la Decompressione rapida.
Pressure Cook (Cottura a pressione)	Less (Meno)	Programmazione manuale	Premere "Pressure Level" (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 o per ottenere i risultati desiderati.
	Normal (Normale)		
	More (Più)		

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

Tempi di cottura a pressione

Di seguito sono riportati i tempi di cottura consigliati. 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 (intere o a pezzi)	6-8 minuti
	Mais (pannocchia)	3-5 minuti
	Patate (grosse, intere)	12-15 minuti
	Patate (piccole, intere)	8-10 minuti
	Patate (a cubetti)	3-4 minuti
	Patate dolci (intere)	12-15 minuti
Patate dolci (a cubetti)	2-4 minuti	
Carne e Uova	Manzo (stufato)	20 minuti (per 450 g)
	Manzo (a pezzi grossi), Manzo (costolette)	20-25 minuti (per 450 g)
	Pollo (petti)	6-8 minuti (per 450 g)
	Pollo (intero)	8 minuti (per 450 g)
	Pollo (brodo di ossa)	40-50 minuti
	Agnello (cosciotto), Maiale (scapola per arrosti)	15 minuti (per 450 g)
	Maiale (costine)	15-20 minuti (per 450 g)
	Uova	Sode: 5 minuti
Legumi e Lenticchie (Secchi e ammollati)	Fagioli neri	Secchi: 20-25 minuti/ Ammollati: 6-8 minuti
	Fagioli dall'occhio nero	Secchi: 14-18 minuti/ Ammollati: 4-5 minuti
	Ceci	Secchi: 35-40 minuti/ Ammollati: 10-15 minuti
	Fagioli comuni (rossi), cannellini	Secchi: 20-25 minuti/ Ammollati: 7-8 minuti
	Fagioli comuni (bianchi) / Fagioli pinto	Secchi: 25-30 minuti/ Ammollati: 6-9 minuti
	Lenticchie (verdi)	Secche: 8-10 minuti/Ammollate: N.D.
	Lenticchie (gialle)	Secche: 1-2 minuti/Ammollate: N.D.
	Fagioli Lima	Secchi: 12-14 minuti/ Ammollati: 6-10 minuti
	Fagioli di soia	Secchi: 35-45 minuti/ Ammollati: 18-20 minuti

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

Quantità d'acqua necessaria per cuocere i cereali

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

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

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

La Duo 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).

Nelle sezioni seguenti sono riportate le operazioni che consentono di utilizzare la pentola in totale sicurezza.



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 nella pentola interna. 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 minimo 10:00 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. 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 220-240 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 per la cottura a pressione](#) o utilizzare un [coperchio di vetro](#) con apertura di sfiato.
6. Posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Venting" (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.

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

11. Dopo 10 secondi, ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.
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 la levetta della valvola di sfogo sia posizionata su *"Venting"* (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	Suggested Use	Notes
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.
Normal (Normale)	Scottatura o rosolatura	
More (Più)	Frittura al salto o doratura della carne	Per precauzione, il tempo massimo di cottura è di 30 minuti e non è possibile regolarlo.

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 220-240 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.

AVVERTENZA

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

Utilizzo dei programmi intelligenti di cottura senza pressione

5. Dopo 10 secondi, sul display compare “On” a indicare che la pentola ha iniziato il processo di riscaldamento.
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.

Suggerimenti sulla cottura

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 Litres	500 ml	1,9 l
5.7 Litres	1000 ml	3,8 l
8 Litres	1500 ml	5,7 l

Pastorizzare il latte

1. Versare il latte non pastorizzato nella pentola interna, quindi inserirla nella base della pentola.
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. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione](#).
4. Premere Yogurt per selezionare il programma intelligente corrispondente.
5. Premere di nuovo Yogurt per arrivare all'opzione **More** (Più). Il display indicherà "boil" (bollitura).
6. Dopo 10 secondi la pentola inizia il processo di riscaldamento.
7. Al termine della pastorizzazione, sul display comparirà la scritta "End" (fine).
8. 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

9. Attendere che la temperatura del latte pastorizzato scenda appena al di sotto dei 43 °C.
10. 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.

Tempi di cottura raccomandati

11. Posizionare e chiudere il coperchio come da istruzioni nella sezione [Caratteristiche di controllo della pressione - Coperchio per la cottura a pressione](#).

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.

1. Premere *Yogurt* per selezionare il programma intelligente corrispondente.
2. Premere di nuovo *Yogurt* per arrivare all'opzione "**Normal**" (Normale). Il display indicherà "08:00".
3. Se si desidera, servirsi dei tasti "-" / "+" per regolare la durata della fermentazione.
4. Dopo **10 secondi** la pentola inizia il processo di riscaldamento. Il timer sul display avanza da **00:00** alla durata impostata.
5. 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 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 detergenti 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• Guarnizione• 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 eliminare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, afferrare il manico e tenere verticalmente il coperchio sopra un lavello, quindi ruotarlo di 360°, come quando si ruota un volante.• 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
Base della pentola	<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@instantapot.com

instantpot.com/#Chat

Problema	Possibile causa	Soluzione
Difficoltà nel chiudere il coperchio	La guarnizione non è inserita correttamente	Riposizionare la guarnizione, accertarsi che aderisca bene al relativo supporto.
	Valvola di sicurezza in posizione rialzata	Premere delicatamente verso il basso la valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo.
	Il contenuto della pentola è ancora molto caldo	Spostare la levetta della valvola di sfogo sulla posizione "Venting" (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, posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Venting" (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 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 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
	Tappo in silicone 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 .
	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	La levetta della valvola di sfogo non è nella posizione "Sealing" (Tenuta)	Posizionare la levetta della valvola di sfogo nella posizione "Sealing" (Tenuta).
	La pentola sta regolando la pressione in eccesso	È normale; non occorre intervenire.



Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa		Soluzione
Getti di vapore dalla valvola di sfogo quando la levetta della valvola di sfogo si trova nella posizione "Sealing" (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
	Guasto controllo del sensore di pressione		Contattare l'Assistenza .
	La valvola di sfogo del vapore non è alloggiata correttamente		Assicurarsi di posizionare la levetta della valvola di sfogo su "Sealing" (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	Contattare l'Assistenza .
	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
	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
		La levetta della valvola di sfogo è posizionata su "Venting" (Sfiato)	Posizionare la levetta della valvola di sfogo nella posizione "Sealing" (Tenuta).

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa		Soluzione
Sul display appare un codice di errore e la pentola emette continuamente un segnale acustico	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> (Rosolatura).
	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. Spegnere 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	Posizionare la levetta della valvola di sfogo nella posizione di sfiato ("Venting").
Ticchettii o leggeri scoppiettii occasionali	Il suono prodotto dall'elettricità e dalla piastra di pressione in espansione quando avvengono cambiamenti di temperatura		È normale; non occorre intervenire.
	Il fondo della pentola interna è bagnato		Strofinare le superfici esterne della pentola interna. Verificare che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire la pentola interna nella base della pentola.

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

Garanzia

Garanzia limitata

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

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

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

Limiti ed esclusioni

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

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

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

Garanzia

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

Registrazione della garanzia

Si prega di visitare instantpot.co.uk/support/register 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

Tel.: +44 (0)3331 230051

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

Riciclaggio

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

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



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 Hershman 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 © 2020 Instant Brands™ Inc

631-0103-31

