

get started

INSTANT™ DUO® PLUS
WITH WHISPER QUIET
CON FINESTRA DI COTTURA

Instant

Questo è il tuo nuovo Instant Pot® Duo Plus with Whisper Quiet!

Ti diamo il benvenuto nel mondo Instant Chefs a casa. Siamo entusiasti di dare il via alla tua esperienza in cucina con Instant Brands!

Speriamo ti innamorerai del tuo Instant Pot e lo userai per molti anni.



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!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Scarica **Instant Brands® Connect app** per sfogliare tra più di 1000 ricette.



Visita il **canale YouTube di Instant Brands UK** per guardare i video dimostrativi e farti ispirare da nuove ricette.



Entra in contatto con la **Community Facebook di Instant Pot UK** e lasciati ispirare dai consigli, dai trucchi e dalle ricette di questo gruppo molto attivo di Instant chefs!

INDICE

Precauzioni importanti	2
Contenuto della confezione	8
Utilizzo di Duo Plus	10
Preparazione iniziale	14
Utilizzo del coperchio	20
Cottura lenta	26
Riso	28
Vapore	30
Sauté	31
Yogurt	34
Sottovuoto	36
Torta	38
Tenere in caldo	40
Pulizia	41
Risoluzione dei problemi	42
Codici di errore	46
Per saperne di più	48
Garanzia	49



ISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

AVVERTIMENTO

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Dove mettere l'apparecchio

Appoggiare l'apparecchio 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 nel corpo della pentola.

NON mettere l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas/ elettrico o a un forno caldi.

NON usare il prodotto vicino ad acqua o fiamme.

NON usare all'aperto. Tenere al riparo dalla luce diretta del sole.

NON appoggiare su oggetti che potrebbero ostruire le prese d'aria sul fondo dell'apparecchio.

Uso Generale

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

Usare guanti da forno quando si maneggia il recipiente interno e si tolgono gli accessori.

Posizionare gli accessori caldi su una superficie o una piastra di cottura resistenti al calore.

Fare attenzione quando si solleva il recipiente interno dal corpo della pentola per non scottarsi.

Fare molta attenzione quando il recipiente interno contiene cibi caldi, olio caldo o altri liquidi caldi.

⚠ AVVERTIMENTO

Usare solo il coperchio Instant Brands fornito con il prodotto. Il coperchio di qualsiasi altra pentola a pressione o per friggitrice ad aria può causare danni al prodotto.

NON usare l'apparecchio senza il recipiente interno.

NON toccare la parte in metallo del coperchio, 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 per trasportare o spostare l'apparecchio.

NON usare l'apparecchio per frittture a immersione con l'olio.

NON spostare l'apparecchio mentre è in funzione e usare la massima cautela quando si getta il grasso caldo.

NON far mai usare l'apparecchio a bambini o 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.

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. Un uso inappropriato può provocare ustioni, lesioni e/o danni materiali.

Assicurarsi che l'apparecchio sia ben chiuso prima di metterlo in funzione.

Verificare se la valvola di scarico è installata.

Usare il coperchio Instant Brands durante la cottura a pressione.

⚠ AVVERTIMENTO

Per istruzioni su come usare il coperchio, leggere il Manuale di istruzioni o la Guida rapida.

Spegnere l'apparecchio se dalla bocchetta dell'aria calda esce un flusso costante di vapore per più di 3 minuti. Se esce vapore dai lati del coperchio, spegnere l'apparecchio e assicurarsi che la guarnizione sia installata correttamente.

Prima dell'uso, controllare che la valvola di scarico, il condotto di scarico, il coperchio a prova di blocco e la valvola a galleggiante non siano ostruiti. Per sapere come pulire correttamente tutte queste parti, leggere il Manuale di istruzioni.

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 quando è sotto pressione.

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 o altri danni.

NON mettere il viso, le mani o la pelle nuda sulla bocchetta dell'aria calda 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

Un riempimento eccessivo può comportare il rischio di intasamento del tubo di rilascio del vapore e di sviluppare una pressione eccessiva.

NON riempire il recipiente interno oltre la linea "PC MAX - 2/3".

⚠ AVVERTIMENTO

NON riempire il recipiente interno oltre la linea "PC MAX - 1/2" se gli ingredienti aumentano di volume durante la cottura, come riso, fagioli secchi o verdure secche.

Fare molta attenzione durante la cottura e lo sfiato di cibi come purea di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, avena, piselli spezzati, spaghetti, ecc. in quanto possono formare schiuma o schizzi che possono ostruire il condotto, la valvola e/o la maniglia di scarico.

NON riempire il recipiente interno oltre la linea "PC MAX- 1/2" quando si cuociono questi ingredienti. L'inosservanza di questa precauzione può causare lesioni personali e/o danni materiali, e può annullare la garanzia.

NON inserire nel recipiente interno cibi troppo grandi in quanto potrebbero causare rischi di incendio e/o lesioni personali.

Verificare che la guarnizione del coperchio sia inserita correttamente.

Accessori

Usare solo accessori o componenti autorizzati da Instant Brands. L'uso di parti, accessori o componenti non raccomandati dal produttore può causare lesioni, incendi o scosse elettriche.

Usare solo il recipiente interno in acciaio inox autorizzato per laDuo Plus per ridurre il rischio di perdita di pressione.

Sostituire la guarnizione del coperchio solo con una guarnizione Instant Pot autorizzata per evitare lesioni personali e danni all'apparecchio.

NON usare gli accessori forniti in forni a microonde, tostapane, forni ventilati o statici o su piani di cottura in ceramica, serpentine elettriche, cucine a gas o griglie da esterni.

Cura e conservazione

FARE raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di

⚠ AVVERTIMENTO

pulire o mettere via.

Svuotare completamente il corpo della pentola quando non è in uso.

NON inserire nell'apparecchio materiali combustibili come carta, cartone, plastica, polistirolo o legno..

Cavo di alimentazione

Un cavo di alimentazione corto ha meno probabilità di essere afferrato dai bambini, impigliarsi o far inciampare una persona. Tenere l'apparecchio e il cavo lontani dalla portata dei bambini. Non far mai pendere il cavo dal piano di lavoro, non usare mai prese più in basso del piano di lavoro e non usare mai con una prolunga.

NON lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde o fiamme libere, compreso il piano cottura.

NON usare con convertitori di potenza o adattatori, interruttori a tempo o sistemi di controllo remoto separati. Questo apparecchio è dotato di una spina a 2 poli con messa a terra. Per ridurre il rischio di folgorazione: Collegare il cavo di alimentazione SOLO a una presa di corrente con messa a terra.

NON rimuovere la messa a terra.

Se l'apparecchio è fornito con un cavo di alimentazione amovibile:

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. Per proteggersi dalle scosse elettriche: Per spegnere l'apparecchio, selezionare Annulla quindi scollegare la spina. 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

⚠ AVVERTIMENTO

opposta alla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.

ISPEZIONARE regolarmente l'apparecchio e il cavo. **NON** usare l'apparecchio se il cavo o la spina mostrano segni di danneggiamento, se l'apparecchio non funziona bene o se è stato fatto cadere o è danneggiato in qualsiasi modo. Per qualsiasi problema, contattare l'Assistenza Clienti per e-mail all'indirizzo EUSupport@instantbrands.com o telefonicamente al numero +44 (0) 3331 230051.

NON manomettere i meccanismi di sicurezza per non causare danni alle persone e/o alle cose.

NON versare liquidi o alimenti di alcun tipo dentro il corpo della pentola senza il recipiente interno inserito.

NON immergere il cavo, la spina di alimentazione o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

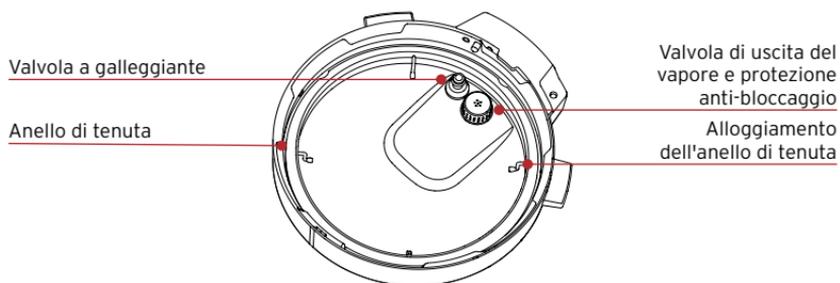
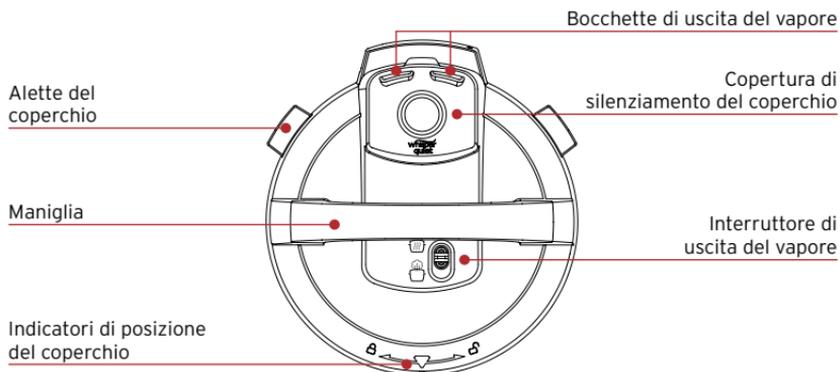
NON usare l'apparecchio con impianti elettrici diversi da 220-240V~ 50-60Hz.

NON mettere l'apparecchio sotto un getto d'acqua per pulirlo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

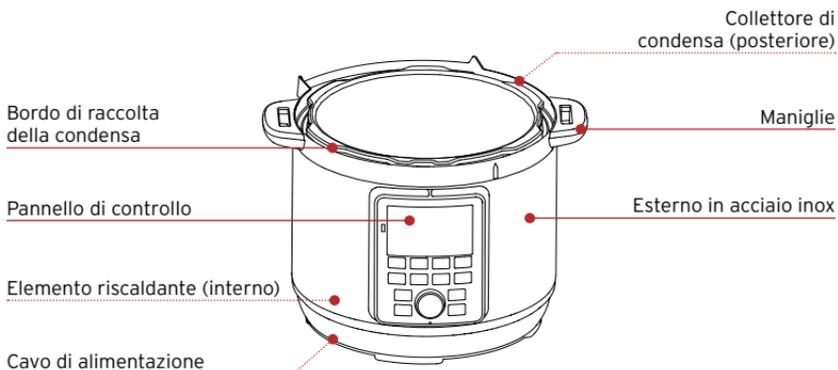
Coperchio



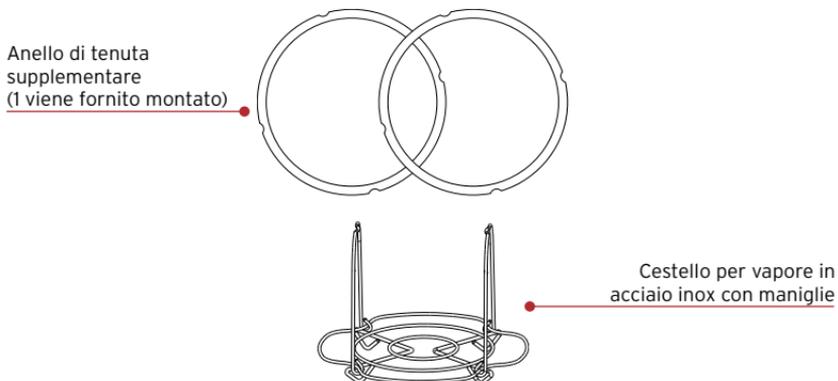
Recipiente interno di cottura in acciaio inox



Pentola di base



Parti e accessori



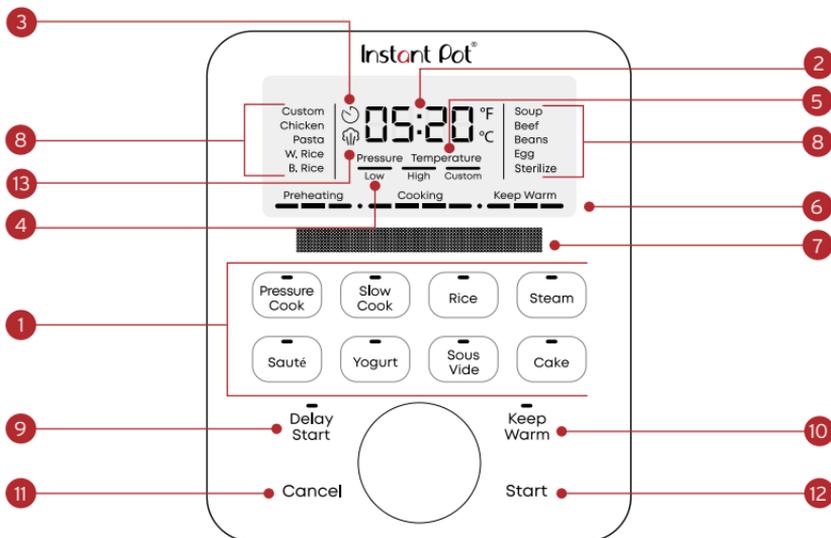
Le immagini hanno carattere puramente indicativo e potrebbero differire dal prodotto reale.

Ricordare di riciclare!

Abbiamo ideato questo imballaggio pensando alla sostenibilità. Preghiamo pertanto di riciclare tutto ciò che è riciclabile nella rispettiva località.

UTILIZZO DI DUO PLUS CON SISTEMA DI SILENZIAMENTO

Pannello di controllo



1. Impostazioni del programma intelligente
 - Preimpostazioni di cottura
2. Tempo
 - Tempo di cottura
 - Ritardo di avvio
 - Tempo di mantenimento in caldo
3. Indicatore di avvio ritardato
 - Indica che l'avvio ritardato è attivo
4. Indicatore di pressione
 - Quando è acceso, mostra il livello di pressione selezionato
5. Indicatore di temperatura
 - Quando è acceso, mostra la temperatura selezionata
6. Barra di avanzamento
 - Mostra l'avanzamento della cottura
7. Display dei messaggi
 - Mostra le istruzioni di cottura
8. Programmi di cottura
 - Il programma attivo è illuminato
9. Avvio ritardato
 - La spia accesa indica che è attivo
10. Tenere in caldo
 - La spia accesa indica che è attivo
11. Annulla
12. Avvia
13. Icona del vapore
 - Quando è accesa, c'è pressione nella pentola multiuso

Messaggi di stato

Il pannello di controllo mostra le informazioni necessarie per l'utilizzo dell'Instant Duo Plus.

OFF	Modalità pausa
On	Modalità preriscaldamento
Hot	Il programma intelligente Sauté è pronto per l'inserimento del cibo
00:00	Tempo <ul style="list-style-type: none">• Programma intelligente: tempo di cottura rimanente• Avvio ritardato: tempo prima che il programma intelligente si avvii• Tenere in caldo: tempo durante il quale il cibo è rimasto in caldo
boil	Il programma intelligente Yogurt è in ciclo di pastorizzazione
End	Il programma intelligente è terminato (Tenere in caldo è disattivato)
Lid	Il coperchio non è montato sull'unità o non è fissato correttamente
Food	La pentola si sta surriscaldando a causa dell'insufficienza di liquido. Vedere Risoluzione dei problemi .
burn	La pentola si sta surriscaldando a causa dell'insufficienza di liquido. Vedere Risoluzione dei problemi .
E*	Si è verificato un errore. Vedere Risoluzione dei problemi .

Attivazione e disattivazione del suono

Attivare il suono

In modalità Ready (Pronto), premere e tenere premuti per 5 secondi **Delay Start** (Avvio ritardato) e **Keep Warm** (Tenere in caldo). Il display dei messaggi visualizza **Sound Off** (suono disattivato).

Disattivare il suono

In modalità Ready (Pronto), premere e tenere premuti per 5 secondi **Delay Start** (Avvio ritardato) e **Keep Warm** (Tenere in caldo). Il display dei messaggi visualizza **Sound On** (suono attivato)

Gli avvisi acustici di sicurezza (bip) non possono essere disattivati.

Modificare la scala di temperatura

Impostare su Fahrenheit

In modalità Ready (Pronto) con la scala impostata su Celsius, premere e tenere premuta per 5 secondi la manopola **di controllo**. Il display dei messaggi visualizza **Temp Unit F** (Temp unità F).

Impostare su Celsius

In modalità Ready (Pronto) con la scala impostata su Fahrenheit, premere e tenere premuta per 5 secondi la manopola **di controllo**. Il display dei messaggi visualizza **Temp Unit C** (Temp unità C).

Ritardare l'inizio della cottura

È possibile impostare un timer di avvio ritardato per un minimo di 10 minuti e un massimo di 24 ore.

1. Selezionare un programma intelligente, regolare le impostazioni come si desidera, quindi premere **Delay Start** (Avvio ritardato).
2. Quando il campo dei minuti lampeggia, ruotare la **manopola di controllo** per impostare i minuti (con incrementi di 10 minuti) e premere il tasto **Start** per selezionare.
3. Il ritardo di avvio inizia automaticamente e il timer esegue il conto alla rovescia.
4. Al termine del ritardo di avvio, inizia il programma intelligente.

Impostare un timer (senza cuocere)

È possibile impostare un timer per un minimo di 1 minuto e un massimo di 60 minuti.

1. Quando l'unità è accesa e il display dei messaggi visualizza "**Ready**"

(Pronto), premere **Delay Start** (Avvio ritardato).

2. Quando il campo dei minuti lampeggia, ruotare la **manopola di controllo** per impostare i minuti (con incrementi di 1 minuto).
3. Premere **Start** (Avvio) per avviare il timer.

Annullamento della cottura

Nella modalità Preriscaldamento, Cottura o Tenere in caldo, premere **Cancel** (Annulla). Il display dei messaggi visualizza **Ready** (Pronto).

Ripristinare le impostazioni originali dell'unità

Ripristino dei singoli programmi

- Con la pentola in modalità **Ready** (Pronto), premere tenere premuto per oltre 3 secondi un pulsante di programma. Il display dei messaggi visualizza **Ready** (Pronto).

Il livello di pressione, il tempo di cottura e la temperatura del programma vengono riportati alle impostazioni di fabbrica.

Ripristino di singoli programmi durante la cottura

- Con la pentola in modalità Cooking (Cottura), premere e tenere premuto per oltre 3 secondi il pulsante del programma. Il display torna al programma di cottura in corso, ma con le impostazioni predefinite di fabbrica.

Il livello di pressione, il tempo di cottura e la temperatura del programma vengono riportati alle impostazioni di fabbrica.

Ripristino delle impostazioni di tutti i programmi

- Con la pentola in modalità Ready (Pronto), premere e tenere premuto **Cancel** (Annulla) per oltre 3 secondi. Il display dei messaggi visualizza **Ready** (Pronto).

Le impostazioni dell'unità vengono ripristinate alle impostazioni di fabbrica.

CONFIGURAZIONE INIZIALE

Pulire prima dell'uso

1. Lavare con acqua calda e sapone il recipiente interno di cottura. Risciacquare e 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 particelle di imballaggio sparse.

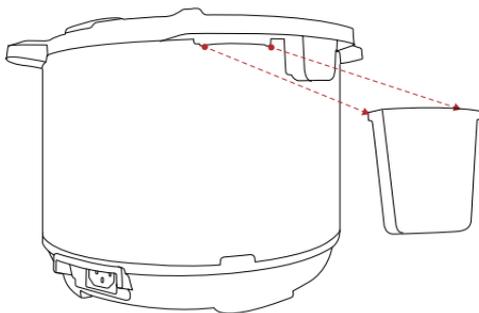
Installazione del collettore di condensa

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.

Rimuovere il collettore di condensa

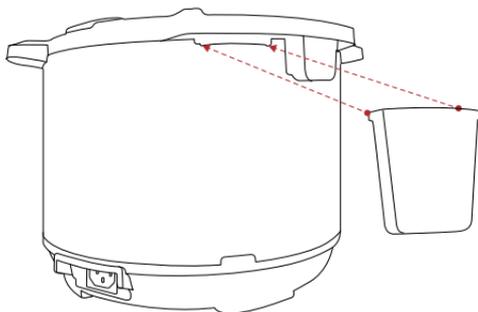
- Tirare il collettore di condensa per separarlo dalla pentola di base; non tirare verso il basso.

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



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.



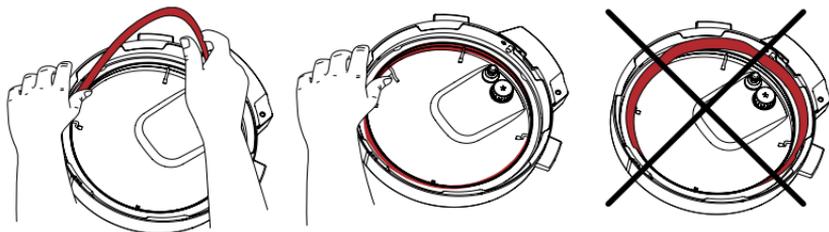
Utilizzo dell'anello di tenuta

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

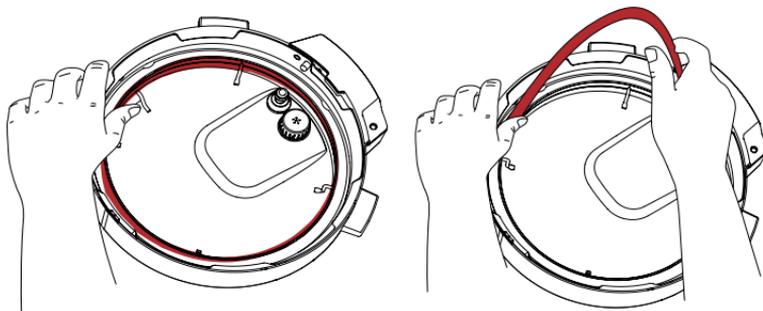
Installare l'anello di tenuta

1. Posizionare l'anello di tenuta 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

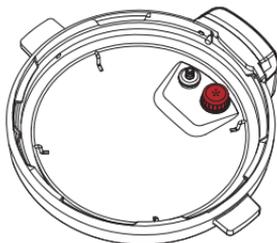
1. Afferrare il bordo dell'anello di tenuta ed estrarlo da dietro l'alloggiamento dell'anello di tenuta.
2. Ispezionare l'alloggiamento per verificare che sia saldo, centrato e di altezza uniforme lungo tutta la circonferenza del coperchio. Se l'alloggiamento dell'anello di tenuta è deformato, non cercare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



Protezione anti-bloccaggio

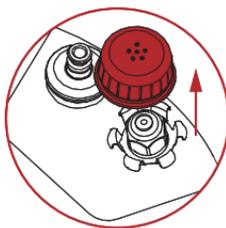
La protezione anti-bloccaggio impedisce alle particelle di cibo di salire attraverso il tubo di uscita del vapore, facilitando così la regolazione della pressione.

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



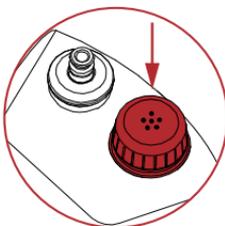
Togliere la protezione anti-bloccaggio

- Afferrare il coperchio come il volante di un'automobile e usare i pollici per premere saldamente sul lato della protezione anti-bloccaggio (premendo verso il lato del coperchio e verso l'alto) fino a sganciarla dai denti sottostanti.



Installare la protezione anti-bloccaggio

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



Cavo con spina

- Quando si è pronti a usare l'Instant Pot Duo Plus, collegare il cavo elettrico alla presa di corrente sul retro dell'apparecchio.

Funzionamento di prova

Preparare la nuova Instant Pot Duo Plus per un funzionamento di prova è un ottimo modo per capire come funziona l'unità prima di cuocere un pasto vero e proprio.

Per eseguire un funzionamento di prova:

1. Versare 500 ml di acqua nel recipiente interno di cottura.
2. Collocare il recipiente interno di cottura nella pentola di base.
3. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
Vedere di seguito "Come bloccare il coperchio"
4. Premere **Pressure Cook** (Cottura a pressione) sul pannello di controllo.
5. Premere la **manopola di controllo**, poi ruotarla per impostare il tempo di cottura su 5 minuti.
6. Premere **Keep Warm** (Tenere in caldo) per disattivare l'impostazione Tenere in caldo.
7. Premere **Start** (Avvio) per iniziare. Il display dei messaggi visualizza **Preheating** (Preriscaldamento).
8. Al termine della cottura, il display visualizza **DO NOT OPEN LID** (NON APRIRE IL COPERCHIO).
9. Far uscire il vapore portando l'interruttore di uscita del vapore nella posizione di sfianto . Quando il vapore è completamente uscito, il display dei messaggi visualizza alternativamente **OK to Open Lid** (OK ad aprire il coperchio) e **End** (Fine).
Per le istruzioni complete, vedere di seguito "Come far uscire il vapore"
10. Sbloccare e aprire il coperchio.
Vedere di seguito "Come sbloccare il coperchio"
11. Eliminare l'acqua residua, poi lavare e asciugare il recipiente interno di cottura.

Ora si può cucinare un pasto con l'Instant Pot Duo Plus!

UTILIZZARE IL COPERCHIO

Il coperchio per la cottura a pressione si utilizza per la maggior parte dei programmi di cottura e soprattutto per la cottura a pressione. Utilizzare sempre il coperchio per la cottura a pressione fornito con la pentola di base dell'Instant Pot Duo Plus.

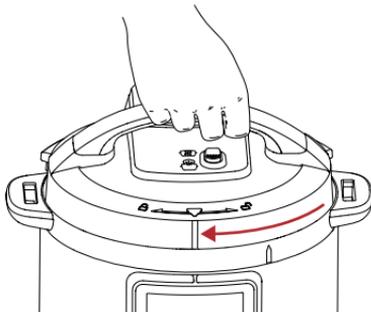
Come chiudere e bloccare il coperchio

Per la cottura a pressione, il coperchio deve essere bloccato saldamente per evitare la fuoriuscita del vapore. Quando si posiziona il coperchio sulla pentola di base:

1. Allineare la linea sul coperchio e la freccia sul lato del pannello di controllo.



2. Ruotare il coperchio in senso orario finché la linea sul coperchio non coincide con quella sul pannello di controllo.



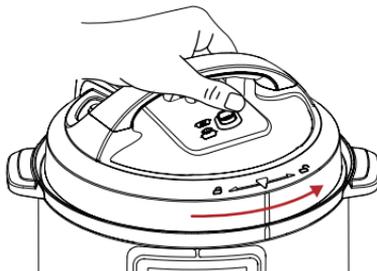
Se all'avvio di un programma di cottura il coperchio non è chiuso e bloccato,

il display dei messaggi visualizza "Turn to Lock Lid" (Girare per bloccare il coperchio) e l'unità non avvia la pressurizzazione..

Come sbloccare e aprire il coperchio

Una volta che il vapore è uscito completamente, bisogna sbloccare il coperchio prima di aprirlo:

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario finché la linea sul coperchio non si allinea con la freccia sul lato del pannello di controllo.



2. Sollevare con cautela il coperchio e toglierlo dalla pentola di base.

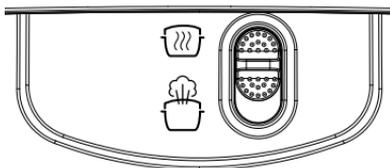
Quando un programma di cottura è terminato e il vapore è stato fatto uscire, l'icona del vapore sul display  scompare e il display dei messaggi visualizza END (FINE) e OK to Open Lid (OK per aprire il coperchio).

Come far uscire il vapore

Instant Pot Duo Plus può far uscire il vapore in modo naturale o rapido. Selezionare l'opzione più adatta al tipo di alimenti in cottura.

Uscita naturale del vapore

1. Al termine della cottura, lasciare l'interruttore di uscita del vapore in posizione di tenuta  fino a quando tutta la pressione non è scaricata.

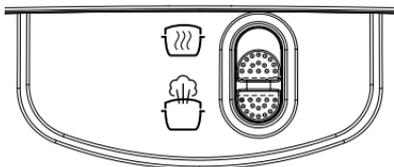


2. Quando la pressione è stata scaricata, l'icona del vapore sul display  è scomparsa e il display dei messaggi visualizza **OK to Open Lid** (OK ad aprire il coperchio), togliere il coperchio.

Uscita rapida del vapore

Fa uscire rapidamente il vapore dopo che l'interruttore di uscita del vapore è stato portato nella posizione di sfiato. Utilizzare per: alimenti che potrebbero scuocersi, come verdure e frutti di mare.

1. Dopo la cottura, impostare l'interruttore di uscita del vapore sulla posizione di **sfiato**  e attendere che tutta la pressione venga scaricata.



2. Quando la pressione è stata scaricata, l'icona del vapore sul display  è scomparsa e il display dei messaggi visualizza **OK to Open Lid** (OK ad aprire il coperchio), togliere il coperchio.

Cautela nella cottura a pressione

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

Cottura a pressione

La cottura a pressione utilizza vapore pressurizzato per cuocere i cibi in modo rapido e uniforme. Ogni programma intelligente specifico è progettato per cuocere a pressione un determinato tipo di cibo. È possibile regolare le impostazioni secondo le indicazioni della ricetta.

Scegliere tra questi programmi intelligenti:

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Livello di pressione predefinito
Costume	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	8 hours (08:00)	Alto
Pollo	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Pasta	1 minute (00:01)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Alto
Minestra	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Manzo	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Fagioli	20 minutes (00:20)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Uovo	5 minutes (00:05)	0 minute (00:00)	10 minutes (00:10)	Basso
Sterilizzare	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Alto

Altre impostazioni

- Per impostazione predefinita, la funzione automatica Tieni in caldo è attiva per tutti i programmi di cottura a pressione.
- L'avvio ritardato è disponibile per tutti i programmi di cottura a pressione.

Come cuocere a pressione

Preparazione

Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Inserire gli ingredienti nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Pressure Cook** (Cottura a pressione) sul pannello di controllo.
4. Ruotare **la manopola di controllo** per evidenziare il programma intelligente che si desidera utilizzare, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.
5. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare la manopola di controllo per cambiarlo, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.
6. Il livello di pressione predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per cambiarlo, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.
7. Per ritardare la cottura, premere **Delay Start** (Avvio ritardato), quindi ruotare **la manopola di controllo** per selezionare il tempo di ritardo.
8. L'opzione Keep Warm (Tenere in caldo) è attiva per impostazione predefinita. Per disattivarla, premere il tasto **Keep Warm**.
9. Premere **Start** (Avvio). Il display dei messaggi visualizza **Preheating** (Preriscaldamento) e l'unità crea pressione.

Possono essere necessari 10-15 minuti per raggiungere l'impostazione di pressione per la cottura. I cibi congelati allungano il tempo di preriscaldamento.

Cottura

1. Quando la pressione è pronta, il display dei messaggi visualizza **Do Not Open Lid** (Non aprire il coperchio). La cottura si avvia e la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
2. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

È possibile premere Cancel (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Conclusione della cottura

1. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.
2. Se la funzione Tenere in caldo è attiva, il relativo tempo inizia a scorrere.

Uscita del vapore

Scegliere il metodo di uscita del vapore più adatto alla ricetta specifica.

Per tutti i dettagli, vedere "Come far uscire il vapore".

Utilizzare un liquido per creare vapore

La cottura a pressione richiede un liquido nel recipiente interno di cottura per produrre il vapore necessario. A seconda della dimensione specifica dell'Instant Pot Duo Plus, ecco le quantità minime necessarie:

Dimensione dell'Instant Pot	Liquido minimo per cottura a pressione *
5.7 litri	12 oz / 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 LENTA

La cottura lenta permette di preparare le ricette preferite a fuoco lento e in umido, proprio come faceva la nonna. Questo programma non utilizza la pressione per cuocere il cibo.

Scegliere tra questi programmi intelligenti:

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Livello di pressione predefinito
Costume	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Pollo	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Pasta	3 hours (03:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Minestra	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Manzo	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Fagioli	8hours (08:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto

Altre impostazioni

- Per impostazione predefinita, la funzione automatica Tieni in caldo è attiva per tutti i programmi di cottura lenta.
- L'avvio ritardato è disponibile per tutti i programmi di cottura lenta.

Come utilizzare la cottura lenta

Preparazione

Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Cottura

1. Inserire gli ingredienti nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Slow Cook** (Cottura lenta).
4. Ruotare **la manopola di controllo** per evidenziare il programma intelligente che si desidera utilizzare, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.
5. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
6. La temperatura di cottura predefinita lampeggia. Per selezionarla, premere **la manopola di controllo**. Oppure, per modificarla, ruotare **la manopola di controllo**.
7. A scelta, è possibile ritardare la cottura. Premere **Delay Start** (Avvio ritardato), poi ruotare **la manopola di controllo** per selezionare il tempo di ritardo.
8. L'opzione **Keep Warm** (Tenere in caldo) è attiva per impostazione predefinita. Per disattivarla, premere il tasto **Keep Warm**.
9. Premere **Start** (Avvio). Inizia il preriscaldamento. Quando è pronto, la cottura inizia e la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
10. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

*È possibile premere **Cancel** (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento.*

Conclusione della cottura

1. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.
2. Se la funzione Tenere in caldo è attiva, il relativo tempo inizia a scorrere.

RISO

Il programma Rice (Riso) utilizza il vapore pressurizzato per cuocere il riso in modo rapido e uniforme. È possibile regolare le impostazioni secondo le indicazioni della ricetta.

Scegliere tra questi programmi intelligenti:

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Livello di pressione predefinito
Costume	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Basso
Riso bianco	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Basso
Riso integrale	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Alto

Altre impostazioni

- Per impostazione predefinita, la funzione automatica Tieni in caldo è attiva per tutti i programmi Riso.
- L'avvio ritardato è disponibile per tutti i programmi Riso.

Come cuocere il riso

1. Inserire gli ingredienti nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Rice** (Riso) sul pannello di controllo.
4. Ruotare la **manopola di controllo** per evidenziare il programma

intelligente che si desidera utilizzare, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.

5. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
6. Il livello di pressione predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo.
7. A scelta, è possibile ritardare la cottura. Premere Delay Start (Avvio ritardato), poi ruotare la manopola di controllo per selezionare il tempo di ritardo.
8. L'opzione Keep Warm (Tenere in caldo) è attiva per impostazione predefinita. Per disattivarla, premere il tasto **Keep Warm**.
9. Premere **Start** (Avvio). Il display dei messaggi visualizza **Preheating** (Preriscaldamento) e l'unità crea pressione.

Possano essere necessari 10-15 minuti per raggiungere l'impostazione di pressione per la cottura.

Cottura

1. Quando la pressione è pronta, il display dei messaggi visualizza **Do Not Open Lid** (Non aprire il coperchio). La cottura si avvia e la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
2. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

È possibile premere Cancel (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Conclusione della cottura

1. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.
2. Se la funzione Tenere in caldo è attiva, il relativo tempo inizia a scorrere.

Uscita del vapore

Scegliere il metodo di uscita del vapore più adatto alla ricetta specifica.

Per tutti i dettagli, vedere sopra: "Come far uscire il vapore"

VAPORE

Il programma Steam (Vapore) cuoce gli alimenti utilizzando il vapore ma senza pressione; è particolarmente utile per verdure come broccoli, zucchine, carote e altri. È possibile regolare le impostazioni secondo le indicazioni della ricetta o secondo i propri gusti.

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Temperatura predefinita
costume	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)	Alto

Altre impostazioni

- L'opzione automatica Tenere in caldo non è disponibile.
- L'avvio ritardato non è disponibile.

Come cuocere a vapore

Preparazione

Tagliare o tritare gli ingredienti secondo la ricetta.

Cottura

1. Inserire gli ingredienti nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Steam** (Vapore), dopodiché sul pannello di controllo lampeggia "Custom" (Personalizzato).
4. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
5. La temperatura di cottura predefinita lampeggia. Per selezionarla,

premere **la manopola di controllo**. Oppure, per modificarla, ruotare **la manopola di controllo**.

6. Premere **Start** (Avvio). Inizia il preriscaldamento. Quando è pronto, la cottura inizia e la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
7. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

*È possibile premere **Cancel** (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento.*

Conclusione della cottura

- Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.

SAUTÉ (ROSOLARE)

Utilizzare la funzione Sauté al posto della padella per frittura o della casseruola. La funzione Sauté può rafforzare i sapori degli ingredienti o può servire per sobbollire, rassodare o addensare le salse.

Scegliere tra questi programmi intelligenti:

Programma	Temperatura di cottura (fissa)	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura
Basso	221° F (105° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Alto	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
costume 1	203° F (95° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
costume 2	230° F (110° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
costume 3	275° F (135° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
costume 4	320° F (160° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
costume 5	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

Altre impostazioni

- L'opzione automatica Tenere in caldo è disattivata per impostazione predefinita.
- L'avvio ritardato non è disponibile.

Come rosolare i cibi

Preparazione

Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Collocare nella pentola di base il recipiente interno di cottura vuoto. Non chiudere il coperchio.
2. Premere **Sauté, dopodiché** il programma intelligente Custom (Personalizzato) lampeggia.
3. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
4. La temperatura di cottura predefinita lampeggia. Per selezionarla, premere **la manopola di controllo**. Oppure, per modificarla, ruotare **la manopola di controllo**.
5. Premere **Start** (Avvio). La cottura si avvia e la barra di avanzamento indica **Preheating** (Preriscaldamento).

Cottura

1. Quando il display dei messaggi visualizza **Hot** (Caldo), aggiungere gli ingredienti ma non chiudere il coperchio.
2. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

È possibile premere Cancel (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Conclusione della cottura

- Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.

Rosolare prima della cottura a pressione o della cottura lenta

Molto spesso, è opportuno rosolare i cibi per dare loro una doratura prima di cuocerli ulteriormente.

1. Rosolare gli ingredienti
2. Premere **Cancel** (Annulla)
È possibile deglassare il recipiente interno adesso, prima di passare alla cottura a pressione o alla cottura lenta (vedere Deglassare qui di seguito)
3. Selezionare il programma intelligente che si desidera utilizzare per completare la cottura.

Deglassare

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

1. Togliere il cibo dal recipiente interno
2. Versare acqua, brodo o vino
3. Utilizzare un cucchiaino di legno o una spatola di silicone per staccare il cibo attaccato al fondo del recipiente interno di cottura

YOGURT

Si può utilizzare l'Instant Pot Duo Plus per preparare facilmente deliziosi yogurt a base di latte fermentato o senza lattosio.

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Yogurt:

Processi	Tempo di cottura predefinito	Temperatura predefinita	Intervallo di tempo personalizzato
Pastorizzare	3 minutes (00:03)	Alto	NA
Fermento (latticini)	8 hours (08:00)	Basso	NA
Fermento (non caseario, personalizzato)	8 hours (08:00) (adjustable)	Basso	Minimum 30 minutes (00:30) Maximum 99 hours, 30 minutes (99:30)

Altre impostazioni

- L'opzione automatica Tenere in caldo non è disponibile.
- L'avvio ritardato non è disponibile.

Come fare lo yogurt

Pastorizzare il latte

1. Versare il latte nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Yogurt**, dopodiché il programma intelligente personalizzato (Custom) lampeggia.
4. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Premere **la manopola di controllo** per selezionare un'impostazione personalizzata.
5. Utilizzando **la manopola di controllo**, cambiare la temperatura predefinita in High (Alta). Il display visualizza **BOIL** (Bollire).
6. Premere **Start** (Avvio). La cottura si avvia e la barra di avanzamento indica **Preheating** (Preriscaldamento).

- Al termine della pastorizzazione, il display visualizza **End** (Fine).

Il latte deve raggiungere una temperatura minima di 72 °C / 161 °F affinché avvenga la pastorizzazione.

Aggiungere i bacilli/fermenti

- Lasciare raffreddare il latte pastorizzato finché non ha raggiunto i 43 °C / 110°F.
- Aggiungere al latte una coltura di bacilli secondo le istruzioni della confezione. Se si utilizza uno yogurt semplice come fermentante, assicurarsi che contenga una coltura attiva. Miscelare 30 mL (2 cucchiaini) di yogurt ogni 3,7 L (1 gallone) di latte o seguire una ricetta di fiducia.
- Collocare e chiudere il coperchio.

Fermentazione

- Premere **Yogurt**.
- Passare a Normal (Normale) premendo nuovamente **Yogurt**; il display visualizza 8 ore (08:00).
- Il tempo di fermentazione predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
- Dopo 10 secondi la pentola inizia a riscaldarsi; il display visualizza il conteggio del tempo a partire da 00:00.
- Quando la fermentazione è completata, l'unità emette un segnale acustico e il display visualizza **End** (Fine).
Un periodo di fermentazione più lungo produrrà uno yogurt più saporito.
- Lasciare raffreddare lo yogurt.
- Mettere in frigorifero per 12-24 ore affinché prenda sapore.

Quanto yogurt fare?

Dimensione dell'Instant Pot	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
5.7 litri	32 oz / 1000 mL	128 oz / 3.8 L

SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)

Sous Vide (Sottovuoto) cuoce il cibo in acqua dentro un sacchetto ermetico per alimenti, per un tempo prolungato. Il cibo si cuoce nei propri succhi, diventando delizioso e tenero. Questo programma non utilizza la pressione per cuocere il cibo.

Per mantenere una temperatura precisa, è necessario utilizzare il coperchio per la cottura a pressione.

Scegliere tra questi programmi intelligenti:

Programma	Temperatura predefinita	Tempo di cottura predefinito	Tempo massimo di cottura
Costume	56°C 133°F	3 hours (03:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Pollo	60°C 140°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Manzo	54°C 130°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Uovo	70°C 158°F	30 minutes (00:30)	24 hrs (24:00)

Altre impostazioni

- L'opzione automatica Tenere in caldo è disattivata per impostazione predefinita.
- L'avvio ritardato non è disponibile.

Cosa serve per la cottura sottovuoto

- Pinze
 - Buste a uso alimentare ermetiche e richiudibili
- O
- Confezionatrice sottovuoto e sacchetti sottovuoto per alimenti

Come cuocere sottovuoto

Preparazione

1. Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.
2. Inserire gli ingredienti nel sacchetto/busta di cottura e sigillare accuratamente.

Preriscaldamento

1. Collocare nella pentola di base il recipiente interno di cottura vuoto, riempire con acqua calda fino a metà poi chiudere e bloccare il coperchio.
2. Premere **Sous Vide** (Sottovuoto) sul pannello di controllo.
3. Ruotare **la manopola di controllo** per evidenziare il programma intelligente che si desidera utilizzare, poi premere **la manopola di controllo** per selezionarlo.
4. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
5. La temperatura predefinita lampeggia. Per selezionarla, premere **la manopola di controllo**. Oppure, per modificarla, ruotare **la manopola di controllo**.
6. Premere **Start** (Avvio). Il display dei messaggi visualizza Preheating "**Preriscaldamento**" e l'unità inizia a scaldarsi.

Cottura

1. Quando il display dei messaggi visualizza **Hot** (Caldo), sbloccare e aprire il coperchio.
2. Mettere il sacchetto/busta di cottura sigillato/a nel recipiente interno di cottura, poi richiudere e bloccare il coperchio.
3. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.
4. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.

È possibile premere **Cancel (Annulla)** per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Togliere il cibo

Quando la cottura è completata, il display visualizza **End (Fine)**. Aprire il coperchio e utilizzare le pinze per estrarre con cautela la busta di cottura.

TORTA

Il programma intelligente Cake (Torta) utilizza il vapore pressurizzato per cuocere le torte in modo rapido e uniforme, in particolare le torte al formaggio. È possibile regolare le impostazioni secondo le indicazioni della ricetta.

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Livello di pressione predefinito
Costume	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	4 hours (04:00)	Alto

Altre impostazioni

- L'opzione automatica Tenere in caldo è attiva per impostazione predefinita.
- È disponibile l'avvio ritardato.

Come cuocere a pressione

Preparazione

Preparare gli ingredienti come indicato nella ricetta.

Preriscaldamento

1. Inserire gli ingredienti nel recipiente interno di cottura e collocare quest'ultimo nella pentola di base.
2. Collocare il coperchio sulla pentola di base e bloccarlo.
3. Premere **Cake (Torta)**, dopodiché il programma intelligente Custom (Personalizzato) lampeggia.

4. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
5. Il livello di pressione predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo.
6. A scelta, è possibile ritardare la cottura. Premere Delay Start (Avvio ritardato), poi ruotare la manopola di controllo per selezionare il tempo di ritardo.
7. L'opzione Keep Warm (Tenere in caldo) è attiva per impostazione predefinita. Per disattivarla, premere il tasto **Keep Warm**.
8. Premere **Start** (Avvio). Il display visualizza **Preheating** (Preriscaldamento) e l'Instant Pot Duo Plus sta creando la pressione.

Possono essere necessari 10-15 minuti per raggiungere l'impostazione di pressione per la cottura.

Cottura

1. Quando la pressione è pronta, il display dei messaggi visualizza **Do Not Open Lid** (Non aprire il coperchio). La cottura si avvia e la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
2. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

È possibile premere Cancel (Annulla) per interrompere la cottura in qualsiasi momento..

Conclusione della cottura

1. Quando il tempo di cottura raggiunge 00:00, la cottura si arresta.
2. Se la funzione Tenere in caldo è attiva, il relativo tempo inizia a scorrere.

Uscita del vapore

Scegliere il metodo di uscita del vapore più adatto alla ricetta specifica.

Per tutti i dettagli, vedere sopra: "Come far uscire il vapore"

KEEP WARM (TENERE IN CALDO)

In molti programmi intelligenti è possibile scegliere l'attivazione automatica della funzione Keep Warm (Tenere in caldo) dopo la cottura; è anche possibile utilizzare tale funzione separatamente per riscaldare gli alimenti.

Tenere in caldo dopo la cottura

1. Al termine della cottura, inizia il mantenimento in caldo automatico. Il timer indica il tempo trascorso, fino a 10 ore.
2. Per disattivare il mantenimento in caldo automatico (sia durante la cottura che durante il mantenimento in caldo), premere il tasto **Keep Warm** (Tenere il caldo) e la spia sopra il tasto si spegne.

Riscaldare gli alimenti

1. In modalità Standby (Pausa), premere **Keep Warm** (Tenere in caldo).
2. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo, poi premere la manopola per selezionarlo.
3. Il livello di temperatura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **la manopola di controllo**. Oppure ruotare **la manopola di controllo** per modificarlo.

Programma	Tempo di cottura predefinito	Temperatura predefinita	Tempo di cottura minimo/massimo
Manuale	10 hours (10:00)	Alto	30 min / 10 hrs (00:30 / 10:00)

PULIZIA

Pulire l'Instant Pot Duo Plus 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 <ul style="list-style-type: none">• Cestello per vapore• Collettore di condensa• Anello di tenuta	<ul style="list-style-type: none">• 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 sugli accessori detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette abrasive• Svuotare e risciacquare il collettore di condensa dopo ogni utilizzo
Coperchio e parti <ul style="list-style-type: none">• Protezione anti-bloccaggio• Anello di tenuta• Bocchetta di uscita del vapore• Cappuccio in silicone• Copertura dell'uscita del vapore	<ul style="list-style-type: none">• 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 1 tazza (250 mL / 8 oz) di acqua e 1 tazza (250 mL / 8 oz) di aceto bianco nel recipiente interno di cottura, poi avviare la cottura a pressione per 5-10 minuti, quindi azionare l'uscita rapida del vapore

Recipiente interno	<ul style="list-style-type: none"> • Lavare dopo ogni utilizzo. • Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie* • Per rimuovere le macchie d'acqua più ostinate può essere necessario strofinare con una spugna imbevuta di aceto • Per i residui di cibo più tenaci o bruciati, immergere in acqua calda per alcune ore prima di pulire • Asciugare tutte le superfici esterne prima di collocare nella pentola di base
Cavo di alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare un panno leggermente inumidito per togliere eventuali residui dal cavo di alimentazione
Pentola di base	<ul style="list-style-type: none"> • 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 o sulle prestazioni della pentola..*

PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Difficoltà nel chiudere il coperchio	La guarnizione non è inserita correttamente	<ul style="list-style-type: none"> • Riposizionare la guarnizione, accertarsi che aderisca bene al relativo supporto.
	Valvola di sicurezza in posizione rialzata	<ul style="list-style-type: none"> • Premere delicatamente verso il basso la valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo.
	Il contenuto della pentola è ancora molto caldo	<ul style="list-style-type: none"> • Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Vent (sfiato), quindi abbassare lentamente il coperchio nella base della pentola, permettendo al calore di disperdersi.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Difficoltà nell'aprire il coperchio	Pressione all'interno della pentola	<ul style="list-style-type: none"> • Scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta; aprire il coperchio solo dopo l'abbassamento della valvola di sicurezza. • È possibile che il contenuto sia sotto pressione; per evitare ustioni, non tentare di forzare l'apertura del coperchio.
	Valvola di sicurezza bloccata nella posizione rialzata a causa di frammenti o residui di cibo	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
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.	<ul style="list-style-type: none"> • Per lasciare entrare l'aria ed eliminare il sottovuoto, spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Vent (sfiato).

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; consultare la Guida alle operazioni preliminari ed eseguire la "Prova iniziale" per controllare la funzionalità e prendere nota di quanto osservato. Contattare l'Assistenza.
Fuoriuscita di vapore/ fischio di lieve entità dalla valvola di sfogo durante il ciclo di cottura	Il pulsante di decompressione rapida non si trova nella posizione Seal (tenuta)	• Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (tenuta).
	La pentola sta regolando la pressione in eccesso	• È normale; non occorre intervenire.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Getti di vapore dalla valvola di sfogo quando il pulsante di decompressione rapida si trova nella posizione Seal (tenuta)	Liquido insufficiente nella pentola interna	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni: 5,7 L - 375 ml 7.6 L - 500 ml
	Guasto controllo del sensore di pressione	<ul style="list-style-type: none"> • Contattare l'Assistenza.
	La valvola di sfogo del vapore non è alloggiata correttamente	<ul style="list-style-type: none"> • Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (tenuta).
Il display rimane vuoto dopo aver collegato il cavo elettrico	Collegamento elettrico difettoso o assente	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Contattare l'Assistenza.
Ticchettii o leggeri scoppiettii occasionali	Il suono prodotto dall'elettricità e dalla piastra di pressione in espansione quando avvengono cambiamenti di temperatura	<ul style="list-style-type: none"> • È normale; non occorre intervenire.
	Il fondo della pentola interna è bagnato	<ul style="list-style-type: none"> • Strofinare le superfici esterne della pentola interna. Verificare che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire la pentola interna nella base della pentola.

CODICI DI ERRORE

Se il pannello di controllo visualizza un codice di errore presente in questo elenco, c'è un problema con la Duo Plus. Ecco le azioni che occorre intraprendere per risolvere il problema.

Problema	Causa	Soluzione
C1 C2 C6 C6H C6L	Sensore difettoso	<ul style="list-style-type: none">Contattare l'Assistenza clienti.
C5	La temperatura è troppo alta perché nella pentola di base non è collocato il recipiente interno	<ul style="list-style-type: none">Premere Cancel (Annulla) e attendere che l'elemento riscaldante si raffreddi; assicurarsi che non vi siano oggetti estranei nella pentola di base; inserire o riposizionare il recipiente interno nella pentola di base e impartire di nuovo i comandi.
C5	La temperatura è troppo alta perché non c'è acqua nel recipiente interno	<ul style="list-style-type: none">Verificare l'eventuale presenza di bruciature sul fondo del recipiente interno. Versare del liquido diluito a base d'acqua nel recipiente interno secondo le sue dimensioni:<ul style="list-style-type: none">5.7L (12 oz / 375 mL)7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	L'elemento riscaldante è difettoso	<ul style="list-style-type: none">Contattare l'Assistenza clienti.
C7 or NoPr	Liquido insufficiente	<ul style="list-style-type: none">Versare del liquido diluito a base d'acqua nel recipiente interno secondo le sue dimensioni:<ul style="list-style-type: none">5.7L (12 oz / 375 mL)7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Il pulsante di uscita rapida è in posizione di sfiato	<ul style="list-style-type: none">Controllare l'interruttore di uscita del vapore per verificare che sia impostato su Sigilla.
Lid	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato	<ul style="list-style-type: none">Aprire e chiudere il coperchio. Non utilizzare un coperchio quando si usa Sauté.

Problema	Causa	Soluzione
Food burn	Rilevata temperatura elevata sul fondo del recipiente interno; la pentola riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> • Depositi di amido sul fondo del recipiente interno possono aver bloccato la dissipazione del calore. • Spegnere la pentola, scaricare la pressione secondo la ricetta e ispezionare il fondo del recipiente interno.
PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura non a pressione	<ul style="list-style-type: none"> • Impostare su Sfiato l'interruttore di uscita del vapore.

PER SAPERNE DI PIÙ

Registrare il prodotto

instantbrands.co.uk/product-registration

Contattare l'Assistenza clienti

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

App Instant Brands® Connect con oltre 1000 ricette

iOS and Android app stores

Tabelle di cottura e altre ricette

instantbrands.co.uk/recipes

Pezzi di ricambio e accessori

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Entra a far parte della community



Specifiche del prodotto

Modello	Wattage	Potenza	Alimentazione	Peso	Dimensioni
DPPC604	840-1000W	220-240V~ 50-60 Hz	5.7 Litri	5.58 kg	cm: 34.1 L x 33.9 W x 32.4 H

GARANZIA

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant 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 instantbrands.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 prodotti o 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, instantbrands.co.uk/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.

Assistenza in garanzia

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

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free
Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.

Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +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]. 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.



Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, Regno Unito

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House, Shannon
Free Zone, Shannon, Co Clare,
Irlanda, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
sono marchi registrati di Instant
Brands Holdings Inc.