

guida rapida

PLUS WIFI
MULTICOTTURA DA 5,7 L
MANUALE D'USO

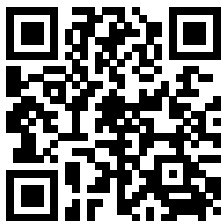
Instant Pot®

Ecco il tuo nuovo Instant Pot Plus!

Il Instant Pot® Plus WiFi è progettato per cucinare pasti sani e deliziosi più facile e più veloce.

Grazie alla connettività WiFi integrata, puoi controllare e monitorare la cottura da remoto tramite l'app Instant Connect™, oltre ad accedere a una serie di impostazioni per le ricette, per una maggiore praticità. Beneficia della semplicità e della versatilità di cottura proposta da Instant Pot per molti anni a venire!

Iniziamo a cucinare con il nuovo Instant Pot Plus!



Scansiona per iniziare!

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

instantpot.eu/it/getting-started



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



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



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

INDICE

Precauzioni importanti	2
Contenuto della confezione	7
Utilizzo di Instant Pot Plus	10
Configurazione iniziale	12
Modificare le impostazioni	14
Utilizzare l'app Instant Connect TM	16
Utilizzare il coperchio	18
Informazioni sulla Cottura a pressione	21
Cottura a pressione	22
Riso	24
Sterilizzare	26
Vapore	28
Cottura lenta	30
Sauté	32
Sottovuoto	34
Yogurt	36
Tenere in caldo	38
Ritarda avvio	40
Manutenzione	41
Pulizia	47
Risoluzione dei problemi	48
Codici di errore	52
Pezzi di ricambio	53
Per saperne di più	54
Garanzia	55



PRECAUZIONI IMPORTANTI

⚠ AVVERTIMENTO

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

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

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

Collocazione

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

Uso Generale

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

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

Cottura a pressione

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

- ASSICURARSI che l'apparecchio sia chiuso correttamente prima di metterlo in unzione.
- ASSICURARSI di verificare che la valvola di scarico sia installata correttamente.
- ASSICURARSI di usare il coperchio a pressione durante la cottura a pressione.
- ASSICURARSI di spegnere l'apparecchio se dalla valvola di scarico e/o dalla valvola a galleggiante esce un flusso costante di vapore per più di 3 minuti. Spegnerlo l'apparecchio se il vapore fuoriesce dai lati del coperchio. Una volta che è terminato il flusso di vapore, la pressione viene rilasciata e la pentola si è

⚠ AVVERTIMENTO

raffreddata, assicurarsi con cautela che l'anello di tenuta sia installato correttamente.

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

Quanti ingredienti mettere per la cottura a pressione

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

Accessori

- ASSICURARSI di usare solo accessori o componenti autorizzati da Instant Brands. L'uso di parti, accessori o componenti non raccomandati dal produttore può comportare il rischio di scosse elettriche o altre lesioni personali, incendio e/o danni materiali.
- ASSICURARSI di usare solo un recipiente interno autorizzato per l'Instant Pot per ridurre il rischio di perdita di pressione.
- ASSICURARSI di sostituire l'anello di tenuta solo con un anello di tenuta autorizzato per l'Instant Pot per evitare lesioni personali, danni materiali e/o danni all'apparecchio.
- NON utilizzare gli accessori inclusi in forni a microonde, tostapane, forni a convezione o convenzionali, su piani di cottura in vetroceramica, elettrici o a gas o con griglie da esterni.

Cura e conservazione

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

Cavo di alimentazione

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

- ASSICURARSI di tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- NON lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dai bordi di tavoli o banconi.
- NON lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde o fiamme libere, compreso il piano cottura.
- NON utilizzare prese di corrente sotto il piano di lavoro. Questo apparecchio è dotato di una spina a 3 poli con messa a terra, per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Collegare il cavo di alimentazione SOLO a una presa elettrica con messa a terra.
- NON rimuovere il polo di messa a terra della spina elettrica.
- NON usare con prolunghe, convertitori di potenza o adattatori, interruttori a tempo o sistemi di controllo remoto separati.

⚠ AVVERTIMENTO

- Se l'unità comprende un cavo di alimentazione staccabile, collegare prima il cavo di alimentazione all'apparecchio e poi alla presa di corrente.

Avvertenze elettriche

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

Per proteggersi dalle scosse elettriche:

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

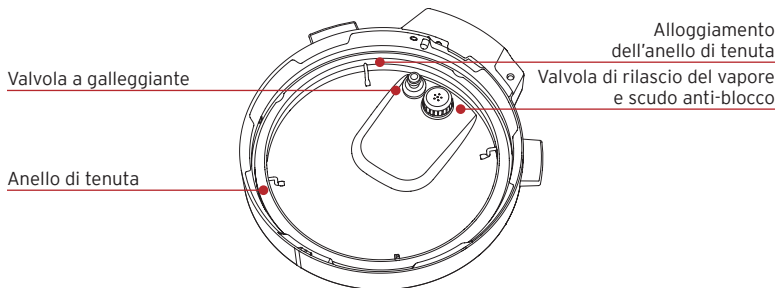
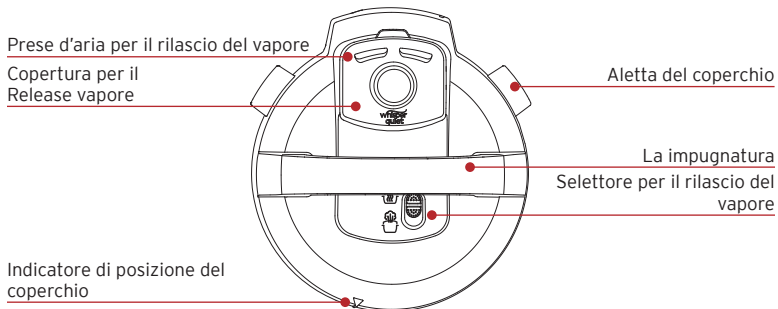
CONSERVARE LE ISTRUZIONI

⚠ AVVERTIMENTO

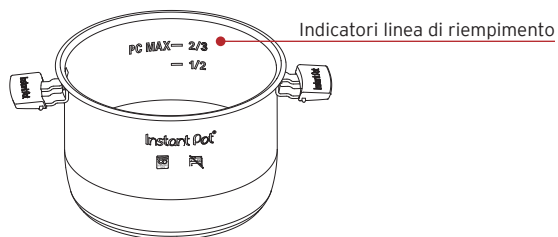
L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza può causare lesioni personali e/o danni materiali e può invalidare la garanzia.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

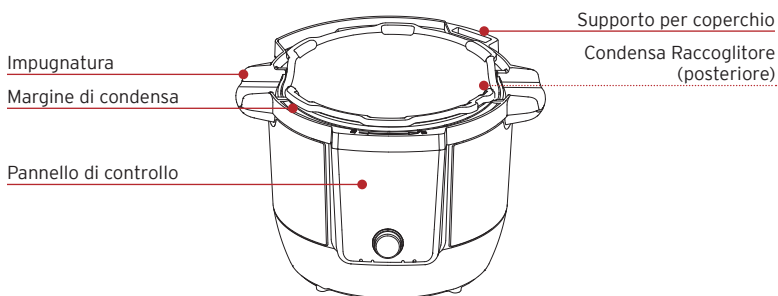
Coperchio



Pentola di cottura interna

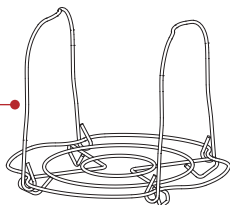


Pentola di base

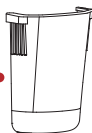


Accessori

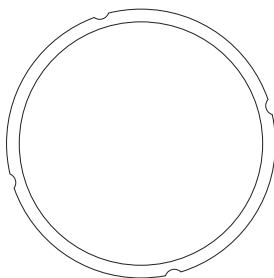
Cestello in acciaio inox per cottura a vapore



Raccoglitore di condensa



Anello di tenuta extra



Le immagini hanno carattere puramente indicativo e potrebbero differire dal prodotto reale.

Ricorda di riciclare!

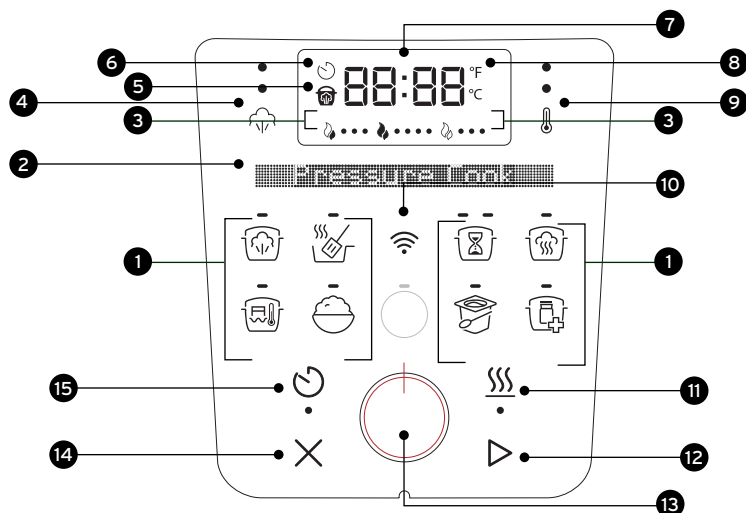
Ci preoccupiamo dell'ambiente e abbiamo reso questo imballaggio facile da riciclare. Ti preghiamo di controllare le disposizioni locali sul riciclaggio e di riciclare quanto più possibile.

Insieme possiamo contribuire a mantenere il nostro pianeta in salute.

USO DELL'INSTANT POT PLUS

Pannello di controllo

Abbiamo progettato il pannello di controllo dell'Instant Pot in modo che sia semplice da usare e facile da leggere.

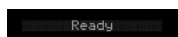


Imparare queste icone

1 Programma intelligente



2 Barra messaggi multilingue



3 Indicatori di avanzamento



4 Livello di pressione



5 Pressione



Pentola a pressione

6 Ritarda avvio

09:59

Conto alla rovescia per l'inizio della cottura

7 Timer

0 1:00

- Timer di cottura
- Timer di mantenimento in caldo

Indicatori

8 Scala di temperatura

°C °F

9 Livello di temperatura

Spento Bassa Alta Personalizza

10 WiFi

Spento Abbinamento Connesso Impossibile connettersi

Bianco lampeggiante Arancione lampeggiante

Comandi

11 Tenere in caldo



12 Avvio



13 Manopola di controllo



14 Annullamento



15 Ritarda avvio



CONFIGURAZIONE INIZIALE

Pulire prima dell'uso

1. Lavare con acqua calda e detersivo per piatti il recipiente interno di cottura. Risciacquare, poi utilizzare un panno morbido per asciugare l'esterno. Oppure, il recipiente interno di cottura può essere lavato in lavastoviglie.
2. Pulire con un panno morbido l'elemento riscaldante all'interno della pentola di base, per assicurare che non vi siano frammenti di imballaggio sparsi.
3. Installare il raccoglitore di condensa. Fare riferimento alle istruzioni a pagina 46.

Collegare e accendere

Quando si è pronti a utilizzare l'Instant Pot, posizionarla su una superficie solida e non infiammabile.

1. Collegare il cavo a una presa elettrica e accendere.
2. Il pannello di controllo si illumina, con tutti i pulsanti attivi e la barra dei messaggi indicherà la lingua predefinita
3. Ruotare la **manopola di controllo**  per selezionare la lingua. Scegliere tra: *inglese, francese, spagnolo, tedesco, italiano, danese, olandese, polacco, svedese e turco.*
4. Premere la manopola di controllo per confermare la selezione della lingua.

La tua Instant Pot è pronta per l'uso.

Funzionamento di prova

Impostare la nuova Instant Pot per una prova è un ottimo modo per familiarizzare con il funzionamento dell'unità prima di cucinare un pasto.

Per eseguire un funzionamento di prova:

1. Aggiungere 3 tazze di acqua nella pentola interna. Non aggiungere alcun alimento.

2. Collocare la pentola di cottura interna nella base di cottura.

3. Posizionare il coperchio sulla base della pentola interna.

Fare riferimento a pagina 18 su "Chiudere e bloccare il coperchio"

4. Premere **Cottura a pressione** .

5. Ruotare la **manopola di controllo**  per selezionare 5 minuti di tempo di cottura e premerla per confermare.

6. Premere **Livello di Pressione**  per passare all'impostazione **Pressione alta**.

7. Premere  per disattivare Tieni in caldo.

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

9. Quando la pressione raggiunge il livello, la barra di avanzamento indica la **cottura** , la barra dei messaggi indica Non aprire il coperchio e l'indicatore di **Pressione** rosso  è acceso. Quando il tempo di cottura arriva a 00:00, la cottura si interrompe.

10. Il rilascio Naturale del vapore inizia automaticamente. Per sfiatare più velocemente, impostare l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Vent (Sfiato)** . Una volta rilasciato tutto il vapore, la barra dei messaggi indica **OK apri coperchio**.

11. Aprire il coperchio.

Fare riferimento a "Apertura del coperchio" a pagina 19.

Importante: La pentola interna è calda: sollevala con attenzione utilizzando i manici in silicone.

12. Eliminare l'acqua residua, quindi lavare e asciugare la pentola interna.
Ora si è pronti per cucinare un pasto con Instant Pot!

MODIFICARE LE IMPOSTAZIONI

Modalità Pronto

Quando accendi Instant Pot, si udirà un segnale acustico e sulla barra dei messaggi verrà indicato il messaggio Pronto. Questa è la modalità Pronto, ovvero pronta per selezionare un Programma intelligente o modificare un'impostazione.

Per tornare a questa modalità da un'impostazione o da un Programma intelligente, premere **X** per annullare.



Cambia la lingua del display

È possibile selezionare la lingua visualizzata sul display del pannello di controllo.

Selezionare tra: inglese, francese, spagnolo, tedesco, italiano, danese, olandese, polacco, svedese e turco

1. In modalità **Pronto** premere due volte la **manopola di controllo** entro un secondo.
2. Ruotare la **manopola di controllo** per selezionare la lingua.
3. Premere la **manopola di controllo** per confermare la selezione.

Gira per attivare/disattivare il suono

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

1. In modalità **Pronto**, tenere premuto **Avvio ritardato**  e la **manopola di controllo** per 5 secondi.
2. La barra dei messaggi indica **Audio attivato** o **Audio disattivato**. La nuova impostazione audio è attiva.

Gli avvisi di sicurezza acustici non possono essere disattivati.

Scegli il livello di temperatura

La temperatura di cottura può essere visualizzata in gradi Fahrenheit (°F) o Celsius (°C).

1. In modalità **Pronto**, tenere premuto **Tieni in caldo**  e la **manopola di controllo** per 5 secondi.
2. La barra dei messaggi indica **Unità temp F** o **Unità temp C**. La nuova impostazione del livello di temperatura è attiva.

Annullare la cottura

In modalità Preriscaldamento, Cottura o Tieni in caldo, premere ✕ per annullare e la **barra dei messaggi** indicherà **Pronto**.

Impostazioni memorizzate

Ogni volta che si utilizza un Programma intelligente, Instant Pot salva automaticamente le impostazioni selezionate, rendendole predefinite per l'utilizzo successivo. È possibile utilizzare queste impostazioni salvate o modificarle ogni volta. Questo si applica a:

- Impostazioni della pressione
- Impostazioni della temperatura
- Impostazioni del tempo di cottura

Se necessario, è possibile ripristinare le impostazioni memorizzate riportandole ai valori predefiniti di fabbrica.

Reimpostare i singoli Programmi intelligenti

- In modalità **Pronto**, premere e tenere premuto un pulsante Programma intelligente per oltre 3 secondi finché non lampeggia due volte e la **barra dei messaggi** torna in modalità **Pronto**.

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

- Per reimpostare un Programma intelligente mentre è in funzione, premere e tenere premuto il relativo pulsante per almeno 3 secondi finché le impostazioni del tempo di cottura e della temperatura non tornano ai valori predefiniti di fabbrica.

Reimpostare tutti i Programmi intelligenti

- In modalità **Pronto**, premere e tenere premuto ✕ per oltre 3 secondi fino a quando tutti i pulsanti di programmazione lampeggiano 3 volte.

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

UTILIZZO DELL'APP INSTANT CONNECT™

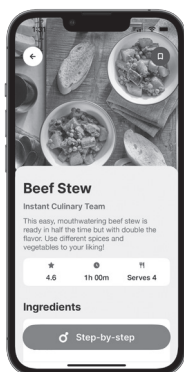
Rendi la cottura semplice e facile controllando Instant Pot Plus tramite l'app Instant Connect™ dal tuo dispositivo mobile.

Cucinare in modo più intelligente, non più faticoso!

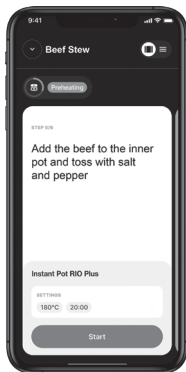
Controllare Instant Pot da remoto: iniziare a cucinare, personalizzare le impostazioni e salvare le preferenze, tutto dall'app. Niente più corse in cucina!

Cucinare come un professionista con ricette guidate passo dopo passo

Con oltre 3.000 ricette testate dagli chef, la guida virtuale passo dopo passo dell'app rende la cottura un gioco da ragazzi, garantendo sempre risultati perfetti. Controllare la cucina in tempo reale e senza interruzioni, già dalla ricetta!



Scopri oltre 3.000
deliziose ricette
sull'app



Utilizzare l'app
per controllare
interattivamente la
cottura direttamente
dalla ricetta

Offerto da



Controllare la cucina da remoto

Utilizzare l'app per monitorare da remoto ogni fase della ricetta, così il pasto sarà pronto quando lo desideri.

Informazioni sull'app Instant Connect™!

Controlla il tuo Instant Pot Plus grazie all'app Instant Connect.

Puoi scaricare l'app in due modi:

- Scansiona il codice QR sottostante
- Cerca "Instant Pot" su Apple o Google Play Stores



Requisiti per l'abbinamento

- Per una connettività ottimale, assicurarsi di avere la versione più recente di iOS o Android sul proprio dispositivo.
- Tenere a portata di mano il nome e la password della rete WiFi di casa.
- Assicurarsi che Instant Pot Plus sia collegato alla presa di corrente e che non sia in fase di cottura. Nella **barra dei messaggi** è visualizzato **Pronto**.
- Il dispositivo mobile è vicino a Instant Pot Plus.
- E il Bluetooth sul proprio dispositivo mobile è attivo.

Nota: se il simbolo Wi-Fi lampeggia in arancione, la connessione non è riuscita.

Connettiti

1. Collega il tuo elettrodomestico.
2. Apri l'app e seleziona **"Get Started" (Inizia)**.
3. Seleziona **"Instant Pot Rio Plus"**.
4. L'app ti guiderà attraverso la creazione di un account utente.
5. L'app ti guiderà quindi a connetterti.

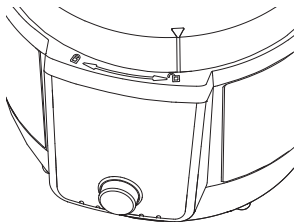
Ora si è pronti per iniziare a utilizzare l'app con Instant Pot Plus!

UTILIZZARE IL COPERCHIO

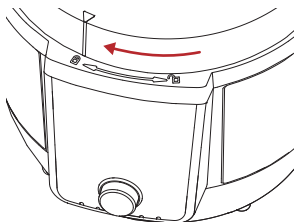
Utilizzerai il coperchio per la maggior parte dei Programmi Smart e sempre per la cottura a pressione. Utilizzare sempre il coperchio per la cottura a pressione fornito con la base della Instant Pot.

Chiudere e bloccare il coperchio

1. Allineare il ▽ sul coperchio con il  sulla base della pentola.



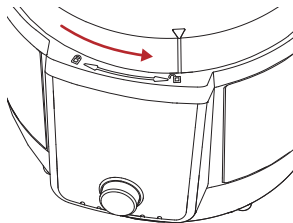
2. Ruotare il coperchio in senso orario fino a quando il ▽ sul coperchio si allinea con il  sulla base di cottura.



Durante la cottura a pressione, il coperchio si bloccherà automaticamente quando Instant Pot inizierà a creare pressione.

Apertura del coperchio

1. Quando si utilizza un Programma intelligente per la cottura a pressione, assicurarsi di sfiatare prima il vapore finché la luce dell'indicatore rosso di **pressione**  si spegne e la barra dei messaggi indica **OK, apri coperchio**.
2. Ruotare il coperchio in senso antiorario fino a quando il  sul coperchio si allinea con il  sulla base di cottura.



3. Sollevare con cautela il coperchio e staccarlo dalla base della pentola.
4. Per risparmiare spazio sul tavolo. Posizionare il coperchio verticalmente nel portacoperchio (vedere pagina 8) sopra la base di cottura.

Come rilasciare il vapore

Instant Pot Plus può rilasciare vapore in 2 modi diversi. Utilizza il modo che si adatta meglio al tipo di cibo che stai cucinando o a quanto indicato sulla ricetta.

Rilascio naturale del vapore

Una volta terminata la cottura, il vapore viene rilasciato gradualmente e in modo naturale per oltre 40 minuti. Perfetto per i cibi che traggono beneficio dalla cottura a fuoco lento, come stufati, zuppe, peperoncini e fagioli.

1. Al termine di un programma di cottura a pressione, inizia automaticamente il rilascio **naturale** del vapore.
2. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, la luce dell'indicatore di **Pressione** rosso  si spegne.

Rilascio rapido del vapore

Rilascia rapidamente il vapore al termine della cottura. Ideale per alimenti delicati come pasta, risotti, verdure e frutti di mare, per evitare che cuociano troppo.

1. Al termine di un programma di cottura a pressione, impostare l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Vent (Sfiato)** .
2. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, la luce dell'indicatore di **Pressione** rosso  si spegne.

⚠ Cautela nella cottura a pressione

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

A PROPOSITO DELLA COTTURA A PRESSIONE

La cottura a pressione sfrutta la pressione per aumentare la temperatura del liquido, cuocendo gli alimenti in modo uniforme e più velocemente del normale, mantenendo intatti sapori e sostanze nutritive. Durante la cottura a pressione, Instant Pot Plus attraversa 3 fasi.

Fase 1: Preriscaldamento 🔥

Mentre Instant Pot si preriscalda, riscalda il liquido per creare vapore. Una volta che la pressione è sufficiente, il coperchio si blocca in posizione ed è pronto per iniziare la cottura.

Fase 2: Cottura 🔥

Una volta che Instant Pot raggiunge la pressione desiderata, la cottura inizia e mantiene un livello di pressione costante per tutta la durata del procedimento.

Per maggiori dettagli, consultare le istruzioni del Programma intelligente a partire da pagina 22.

Fase 3: Rilascio del vapore 🙌

Dopo la cottura, Instant Pot rimane pressurizzato e caldo. Lo sfiato del vapore rilascia la pressione, abbassa la temperatura e consente la rimozione sicura del coperchio.

Fare riferimento a Come rilasciare il vapore a pagina 20.

Uso del liquido per creare vapore

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

Instant Pot misurare	Liquido minimo per cottura a pressione*
5,7 Litres	375 ml

**Se non diversamente specificato nella ricetta.*

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

COTTURA A PRESSIONE

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

Impostazioni del Programma intelligente per la Cottura a pressione.

Tempo di cottura predefinito	Min Tempo di cottura	Max Tempo di cottura	Livello di pressione predefinito	Opzioni di livello di pressione
10 minuti (00:10)	0 minuti (00:00)	8 ore (08:00)	Alta	Alta Bassa

Altre impostazioni

- Tieni in caldo  è impostato su ON per impostazione predefinita.
- Ritarda avvio  è disponibile.

Utilizzare l'app

Controllare facilmente tutte le impostazioni del programma Cottura a pressione e accedi a ricette guidate per alimenti specifici tramite l'app Instant Connect. Oppure utilizzare il Pannello di controllo come descritto di seguito.

Come cuocere a pressione

Preparazione

Tagliare, sminuzzare o marinare gli ingredienti in base alla ricetta.

Preriscaldare

1. Collocare la pentola di cottura interna nella base di cottura quindi aggiungere gli ingredienti e i liquidi.
2. Posizionare il coperchio e bloccarlo in posizione.
3. Premere **Cottura a pressione** . Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
4. Ruotare la **Manopola di controllo**  per selezionare il tempo di cottura. Premere la **Manopola di controllo** per confermare.
5. Premere **Livello di pressione**  per passare ai livelli di pressione **Bassa** e **Alta**.

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

6. **Tieni in caldo** è ATTIVO per impostazione predefinita. Premere  di nuovo per spegnerlo.
È possibile attivare/disattivare la funzione Tieni in caldo in qualsiasi momento durante la cottura.
7. Per ritardare la cottura, premere **Ritarda avvio** , quindi ruotare la **Manopola di controllo** per selezionare la durata del ritardo.
8. Premere **Avvia** . La barra di avanzamento indica **Preriscaldamento** .
Potrebbero essere necessari 15 minuti o più per raggiungere la pressione necessaria alla cottura. Gli alimenti congelati e in grandi quantità aumentano il tempo di preriscaldamento.

Cottura

1. Durante la pressione, la barra dei messaggi indica **Non aprire il coperchio** e le luci dell'indicatore rosso  si accendono.
2. Quando il livello di pressione è pronto, la barra di avanzamento indica **Cottura**  e il timer inizia il conto alla rovescia.
È possibile premere  per interrompere la cottura e cancellare il Programma intelligente in qualsiasi momento. È possibile premere Tieni in caldo  in qualsiasi momento durante la cottura per spegnerlo.

Interrompere la cottura

1. Quando il timer raggiunge 00:00, la cottura si interrompe e inizia il rilascio naturale del vapore. Se preferisci, puoi rilasciare rapidamente il vapore premendo l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Vent (Sfiata)** .
2. Se la funzione Tieni in caldo  è attiva, il timer inizia il conto alla rovescia.
*È possibile premere  per interrompere Tieni in Caldo in qualsiasi momento. Se si annulla prima del termine dello sfiato, la **barra dei messaggi** indicherà **Non aprire il coperchio**.*
3. Quando tutto il vapore viene rilasciato, la barra dei messaggi indica **OK, apri il coperchio** e la luce dell'indicatore di **Pressione** rosso  si spegne.



Il Programma intelligente Riso utilizza vapore pressurizzato per cuocere il riso in modo rapido e uniforme. Le impostazioni si possono adattare in base alla ricetta.

Impostazioni del Programma intelligente Riso.

Tempo di cottura predefinito	Min Tempo di cottura	Max Tempo di cottura	Livello di pressione predefinito	Opzioni di livello di pressione
12 minuti (00:12)	5 minuti (00:05)	30 minuti (00:30)	Bassa	Alta Bassa

Altre impostazioni

- Tieni in caldo è impostato su ON per impostazione predefinita.
- Ritarda avvio è disponibile.

Utilizzare l'app

Controllare facilmente le impostazioni del programma Riso e accedere a ricette guidate per alimenti specifici tramite l' app Instant Connect. Oppure utilizzare il Pannello di controllo come descritto di seguito.

Come cuocere il riso

Preparazione

Preparare gli ingredienti in base alla ricetta.

Preriscaldare

1. Collocare la pentola di cottura interna nella base di cottura quindi aggiungere gli ingredienti e i liquidi.
2. Posizionare il coperchio e bloccarlo in posizione.
3. Premere **Riso** . Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
4. Ruotare la **Manopola di controllo** per selezionare il tempo di cottura. Premere la **Manopola di controllo** per confermare.
5. Premere **Livello di pressione** per passare ai livelli di pressione **Bassa** e **Alta**.

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

6. **Tieni in caldo**  è ATTIVO per impostazione predefinita. Premere  di nuovo per spegnerlo.

È possibile attivare/disattivare la funzione Tieni in caldo in qualsiasi momento durante la cottura.

7. Per ritardare la cottura, premere **Ritarda avviot** , quindi ruotare la **Manopola di controllo** per selezionare la durata del ritardo.

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

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

Cottura

1. Durante la pressione, la barra dei messaggi indica **Non aprire il coperchio** e le luci dell'indicatore di **pressione rosso**  si accendono.

2. Quando il livello di pressione è pronto, la barra di avanzamento indica **Cottura**  e il timer inizia il conto alla rovescia

È possibile premere  per interrompere la cottura e cancellare il Programma intelligente in qualsiasi momento. È possibile premere Tieni in caldo  in qualsiasi momento durante la cottura per spegnerlo.

Interrompere la cottura

1. Quando il timer raggiunge 00:00, la cottura si interrompe e inizia il rilascio naturale del vapore. Se preferisci, puoi rilasciare rapidamente il vapore premendo l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Vent (Sfiata)** .

2. Se la funzione Tieni in caldo  è attiva, il timer inizia il conto alla rovescia.

*È possibile premere  per interrompere Tieni in Caldo in qualsiasi momento. Se si annulla prima del termine dello sfiato, la **barra dei messaggi** indicherà **Non aprire il coperchio**.*

3. Quando tutto il vapore viene rilasciato, la barra dei messaggi indica **OK, apri il coperchio** e la luce dell'indicatore di **Pressione rosso**  si spegne.



STERILIZZARE

Il programma Sterilizzare utilizza vapore pressurizzato per eliminare la maggior parte dei batteri domestici più comuni da articoli come biberon, parti del tiralatte e altri accessori per l'allattamento.

Impostazioni del Programma intelligente Sterilizzazione.

Tempo di cottura predefinito	Min Tempo di cottura	Max Tempo di cottura	Livello di pressione predefinito	Opzioni di livello di pressione
10 minuti (00:10)	0 minuti (00:00)	30 minuti (00:30)	Alta	Alta Bassa

Altre impostazioni

- Tieni in caldo  è impostato su ON per impostazione predefinita.
- Ritarda avvio  è disponibile.

Utilizzare l'app

Controllare facilmente le impostazioni del programma Sterilizzare e accedere a ricette guidate per alimenti specifici tramite l'app Instant Connect. Oppure utilizzare il Pannello di controllo come descritto di seguito.

Come sterilizzare

Preriscaldare

1. Posizionare la pentola di cottura interna sulla base di cottura, quindi aggiungere gli oggetti che si desidera sterilizzare sul supporto per la cottura a vapore e il liquido.
2. Posizionare il coperchio e bloccarlo in posizione.
3. Premere su **Sterilizzare** . Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
4. Ruotare la **Manopola di controllo**  per selezionare il tempo di cottura. Premere la **Manopola di controllo** per confermare.
5. Premere **Livello di pressione**  per passare ai livelli di pressione **Bassa** e **Alta**.

È possibile modificare il livello di pressione in qualsiasi momento durante la

cottura.

6. **Tieni in caldo**  è ATTIVO per impostazione predefinita. Premere  di nuovo per spegnerlo.
È possibile attivare/disattivare la funzione Tieni in caldo in qualsiasi momento durante la cottura.
7. Per ritardare la cottura, premere **Ritarda avvio** , quindi ruotare la **Manopola di controllo** per selezionare la durata del ritardo.
8. Premere **Avvia**  La barra di avanzamento indica **Preriscaldamento** . *Potrebbero essere necessari 15 minuti o più per raggiungere la pressione necessaria alla cottura. Gli alimenti congelati e in grandi quantità aumentano il tempo di preriscaldamento.*

Cottura

1. Durante la pressione, la barra dei messaggi indica **Non aprire il coperchio** e le luci dell'indicatore **di pressione** rosso  si accendono.
2. Quando il livello di pressione è pronto, la barra di avanzamento indica **Cottura**  e il timer inizia il conto alla rovescia.
È possibile premere  per interrompere la cottura e cancellare il Programma intelligente in qualsiasi momento. È possibile premere Tieni in caldo  in qualsiasi momento durante la cottura per spegnerlo.

Interrompere la cottura

1. Quando il timer raggiunge 00:00, la cottura si interrompe e inizia il rilascio naturale del vapore. Se preferisci, puoi rilasciare rapidamente il vapore premendo l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Vent (Sfiata)** .
2. Se la funzione Tieni in caldo  è attiva, il timer inizia il conto alla rovescia.
*È possibile premere  per interrompere Tieni in Caldo in qualsiasi momento. Se si annulla prima del termine dello sfiato, la **barra dei messaggi** indicherà **Non aprire il coperchio**.*
3. Quando tutto il vapore viene rilasciato, la barra dei messaggi indica **OK, apri il coperchio** e la luce dell'indicatore di **Pressione** rosso  si spegne.



Utilizzare il programma Vapore come una normale vaporiera, facendo bollire il liquido per cuocere il cibo con il vapore caldo. Questo Programma intelligente non utilizza la pressione per cucinare.

Impostazioni del Programma intelligente Vapore.

Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
10 minuti (00:10)	1 minuto (00:01)	4 ore (04:00)

Other settings

- Altre impostazioni  **NON** è disponibile.
- Ritarda avvio  è disponibile.

Utilizzare l'app

Controllare facilmente le impostazioni del programma Vapore e accedere a ricette guidate per alimenti specifici tramite l'app Instant Connect . Oppure utilizzare il Pannello di controllo come descritto di seguito.

Come cuocere a vapore

Preparazione

Tagliare o sminuzzare gli ingredienti in base alla ricetta.

Preriscaldare

1. Posizionare la pentola interna nella base di cottura, quindi aggiungere almeno 375 ml di acqua.
2. Inserire il supporto per la cottura a vapore e appoggiare sopra gli ingredienti.
3. Posizionare il coperchio e bloccarlo in posizione.
4. Premere **Vapore** . Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
5. Ruotare la **manopola di controllo** per selezionare il tempo di cottura. Premere la **manopola di controllo** per confermare.

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

6. Per ritardare la cottura, premere **Ritarda avvio** , quindi ruotare la **Manopola di controllo** per selezionare la durata del ritardo.
7. Premere **Avvia** . La barra di avanzamento indica **Preriscaldamento** .
Ci vogliono dai 10 ai 15 minuti per raggiungere la temperatura di cottura. Gli alimenti congelati richiedono tempi di preriscaldamento più lunghi.

Cottura

1. Quando la temperatura è pronta, la barra di avanzamento indica **Cottura** .
2. Il tempo di cottura avvia il conto alla rovescia.
È possibile premere  per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Interrompere la cottura

1. Quando il timer arriva a 00:00, la cottura si interrompe. La Barra dei messaggi indica **End (Fine)**.
2. Il Programma intelligente Vapore non cuoce sotto pressione, ma potrebbe accumularsi una piccola quantità di pressione, rendendo difficile la rimozione del coperchio. Se ciò accade, impostare l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Vent (Sfiato)**  per far uscire il vapore in eccesso prima di aprire il coperchio.



COTTURA LENTA

La Cottura lenta consente di preparare le ricette preferite a fuoco lento e in umido, proprio come faceva la nonna. Questo Programma intelligente non utilizza la pressione per cuocere gli alimenti.

Impostazioni del Programma intelligente Cottura lenta.

Predefinito Impostazione di cottura	Cottura Opzioni di impostazione	Tempo di cottura predefinito	Min Tempo di cottura	Max Tempo di cottura
Alta	Alta Bassa	6 ore (6:00)	30 minuti (00:30)	24 ore (24:00)

Impostazioni Alta o Bassa:

Alta	Bassa
• 2,5 ore per raggiungere la temperatura massima di 95°C (più veloce) • Tempo di cottura minimo consigliato: 3 ore • Il riscaldamento iniziale più rapido è ideale per alimenti come carni magre (pollo o maiale), verdure morbide e zuppe	• 4,5 ore per raggiungere la temperatura massima di 95°C (più lento) • Tempo di cottura minimo consigliato 4 ore • Un riscaldamento iniziale più lento è ideale per alimenti come carni più spesse (arrosto o petto), arrosti corposi, carni all'osso e tuberi

Altre impostazioni

- Tieni in caldo  è ATTIVO per impostazione predefinita.
- Ritarda avvio  è disponibile.

Utilizzare l'app

Controllare facilmente le impostazioni del programma Vapore e accedere a ricette guidate per alimenti specifici tramite l'app Instant Connect . Oppure utilizzare il Pannello di controllo come descritto di seguito.

Come cuocere a fuoco lento

Preparazione

Tagliare, sminuzzare o marinare gli ingredienti in base alla ricetta

Cottura

1. Collocare la pentola di cottura interna nella base di cottura quindi aggiungere gli ingredienti e i liquidi.
2. Posizionare il coperchio e bloccarlo in posizione.
3. Premere **Cottura lenta** . Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
4. Ruotare la **manopola di controllo** per selezionare il tempo di cottura. Premere la **manopola di controllo** per confermare.
È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento durante la cottura.
5. Per modificare le impostazioni di cottura, premere **Cottura lenta**  per passare tra le opzioni **Bassa** e **Alta**.
6. **Tieni in caldo** è ATTIVO per impostazione predefinita. Premere  di nuovo per disattivarlo.
È possibile attivare/disattivare la funzione Tieni in caldo in qualsiasi momento in fase di cottura.
7. Per ritardare il tempo di cottura, premere **Avvio ritardato** , quindi ruotare la **manopola di controllo** per selezionare il tempo di ritardo.
8. Premere **Avvia** . La barra di avanzamento indica **Cottura** .
9. Il timer avvia il conto alla rovescia.

È possibile premere  per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Interrompere la cottura

1. Quando il timer arriva a 00:00, la cottura si interrompe. La Barra dei messaggi indica **Fine**.
2. Se la funzione Tieni in caldo è attiva, il timer inizia il conto alla rovescia.

Premere  in qualsiasi momento per disattivarlo.



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

Impostazioni del Programma intelligente Sauté.

Opzioni temperatura	Temperatura predefinita	Tempo di cottura predefinito	Min Tempo di cottura	Max Tempo di cottura
Livelli da 1 a 5 (vedi sotto)	Livello 5	30 minuti (00:30)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

Impostazioni della temperatura

Livello di temperatura	Temperatura
Livello 1	95°C
Livello 2	110°C
Livello 3	135°C
Livello 4	160°C
Livello 5	190°C

Altre impostazioni

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

Come utilizzare il programma Sauté

Preparazione

Tagliare, sminuzzare o marinare gli ingredienti in base alla ricetta.

Preriscaldare

1. Collocare la pentola di cottura interna nella base di cottura. Per la modalità Sauté il coperchio non è richiesto.
2. Premere **Sauté** . Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
3. Ruotare la **manopola di controllo** per selezionare il tempo di

cottura. Premere la **manopola di controllo** per confermare.

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

4. Per modificare la temperatura di cottura, premere **Livello Temp** , quindi ruotare la **manopola di controllo** per alternare i livelli di temperatura.
5. Premere **Avvia** . La barra di avanzamento indica **Preriscaldamento** .

Cottura

1. Quando la barra dei messaggi mostra **Aggiungi cibo**, aggiungere gli ingredienti.
Non utilizzare il coperchio durante la modalità Sauté.
2. Il tempo di cottura avvia il conto alla rovescia.
*È possibile premere **X** per interrompere la cottura in qualsiasi momento.*
3. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la barra dei messaggi indica **Fine**.

Procedere con il sauté e poi sfumare prima della cottura a pressione o lenta.

Il procedimento di sauté è un ottimo modo per dorare gli ingredienti. La sfumatura è il processo di aggiunta di liquido in una pentola calda, per staccare tutti i deliziosi pezzi caramellati attaccati al fondo. Segui questi passaggi:

1. Rosolare gli ingredienti.
2. Premere **X** per interrompere il sauté.
3. Sfumare: togliere il cibo (facoltativo) dalla pentola di cottura interna.
4. Aggiungere acqua, brodo o vino nella pentola interna.
5. Utilizzare un cucchiaino di legno o una spatola in silicone per staccare il cibo attaccato al fondo della pentola di cottura.
6. Rimettere il cibo nella pentola di cottura interna.
7. Selezionare il Programma intelligente per procedere con la cottura.

SOTTOVUOTO

La cottura sottovuoto consiste nel cuocere il cibo in un sacchetto sigillato, idoneo al contatto con gli alimenti, immerso in acqua per un periodo di tempo prolungato. Il cibo cuoce nei suoi stessi succhi, creando un piatto tenero e delizioso. Questo Programma intelligente non utilizza la pressione per cucinare il cibo.

Impostazioni del Programma intelligente Sottovuoto.

Temperatura predefinita	Temperatura minima	Temperatura massima	Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
56°C	25°C	90°C	3 ore (03:00)	30 minuti (00:30)	99 ore, 30 minuti (99:30)

Altre impostazioni

- Tieni in caldo  **NON** è disponibile.
- Ritarda avvio  **NON** è disponibile.

Cosa ti serve per il sottovuoto

- Pinze
- Sacchetti per alimenti sicuri, ermetici e richiudibili OPPURE
- Macchina per mettere sottovuoto e appositi sacchetti per alimenti

Utilizzare l'app

Controllare facilmente le impostazioni del programma Sottovuoto e accedere a ricette guidate per alimenti specifici tramite l'App Instant Connect. Oppure utilizzare il Pannello di controllo come descritto di seguito.

Come procedere con il sottovuoto

Preparazione

1. Tagliare, condire o insaporire gli ingredienti in base alla ricetta.
2. Aggiungere gli ingredienti nel sacchetto o nell'apposita busta da cottura e sigillare ermeticamente.

Preriscaldare

1. Riempire la pentola interna con acqua fino al segno [1/2].
2. Collocare la pentola di cottura interna nella base di cottura.
3. Mettere il coperchio e bloccarlo in posizione.
4. **Premere Sottovuoto** . Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
5. Ruotare la **manopola di controllo** per selezionare il tempo di cottura. Premere la **manopola di controllo** per confermare.
È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento durante la cottura.
6. Premere la **temperatura** , quindi ruotare la **manopola di controllo** per selezionare il livello di temperatura.
7. Premere **Avvia** . La barra di avanzamento indica **Preriscaldamento** .

Cottura

1. Quando la barra di avanzamento indica **Aggiungi cibo**, aprire il coperchio, aggiungere il sacchetto o l'apposita busta di cottura nella pentola, quindi chiudere nuovamente il coperchio.
2. Il tempo di cottura avvia il conto alla rovescia.
3. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la barra dei messaggi indica **Fine**.
È possibile premere  per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Rimuovere il cibo

1. Il Programma intelligente Sottovuoto non cuoce sotto pressione, ma potrebbe accumularsi una piccola quantità di pressione, rendendo difficile la rimozione del coperchio. Se ciò accade, impostare l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Vent (Sfiatare)**  per far uscire il vapore in eccesso prima di aprire il coperchio.
2. Aprire il coperchio e, con cautela, estrarre il sacchetto di cottura utilizzando le pinze.

YOGURT

Con la pentola a pressione Instant Pot puoi preparare facilmente deliziosi yogurt fermentati, con e senza lattosio. Questo Programma intelligente non utilizza la pressione per cuocere gli alimenti.

Impostazioni del Programma intelligente Yogurt.

Passaggio	Temperatura	Tempo predefinito	Tempo minimo	Tempo massimo
Pastorizzazione	85° C Non regolabile	30 minuti (00:30)	Non regolabile	Non regolabile
Fermentazione	41° C Non regolabile	8 ore (08:00)	6 ore (06:00)	12 ore (12:00)

Altre impostazioni

- Tieni in caldo  **NON** è disponibile.
- Ritarda avvio  **NON** è disponibile.

Utilizzare l'app

Controllare facilmente le impostazioni del programma Yogurt e accedere a ricette guidate per alimenti specifici tramite l'App Instant Connect. Oppure utilizzare il Pannello di controllo come descritto di seguito.

Come fare lo yogurt

Pastorizzazione del latte

1. Aggiungere gli ingredienti nella pentola di cottura interna quindi inserirla nella base di cottura.
2. Mettere il coperchio e bloccarlo in posizione.
3. Premere **Yogurt** .
Il tempo e la temperatura di pastorizzazione sono preimpostati.
4. Premere **Avvia** . La barra di avanzamento indica **Cottura**  e la barra dei messaggi indica **Passaggio 1 Pastorizzare**.
5. Una volta terminata, la procedura di pastorizzazione si interrompe. La barra dei messaggi indica **Apri coperchio per raffreddare**.
Il latte deve raggiungere almeno 72°C affinché avvenga la pastorizzazione
6. Togliere il coperchio. La barra dei messaggi indica **Raffreddamento in corso**.

Aggiungere lattoinnesto/sieroinnesto

1. Quando il latte pastorizzato si è raffreddato a sufficienza, la barra dei messaggi indica **Aggiungi sieroinnesto**.
2. Aggiungere un lattoinnesto/sieroinnesto al latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

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

3. Mettere e chiudere il coperchio.

Fermentazione

1. Per impostare il tempo di fermentazione, premere la **manopola di controllo**, quindi ruotarla per selezionare il tempo desiderato. Premere nuovamente la manopola di controllo per confermare.
È possibile modificare il tempo di fermentazione in qualsiasi momento durante questo programma. Un periodo di fermentazione più lungo produrrà uno yogurt più intenso.
2. Premere **Avvia** ➤. La barra di avanzamento indica **Cottura** 🔥 e la barra dei messaggi visualizza **Passaggio 2 Fermentazione**.
3. Una volta completata la fermentazione, il display indica **Fine**.
4. Aprire il coperchio e trasferire lo yogurt in un contenitore per alimenti.
5. Metterlo in frigorifero per 12-24 ore per far sviluppare gli aromi.

Quanto yogurt fare?

Instant Pot Misurare	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
5,7 L	1000 ml	3.8 L

TIENI IN CALDO

È possibile utilizzare la funzione Tieni in caldo dopo aver cucinato con i Programmi intelligenti Cottura a pressione, Cottura lenta, Riso e Sterilizzazione. È anche possibile utilizzare Tieni in caldo per riscaldare i cibi. Questo Programma intelligente non utilizza la pressione per cuocere gli alimenti.

Impostazioni del programma intelligente Tieni in caldo.

	Opzioni temperatura	Tempo predefinito	Tempo minimo	Tempo massimo
Tieni in caldo	Alta: 80°C	10 ore (10:00)	NA	NA
Riscaldare	Bassa: 68°C Alta: 80°C Personalizzare: da 68°C a 95°C	10 ore (10:00)	30 minuti (00:30)	10 ore (10:00)

Altre impostazioni

- Ritarda avvio  **NON** è disponibile.

Come tenere in caldo dopo la cottura

1. Quando la funzione Tieni in caldo è attivata per un Programma intelligente, questa si avvia automaticamente al termine della cottura. Il timer visualizza il tempo trascorso, fino a 10 ore
2. Per disattivare Tieni in caldo, premere ✕ per cancellare.

Home riscaldare

Preparazione

Mettere il cibo da riscaldare nella pentola di cottura interna.

È possibile utilizzare anche una teglia da forno che si adatta alla pentola di cottura interna. Aggiungere da 125 ml a 375 ml di acqua nella pentola da cottura interna per evitare di surriscaldare la teglia da forno.

Riscaldare

1. Collocare la pentola di cottura interna nella base di cottura.
2. Mettere il coperchio e bloccarlo in posizione.
3. Premere **Tieni in caldo** . Vengono visualizzate le impostazioni di cottura predefinite o quelle utilizzate per ultime.
4. Ruotare la **manopola di controllo** per selezionare il tempo di riscaldamento. Premere la **manopola di controllo** per confermare.
5. Premere il simbolo **temperatura**  per passare da **Alta, Bassa o Personalizzare**.
6. Se è stata scelta la temperatura personalizzata, ruota la **manopola di controllo** per selezionare una temperatura.
7. Premere **Avvia** . La barra di avanzamento indica **Tieni in caldo**  e la barra dei messaggi indica l'impostazione della temperatura. Il timer avvia il conto alla rovescia.
8. Una volta completato il riscaldamento, il display visualizza **Fine**. Puoi premere **X** in qualsiasi momento per annullare la funzione **Tieni in caldo**.

RITARDA AVVIO

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

	Tempo predefinito	Tempo minimo	Tempo massimo
Ritarda avvio	6 ore (06:00)	10 minuti (00:10)	24 ore (24:00)
Timer	10 minuti (00:10)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

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

Ritardare l'inizio della cottura

1. Selezionare un Programma intelligente, regolare le impostazioni come richiesto, quindi premere **Ritarda avvio** .
2. Ruotare la **manopola di controllo** per selezionare il tempo di ritardo.
3. Premere **Avvia** . Il timer inizia il conto alla rovescia.
4. Al termine del **Ritarda avvio**, il Programma intelligente si avvia automaticamente e il display indica **Su**.

Impostare un timer (senza cucinare)

1. Quando la barra dei messaggi mostra **Pronto**, premere **Ritarda avvio** .
2. Ruotare la **manopola di controllo** per selezionare il tempo del timer.
3. Premere **Avvia**  per avviare il timer.

MANUTENZIONE

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

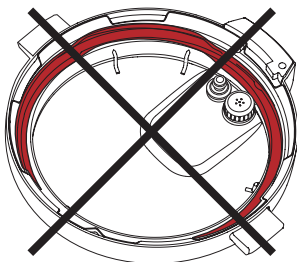
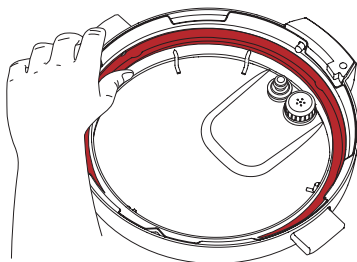
Utilizzo dell'anello di tenuta

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

- L'anello di tenuta è già preinstallato sul coperchio del multicooker, ma occorre verificare che sia installato in modo sicuro ogni volta prima dell'uso.
- L'anello di tenuta deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Gli anelli di tenuta si allungano con il passare del tempo e con il normale utilizzo. Per mantenere il prodotto sicuro, sostituire l'anello di tenuta ogni 12-18 mesi. Sostituire prima se si notano stiramenti, deformazioni o danni.

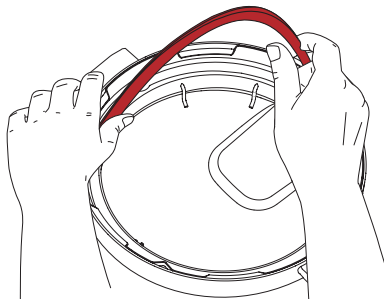
Installare l'anello di tenuta

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



Rimuovere l'anello di tenuta

1. Afferrare il bordo dell'anello di tenuta ed estrarlo da dietro l'alloggiamento dell'anello di tenuta.



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

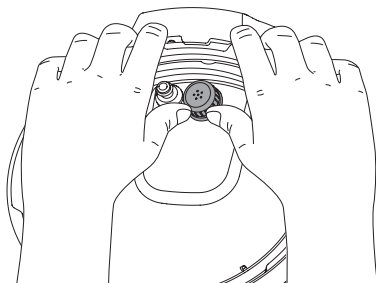
Protezione anti-blocco

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

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

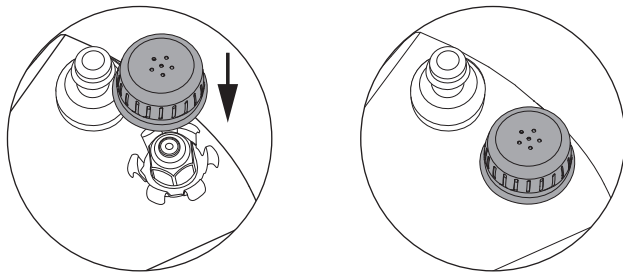
Rimuovere la protezione anti-blocco

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



Installare la protezione anti-blocco

Posizionare la protezione anti-blocco sui perni e premere verso il basso finché non scatta in posizione. Non attivare Instant Pot senza la protezione anti-blocco installata.



Copertura di rilascio del vapore

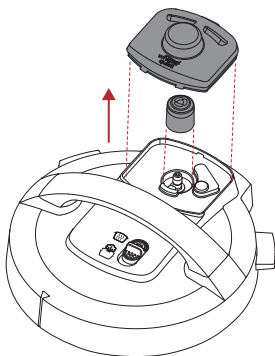
Quando Instant Pot rilascia la pressione, il vapore fuoriesce dalla parte superiore del coperchio di rilascio. Il coperchio e la valvola di sfiato del vapore sono parte integrante della sicurezza del prodotto e necessari per la cottura a pressione. Il coperchio e la valvola devono essere installati prima dell'uso e puliti regolarmente.

⚠ AVVERTIMENTO

Se la valvola di rilascio del vapore non è installata, il liquido caldo schizzerà fuori, causando lesioni personali o danni agli oggetti.

Rimuovere il gruppo di rilascio del vapore

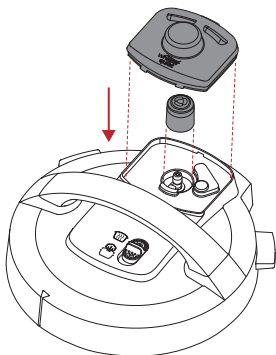
Utilizzare la linguetta sul retro per tirare via il coperchio di rilascio del vapore, quindi tirare la valvola di rilascio del vapore verso l'alto e rimuoverla dal tubo di rilascio del vapore.



Installare il gruppo di rilascio del vapore

Posizionare la valvola di sfiato del vapore sul tubo di sfiato del vapore e premere con decisione. Inserire le linguette del coperchio di sfiato del vapore nelle apposite sedi sul coperchio e premere sul lato opposto finché il coperchio non si assesta.

Se installato correttamente, il gruppo di rilascio del vapore è saldamente fissato al coperchio. Dovrebbe rimanere al suo posto quando si capovolge il coperchio.

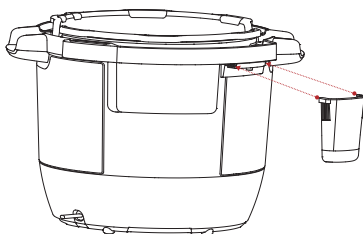


Installazione del collettore di condensa

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

Installare il collettore di condensa

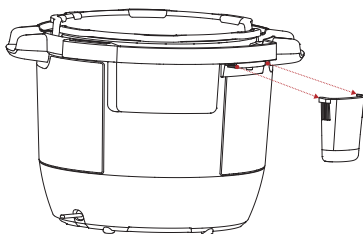
Allineare le scanalature sul collettore di condensa e le linguette sul retro della pentola di base, poi far scivolare in posizione il collettore di condensa.



Rimuovere il collettore di condensa

Tirare il collettore di condensa per separarlo dalla pentola di base; non tirare verso il basso.

Nota re le linguette sulla pentola di base e le scanalature sul collettore di condensa..



PULIZIA

Pulire la tua Instant Pot dopo ogni utilizzo. Scollegare sempre l'unità dalla rete elettrica e lasciare raffreddare tutte le parti a temperatura ambiente prima della pulizia. Prima di usare o riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutte le superfici siano asciutte.

Parte	Istruzioni per la pulizia
Accessori Cestello per vapore	- Lavare dopo ogni utilizzo. - Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel settore superiore. - Non utilizzare mai detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette sugli accessori. - Svuotare e sciacquare il raccoglitore di condensa dopo ogni utilizzo.
Coperchio e parti - Protezione anti-bloccaggio - Anello di tenuta - Valvola rilascio vapore (Steam Release Valve) - Valvola a galleggiante - Cappuccio in silicone - Collettore di condensa	- Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel settore superiore. - Togliere tutte le piccole parti dal coperchio prima del lavaggio. - Dopo aver tolto la valvola di uscita del vapore e la protezione anti-bloccaggio, pulire l'interno del tubo di uscita del vapore per evitare intasamenti. - Per far scolare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, portare il coperchio in posizione verticale sopra un lavandino tenendolo per la maniglia e ruotarlo eseguendo un giro completo. - Dopo la pulizia, riporre il coperchio capovolto sulla pentola di base. - Conservare gli anelli di tenuta in un'area ben ventilata per disperdere gli odori. - Per eliminare gli odori dall'anello di tenuta, versare 250 ml di acqua e 250 ml di aceto bianco nel recipiente interno di cottura e avviare la cottura a pressione per 5-10 minuti, poi utilizzare la funzione di uscita rapida del vapore). - Svuotare e sciacquare il raccoglitore di condensa dopo ogni utilizzo.

Recipiente interno di cottura	• Lavare dopo ogni utilizzo. • Lavare a mano con acqua tiepida e detersivo per piatti delicato oppure lavare in lavastoviglie* • Per rimuovere le macchie di acqua dura può essere necessario strofinare con una spugna imbevuta di aceto. • Per residui di cibo ostinati o bruciati, immergere in acqua calda per alcune ore prima di pulire. • Asciugare tutte le superfici esterne prima di posizionarle nella vasca base.
Cavo di alimentazione	• Utilizzare un panno leggermente inumidito per togliere eventuali residui dal cavo di alimentazione. Prima di pulire il cavo di alimentazione, scollegarlo sempre dalla presa elettrica.
Pentola di base	• Pulire l'interno della pentola di base e il bordo di raccolta della condensa strofinando con un panno leggermente inumidito e lasciare asciugare all'aria. • Pulire l'esterno della pentola di base e il pannello di controllo con un panno o una spugna morbido/a leggermente inumidito/a.

**Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe causare qualche scolorimento, ma questo non influirà sulla sicurezza e sulle prestazioni della pentola.*

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Cause	Soluzione
Difficoltà a chiudere il coperchio	La guarnizione non è installata correttamente.	Riposizionare la guarnizione, assicurandosi che sia aderente al gancio di tenuta posteriore.
	L'interno della pentola è ancora caldo.	Posizionare l'interruttore di rilascio del vapore su Vent (ventilazione), quindi abbassare il coperchio sulla base della pentola.
Difficoltà ad aprire il coperchio	Troppa pressione all'interno della pentola.	Rilasciare la pressione secondo la ricetta; aprire il coperchio solo quando la barra dei messaggi indica OK, apri coperchio.
La pentola interna si blocca sul coperchio quando si apre la pentola	Il raffreddamento del recipiente interno può creare un vuoto d'aria facendo aderire la pentola interna al coperchio.	Per rilasciare il vuoto, impostare Steam Release (Rilascio vapore) su Vent (Sfiato).
Perdite di vapore dal lato del coperchio	Non c'è la guarnizione nel coperchio.	Installare una guarnizione.
	La guarnizione è danneggiata o non installata correttamente.	Sostituire la guarnizione.
	Resti di cibo sulla guarnizione.	Togliere la guarnizione e pulirla accuratamente.
	Coperchio non chiuso correttamente.	Aprire, quindi richiudere il coperchio.
	La guida circolare della guarnizione è deformata o decentrata.	Rimuovere la guarnizione dal coperchio, quindi controllare che la guida circolare non sia piegata o deformata. Contattare l'Assistenza clienti.
	Il bordo interno della pentola di cottura potrebbe essere deformato.	Se la pentola interna è deformata, sostituirla. NON UTILIZZARE. Contattare l'Assistenza clienti.
Lievi perdite di vapore/sibili dalla bocchetta di rilascio del vapore durante il ciclo di cottura	La pentola sta regolando la pressione in eccesso.	Questo è normale; non è richiesta alcuna azione.

Problema	Cause	Soluzione
Il vapore fuoriesce dallo sfiato di rilascio del vapore quando l'interruttore di rilascio del vapore (Steam Release) è in posizione di tenuta (Seal)	Guasto al sensore della pressione.	Contattare l'Assistenza clienti.
	La valvola interna di rilascio del vapore non è inserita correttamente.	Spostare rapidamente l'interruttore di rilascio del vapore (Steam Release) su Vent (Sfiato) e poi di nuovo su Seal (Posizione di tenuta) per assicurarsi che la valvola di rilascio del vapore (Steam Release) sia posizionata correttamente.
Il display rimane spento dopo che è stato collegato il cavo di alimentazione	Connessione elettrica errata o mancanza di alimentazione elettrica.	Ispezionare il cavo di alimentazione per verificare la presenza di danni. Se si notano danni, contattare il Servizio Clienti. Controllare la presa elettrica per assicurarsi che vi sia corrente.
	Il fusibile elettrico della pentola è bruciato.	Contattare l'Assistenza clienti.
Clic occasionale o leggero crepitio	Il suono dell'accensione e dell'espansione della scheda di pressione cambia al variare della temperatura.	Questo è normale; non è necessaria alcuna azione.
	Il fondo della pentola interna è bagnato.	Pulire le superfici esterne del recipiente di cottura. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire il recipiente di cottura nella pentola di base.
Un codice di errore compare sul display e la pentola emette un segnale acustico continuo	C'è un problema con la pentola.	Vedere i codici di errore a pagina 52.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI APP

Problema	Soluzione
Ho provato a scaricare l'App, ma dice che il mio dispositivo non è compatibile.	Assicurati che la versione del sistema operativo iOS o Android sul tuo dispositivo mobile sia compatibile con l'App. Sono elencati nella pagina Instant Connect su App Store e su Google Play Store.
Sto provando a creare un account nell'App, ma non ho ricevuto il codice di verifica.	Controlla la cartella spam o posta indesiderata del tuo account di posta elettronica. Se lo trovi, assicurati di contrassegnarlo come "non spam" per evitare che le e-mail future vengano bloccate. Attendi qualche minuto e controlla nuovamente la posta in arrivo: a volte la posta elettronica arriva semplicemente in ritardo. <i>Nota: l'e-mail di convalida verrà inviata dal nostro partner tecnologico per elettrodomestici intelligenti, Fresco.</i>
Le mie ricette salvate sono scomparse dall'account sull'App.	Le ricette salvate si trovano nella sezione "My Recipes" (Le mie ricette) che si trova nella parte inferiore dello schermo. Se non vedi le tue ricette, disinstalla l'App. Quindi scarica l'ultima versione. È possibile scaricarle utilizzando il codice QR presente sulla copertina di questo manuale. Per assicurarti che le ricette vengano salvate, prova quanto segue: 1. Assicurati di avere una connessione WiFi potente e stabile. Ciò aiuterà l'App a comunicare con il server e a salvare correttamente la ricetta. 2. Verifica che il tuo dispositivo abbia abbastanza spazio di archiviazione. Se lo spazio di archiviazione del dispositivo è insufficiente, l'App potrebbe non essere in grado di salvare correttamente le informazioni. 3. Verifica che l'App disponga delle autorizzazioni necessarie per accedere alla memoria e alla rete del tuo dispositivo. Se l'App non dispone delle autorizzazioni necessarie, potrebbe non essere in grado di salvare correttamente le informazioni.

Problem	Solution
Non riesco a connettermi all'App. Ricevo invece un messaggio di errore "Impossibile connettersi".	Se riscontri problemi di connessione, disinstalla l'App. Quindi scarica l'ultima versione. È possibile scaricarla utilizzando il codice QR presente sulla copertina di questo manuale. Una volta reinstallata l'App: 1. Assicurati che il Bluetooth sia attivato sul telefono. Quindi apri l'App. 2. Se non hai un account, seleziona Get Started(Inizia). 3. Se hai già un account, accedi, seleziona My Kitchen (La mia cucina), quindi seleziona il segno Più nell'angolo in alto a destra dello schermo. 4. Seleziona Instant Pot Rio Plus. 5. Premi il pulsante WiFi su Instant Pot per meno di 1 secondo finché udirai un segnale acustico quando lo rilasci. 6. L'App ti chiederà di aggiungere Instant Pot. Premi su Continue (Continua). Questo passaggio può richiedere diversi minuti. 7. Una volta effettuato l'abbinamento, vedrai il messaggio Let's Get Cooking (Cuciniamo). Premi OK per continuare. A volte possono verificarsi problemi con il router o con altri componenti hardware. Se ancora non riesci a connetterti, contatta il servizio clienti Instant Pot Brands su www.instantpot.co.uk
Sto provando ad accedere all'App, ma il mio account non si trova; ieri sono riuscito ad accedere.	Controlla il login: Assicurati di utilizzare l'indirizzo e-mail e la password corretti associati al tuo account. A volte piccoli errori di battitura possono impedirti di effettuare l'accesso. Se hai reimpostato la password di recente, assicurati di utilizzare una nuova password. Cancella la cache e i dati dell'App: A volte i dati memorizzati nella cache possono interferire con il processo di accesso. Apri le impostazioni del tuo dispositivo e seleziona App o Applicazioni. Seleziona l'App Instant Connect e cerca l'opzione per cancellare la cache e i dati dell'App. Disinstallare e reinstallare l'App: Se non riesci a connetterti regolarmente, disinstalla l'App. Quindi scarica l'ultima versione. È possibile scaricarla utilizzando il codice QR presente sulla copertina di questo manuale.
Ho installato l'App, ma metà dello schermo è tagliata.	1. Regola la risoluzione dello schermo: Apri le impostazioni del tuo dispositivo e seleziona Display o Schermo. Cerca un'opzione per regolare la risoluzione dello schermo e prova a selezionare una risoluzione diversa per vedere se il problema si risolve. 2. Aumenta la dimensione del carattere: Se il carattere è troppo piccolo e viene tagliato, prova ad aumentare la dimensione del carattere sull'App o nelle impostazioni del dispositivo. Apri le impostazioni del tuo dispositivo e seleziona Accessibilità. Cerca un'opzione per regolare la dimensione del carattere. 3. Se il problema persiste sull'App Instant Connect, prova a utilizzare un'app diversa per verificare se il problema riguarda tutte le app sul tuo dispositivo. 4. Svuota la cache dell'App: Apri le impostazioni del tuo dispositivo e seleziona App o Applicazioni. Seleziona l'App Instant Connect e cerca l'opzione per cancellare la cache dell'App. Se ancora non riesci a visualizzare correttamente l'App, contatta il Servizio Clienti.

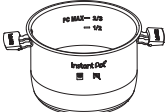
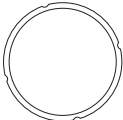
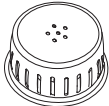
CODICI DI ERRORE

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

Problema	Causa	Soluzione
C1 o C6H	Sensore difettoso.	Contattare l'Assistenza clienti.
C7	L'elemento riscaldante è difettoso.	Contattare l'Assistenza clienti.
	Liquido insufficiente.	Aggiungere 375 ml di liquido diluito a base di acqua nella pentola di cottura interna.
C10	Guasto del modulo WiFi.	Contattare l'Assistenza clienti.
COPERCHIO APERTO o COPERCHIO CHIUSO	Il coperchio non è nella posizione corretta per il Programma intelligente selezionato.	Aprire e chiudere il coperchio. Non utilizzare un coperchio quando si usa Sauté.
Cibo bruciato	La temperatura elevata viene rilevata sul fondo della pentola interna; la pentola riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento.	I depositi di amido sul fondo della pentola di cottura interna potrebbero aver bloccato la dissipazione del calore. Premere X per interrompere la cottura, quindi rilasciare la pressione secondola ricetta e controllare il fondo della pentola di cottura interna.
PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura non a pressione.	Impostare su Vent (Sfiato) l'interruttore di uscita del vapore.

PEZZI DI RICAMBIO

Offriamo pezzi di ricambio originali per la tua Instant Pot Plus Rio Chef Series, se ne hai bisogno. Visita il sito www.instantpot.co.uk per fare l'ordine.

	Pezzo	Pezzo numero
	Pentola di cottura interna in acciaio inossidabile con manici.	212-0405-01
	Coperchio in vetro temperato Instant Pot da 5,7 l	213-0201-01
	Guarnizioni (2 confezioni)	211-0005-01
	Valvola a galleggiante	310-0019-01-EMEA
	Protezione anti- bloccaggio	310-0006-01
	Valvola rilascio vapore	310-0026-01-EMEA
	Valvola di rilascio del vapore	310-0022-01-EMEA

PER SAPERNE DI PIÙ

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

Registrare il prodotto

instantpot.eu/it/product-registration

Contattare l'assistenza clienti

instantpot.eu/it/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Scaricare la app Instant Connect™

Scopri le guide di cucina e le ricette

Disponibili nell'app store su iOS e Android

Tabelle di cottura e altre ricette

instantpot.co.uk/recipes

Video dimostrativi, suggerimenti e altro ancora

instantpot.eu/it/getting-started

Pezzi di ricambio e accessori

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

Entra a far parte della community



Specifiche del prodotto

Modello	Volume	Wattage	Alimentazione	Pressione di esercizio
RPPC61-BK	5,7 Litres	1000 W	220-240 V 50/60Hz	80 kPa

GARANZIA LIMITATA

INSTANT Pot Brands (Ireland) Limited e Instant Pot Brands Inc. (congiuntamente, l'“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE.

La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE. Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantpot.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario.

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

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui 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 da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotto componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura. L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantpot.eu/it/product-registration È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto.

Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Servicio de Garantía

Para disfrutar del servicio de garantía, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente creando un recibo de asistencia en línea en instantpot.eu/it/contact-us. Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Brands no asumirá los gastos de envío relacionados con el servicio de garantía. Al devolver el aparato, indique su nombre, domicilio, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original además de la descripción del problema que ha observado en el aparato.

Instant Brands (Ireland) Limited,
Block A, George's Quay Plaza,
George's Quay
Dublin, D02 E440
Republic of Ireland

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]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.

⚠️ AVVERTIMENTO

NON collocare il dispositivo sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o all'interno di un forno. Utilizzare sempre questo dispositivo su una superficie stabile, non combustibile e piana, come il piano di lavoro della cucina.



Instant Pot Brands (EMEA) Limited

Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH, Regno Unito

Instant Brands (Irlanda) Limited

Block A, George's Quay Plaza, George's Quay
Dublin, D02 E440
Republic of Ireland

instantpot.com

© 2025 Instant Brands

Instant Pot sono marchi registrati
di Instant Pot Brands.