

*guida rapida*

**MULTICOTTURA DA XL 7,1 L**

MANUALE D'USO

Instant Pot®

## Benvenuto nel nuovo Instant Pot® XL!

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!

[instantpot.eu/it/getting-started](https://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 Home chef!

## **INDICE**

|  |    |
|--|----|
| Precauzioni importanti                 | 2  |
| Contenuto della confezione             | 6  |
| Uso dell'Instant Pot                   | 8  |
| Configurazione iniziale                | 11 |
| Informazioni sulla Cottura a pressione | 19 |
| Cottura a pressione                    | 20 |
| Soffriggere                            | 22 |
| Cottura lenta                          | 24 |
| Tenere in caldo                        | 25 |
| Ritarda avvio                          | 26 |
| Preparazione dello yogurt              | 27 |
| Timer                                  | 29 |
| Preferiti                              | 29 |
| Pulizia                                | 30 |
| Risoluzione dei problemi               | 31 |
| Codici di errore                       | 33 |
| Pezzi di ricambio                      | 34 |
| Per saperne di più                     | 35 |
| Garanzia                               | 37 |



# PRECAUZIONI IMPORTANTI

**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.

**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.

#### **⚠ AVVERTIMENTO**

**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. Spegner l'apparecchio se il vapore fuoriesce dai lati del coperchio. Una volta che è terminato il flusso di vapore, la pressione viene rilasciata e la pentola si è raffreddata, assicurarsi con cautela che l'anello di tenuta sia installato correttamente.

**ASSICURARSI** che l'anello di tenuta sia in buone condizioni e installato correttamente.

**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".

## **⚠ AVVERTIMENTO**

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

**SI PREGA** di essere consapevoli che determinati alimenti, quali il succo di mela, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena o altri cereali, i piselli spezzati, le fettuccine, la pasta corta, il rabarbaro o gli spaghetti possono formare una schiuma, montare e scoppiettare, ostruendo il tubo e la valvola di uscita del vapore.

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

**NON** inserire nel recipiente interno alimenti troppo grandi in quanto potrebbero causare rischi di incendio, lesioni personali e/o danni materiali.

## **Accessori**

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

## **⚠ AVVERTIMENTO**

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.

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 scollegare l'apparecchio** selezionare Cancel (Annulla), quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente. 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

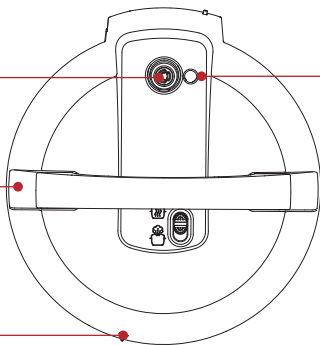
## Coperchio

Valvola di uscita del vapore

Interruttore di uscita del vapore

Impugnatura della

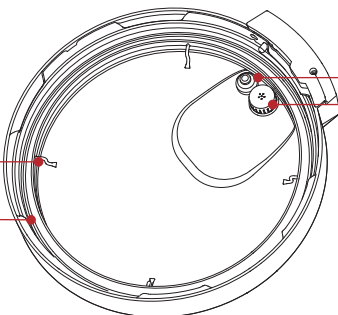
Indicatore di posizione del coperchio



Alloggiamento dell'anello di tenuta

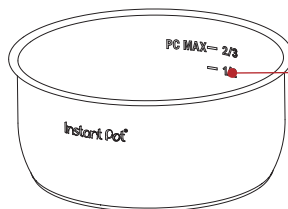
Anello di tenuta

Valvola a galleggiante  
Protezione anti-bloccaggio



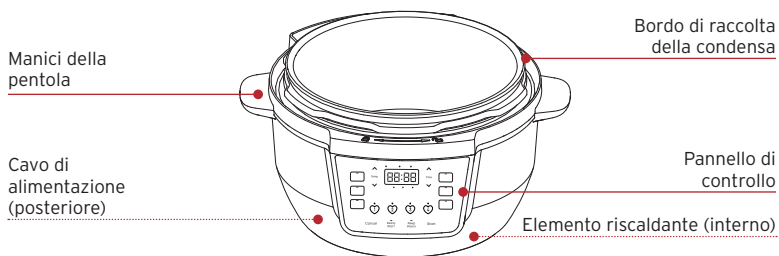
## Recipiente di cottura in acciaio inox

Indicatori linea di riempimento

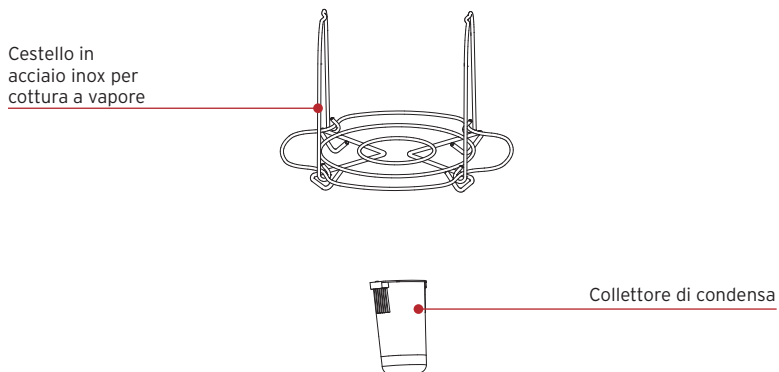




## Pentola di base



## Parti e accessori



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

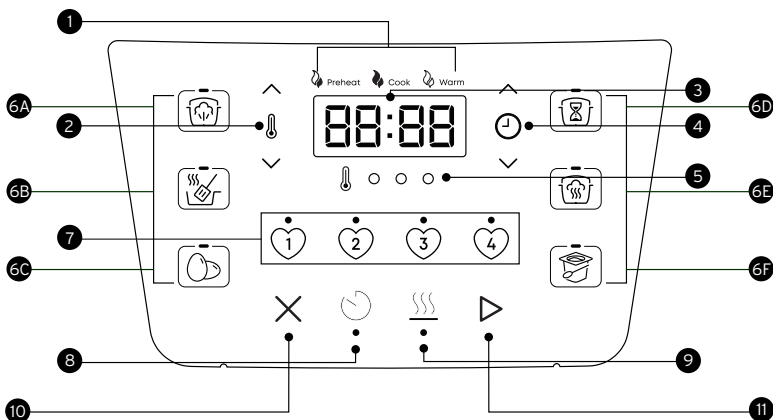
## Ricorda di riciclare!

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

# USO DELL'INSTANT POT

## Pannello di controllo

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



1. Indicatore di cottura guidata  
• Le fasi della cottura sono attive quando l'elettrodomestico è acceso

2. Controlli della temperatura

3. Display di stato

- Temperatura
- Tempo di cottura
- Ritardo di avvio
- Tempo di mantenimento in caldo
- Messaggi di stato

4. Controlli del tempo

5. Spie del livello della temperatura

6. Indicatori dei programmi intelligenti

- La luce mostra il programma intelligente attivo

6A. Cottura a pressione

6B. Sauté (Soffriggere)

6C. Uova

6D. Cottura lenta

6E. Vapore

6F. Yogurt

7. Pulsanti preferiti

- La spia accesa indica che è attivo

8. Ritarda avvio

- La spia accesa indica che è attivo

9. Tenere in caldo


- La spia accesa indica che è attivo

10. Annullamento

11. Avvio



## Messaggi di stato

Il pannello di controllo mostra le informazioni necessarie per l'utilizzo della Instant Pot.



|               |   |
|---------------|---|
| OFF           | L'unità è pronta  |
| OFF<br>dimmed | L'unità è in modalità Standby a basso consumo   |
| On            | Modalità preriscaldamento   |
| End           | Il programma intelligente è terminato (Tenere in caldo è disattivato)   |
| Lid           | Coperchio non fissato correttamente o mancante  |
| 05:20         | Ora <ul style="list-style-type: none"><li>• Programma intelligente: tempo di cottura rimanente</li><li>• Avvio ritardato: tempo prima che il programma intelligente si avvii</li><li>• Tenere in caldo: tempo durante il quale il cibo è rimasto in caldo</li></ul> |
| Hot           | Il programma intelligente soffriggere  è pronto per l'inserimento del cibo   |
| Food<br>burn  | Surriscaldamento: vedere Risoluzione dei problemi a pagina 31.  |
| Not<br>SET    | Il programma dei preferiti non viene salvato  |
| E*            | Errore: vedere i codici di errore a pagina 33.  |

## Attivare e disattivare il suono

### Attivare il suono

In modalità Standby, tenere premuti i pulsanti **Avvio ritardato**  e **Tenere in caldo**  finché il display non visualizza la lettera **On. S**

### Disattivare il suono

In modalità Standby, tenere premuti i pulsanti **Avvio ritardato**  e **Tenere in caldo**  finché il display non visualizza la lettera **S OFF**.

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


## Ripristino delle impostazioni originali dei programmi intelligenti

### Ripristino di singoli programmi intelligenti

- Con la pentola in modalità Standby o modalità Impostazione di cottura, premere e tenere premuto il tasto Programma Smart, finché la pentola non emette un segnale acustico.

*Il tempo e la temperatura di cottura del Programma Smart vengono ripristinati alle impostazioni di fabbrica.*

### Ripristino di tutti i programmi intelligenti

- Con la pentola in modalità Standby, premere e tenere premuto il tasto **Annullamento**  finché la pentola non emette un segnale acustico.

*Tutti i tempi e le temperature di cottura del Programma Smart vengono ripristinati alle impostazioni di fabbrica e cancellano le impostazioni dei Preferiti.*

# CONFIGURAZIONE INIZIALE

## Pulire prima dell'uso

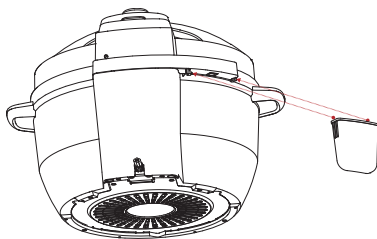
1. Lavare con acqua calda e detersivo per piatti il recipiente interno di cottura. Risciacquare, poi utilizzare un panno morbido per asciugare l'esterno. Oppure, il recipiente interno di cottura può essere lavato in lavastoviglie.
2. Pulire con un panno morbido l'elemento riscaldante all'interno della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

## 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

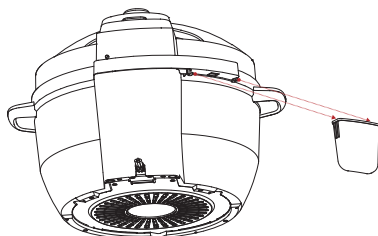
- Allineare le scanalature sul collettore di condensa e le linguette sul retro della pentola di base, poi far scivolare in posizione il collettore di condensa.



## Rimuovere il collettore di condensa

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

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



## 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.

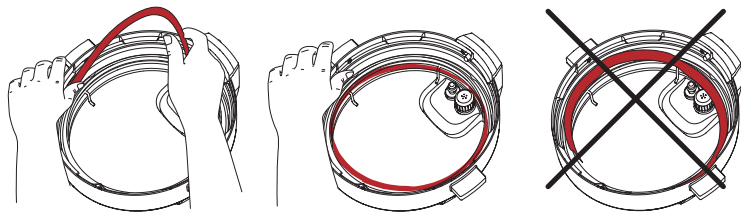
- L'anello di tenuta è già preinstallato sul coperchio del multicooker, ma occorre verificare che sia installato in modo sicuro ogni volta prima dell'uso.
- L'anello di tenuta deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Gli anelli di tenuta si allungano con il passare del tempo e con il normale utilizzo.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

### **⚠ AVVERTIMENTO**

**L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza può causare lesioni personali e/o danni materiali e può comportare l'annullamento della garanzia.**

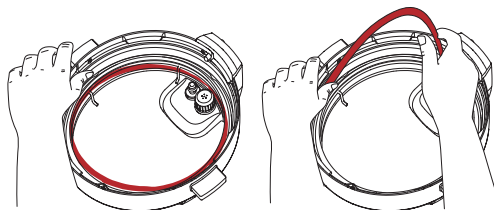
## Installare l'anello di tenuta

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.



## Cavo con spina

Quando si è pronti a utilizzare la Instant Pot, collegare il cavo elettrico alla presa di corrente sul retro della base della pentola e l'estremità della spina a una presa elettrica.

## Funzionamento di prova

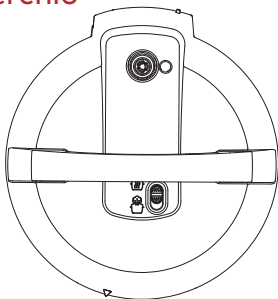
Impostare la nuova Instant Pot per una prova è un ottimo modo per familiarizzare con il funzionamento dell'unità prima di cucinare un pasto.

### Per eseguire un funzionamento di prova:

1. Seguire le istruzioni per la cottura a pressione a pagina 20.
2. Utilizzare 700 ml di acqua, ma senza cibo.
3. Selezionare un tempo di cottura di 5 minuti.
4. Al termine della cottura, gettare l'acqua residua.
5. Lavare e asciugare il recipiente interno.

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


## Utilizzare il coperchio

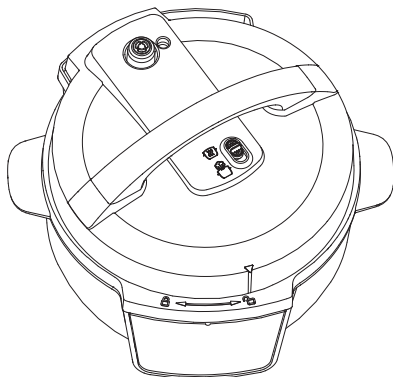



Il coperchio per la cottura a pressione viene utilizzato per la maggior parte dei programmi di cottura e per tutti i programmi di cottura a pressione. Utilizzare sempre il coperchio per la cottura a pressione fornito con la base della Instant Pot.

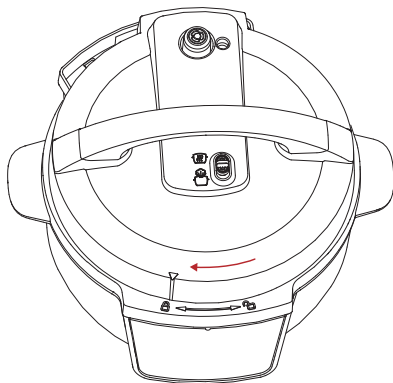


## Chiudere e bloccare il coperchio


1. Allineare ▼ il simbolo sul coperchio  sul lato destro del pannello di controllo sulla base della pentola e abbassare il coperchio sul binario.

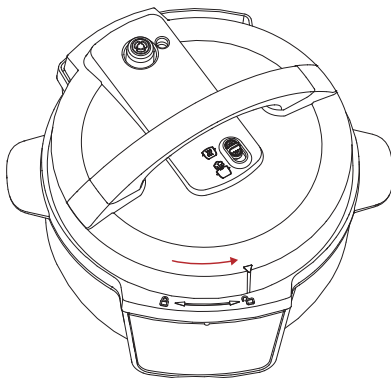


2. Ruotare il coperchio in senso orario finché il ▼ simbolo sul coperchio non si allinea con  sopra il pannello di controllo sulla base della pentola.



## Apertura del coperchio

1. Ruotare l'impugnatura del coperchio per allineare ▼ simbolo sul coperchio con il  simbolo sul lato destro del pannello di controllo sulla base della pentola.



2. Sollevare il coperchio e toglierlo dalla base della pentola


## Come far uscire il vapore

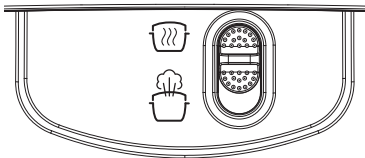
La tua Instant Pot può rilasciare il vapore in due modi diversi. Selezionare l'opzione più adatta al tipo di alimenti in cottura.

### Uscita naturale del vapore

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

*Utilizzare per: Cibi con cotture a fuoco lento, ome stufati, chili, pasta, farina d'avena, fagioli e cereali.*

1. Dopo la cottura, lasciare l'interruttore di rilascio del vapore in posizione di chiusura (Seal)  fino a quando la pressione non è stata scaricata.




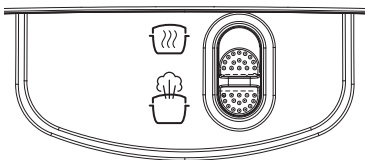
2. La valvola a galleggiante (Float valve) scende nel coperchio quando il vapore viene rilasciato.
3. Dopo il rilascio del vapore, ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

## Uscita rapida del vapore

Rilascia rapidamente il vapore dopo aver premuto l'interruttore di rilascio del vapore.

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

1. Dopo la cottura, impostare l'interruttore di rilascio del vapore sulla posizione **Sfiato (Vent)**  e attendere che tutta la pressione venga rilasciata.



2. La valvola a galleggiante scende nel coperchio quando tutto il vapore viene rilasciato.
3. Dopo il rilascio del vapore, ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

### **⚠ATTENZIONE**

#### **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".

## INFORMAZIONI SULLA COTTURA A PRESSIONE

La cottura a pressione utilizza il vapore pressurizzato per cuocere gli alimenti in modo rapido e uniforme, consentendo di cucinare i cibi molto più velocemente del normale. Durante la cottura a pressione, la pentola Instant Pot passa attraverso 3 fasi.

### Passaggio 1: Pre-riscaldamento

- Mentre il multi-cooker si preriscalda, riscalda il liquido per creare vapore. Una volta raggiunta una pressione sufficiente, la valvola a galleggiante (Float Valve) si solleva, il coperchio si blocca e il multi-cooker è pronto per iniziare a cucinare.

### Passaggio 2: Cottura

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

*Per i dettagli, vedere le istruzioni del Programma Smart a partire da pagina 20.*

### Passaggio 3: Rilascio vapore

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

*Vedere "Come rilasciare il vapore" a pagina 18.*

## 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:






### Liquido minimo per cottura a pressione \*

- 500ml

*\*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.




## PRENDERE CONFIDENZA CON I SIMBOLI

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cottura a pressione   | Saltato   | Cottura lenta   | Vapore  | Uova  | Yogurt  | Avvio ritardato   | Tenere in caldo   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |



### COTTURA A PRESSIONE

Tre dei Programmi Smart utilizzano la pressione per cuocere gli alimenti: Cottura a pressione, Vapore e Uova.

Scegliere tra queste impostazioni nei programmi smart che usano la cottura a pressione.

| Programma smart   | Tempo di cottura predefinito | Tempo di cottura minimo | Tempo di cottura massimo |
|---|------------------------------|-------------------------|--------------------------|
|  Cottura a pressione | 10 minuti (00:10)            | 0 minuti (00:00)        | 4 ore (04:00)            |
|  Vapore              | 10 minuti (00:10)            | 0 minuti (00:00)        | 4 ore (04:00)            |
|  Uova                | 5 minuti (00:05)             | 0 minuti (00:00)        | 1 ore (01:00)            |

### Altre impostazioni

- **Tenere in caldo**  è attivato per impostazione predefinita.
- È disponibile l'**avvio ritardato** .

### Come cuocere a pressione




#### Preparazione

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

#### Preriscaldamento

1. Collocare il recipiente interno di cottura nella pentola di base.
2. Aggiungere il liquido alla pentola di cottura.



Vedere "Uso del liquido per creare vapore" a pagina 19.

3. Aggiungere gli ingredienti preparati alla pentola di cottura.
4. Posizionare il coperchio sulla pentola di cottura e assicurarsi che sia bloccato.  
*Vedere "Chiusura e blocco del coperchio" a pagina 15.*
5. Scegliere un **Programma Smart** per la cottura e premere il relativo pulsante sul pannello di controllo.
6. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Premere le frecce di aumento e diminuzione del tempo per regolare il tempo di cottura.
7. L'opzione **Tenere in caldo**  è attiva in modalità predefinita. Per disattivarla, premere nuovamente **Tenere in caldo** .
8. Premere il tasto **Avvio** . La spia di stato del preriscaldamento è accesa, il display visualizza **On** e la Instant Pot sta aumentando la 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, la pentola istantanea inizia a cuocere.
2. Il timer di cottura inizia il conto alla rovescia.
3. Quando il timer raggiunge lo 00:00, la cottura si interrompe.


*È possibile premere **Annulla**  per interrompere un Programma Smart in qualsiasi momento. Possibile modificare il tempo o la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante il preriscaldamento o la cottura, premendo le frecce Tempo (Time) o Temp (Temperature) su/giù per confermare. Quindi premere Avvio per  per confermare.*

## Uscita del vapore

- Scegliere il metodo di rilascio del vapore più adatto alla propria ricetta.

*Per tutti i dettagli, vedere a pagina 17 "Come far uscire il vapore".*



## SOFFRIGGERE

Utilizzare la funzione **Soffriggere**  al posto della padella per frittura o della casseruola. La funzione **Soffriggere**  può esaltare i sapori degli alimenti o può servire per sobbollire, addensare o ridurre le salse.

Scegliere tra queste impostazioni nel Programma Smart Soffriggere:

| Tempo di cottura predefinito | Tempo di cottura minimo | Tempo di cottura massimo | Temperatura predefinita | Opzioni di temperatura |
|------------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| 30 minuti<br>(00:30)         | 1 minuto<br>(00:01)     | 1 ora<br>(01:00)         | Alta                    | Medio<br>Bassa<br>Alta |

### Altre impostazioni




- La funzione **Tenere in caldo**  non è disponibile.
- L'avvio ritardato  non è disponibile.

### Come usare la funzione Soffriggere

#### Preparazione

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

#### Preriscaldamento

1. Collocare il recipiente interno di cottura nella pentola di base.
2. Versare l'olio da cucina nel recipiente di cottura.
3. Premere  **Soffriggere** sul pannello di controllo
4. La temperatura  predefinita lampeggia. Premere le frecce aumento e diminuzione della temperatura per selezionare la **bassa**, **media** o **alta**.
5. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Premere le frecce di aumento e diminuzione del tempo per regolare il tempo di cottura.
6. Premere il tasto **Avvio** . Il display visualizza **On** e la spia di stato indica Preriscaldamento.



## Cottura

1. Quando il display visualizza Hot (Caldo), aggiungere gli ingredienti preparati.  
*Il display visualizza Hot (Caldo) per 3 secondi, quindi la spia di stato visualizza Cook (Cucinare).*
2. Il display inizia il conto alla rovescia del tempo.
3. Al termine del conto alla rovescia, il display visualizzerà **Fine**.
4. Premere **Annulla** (⊗) se si desidera terminare la cottura prima del tempo selezionato.

*È possibile modificare il tempo o la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante il preriscaldamento o la cottura, premendo le frecce Tempo o Temp Up (su/giù) per aumentarli o diminuirli, quindi premere **Avvio** (▶) per confermare.*

## Funzione Soffriggere prima della cottura a pressione o cottura lenta

Molto spesso, meglio utilizzare Soffriggere per dorare gli ingredienti prima di cuocerli ulteriormente.

1. Applicare agli ingredienti la funzione sauté.
2. Premere il tasto **Annullamento** (⊗).  
*A questo punto è possibile deglassare la pentola di cottura interna prima di passare alla cottura a pressione o alla cottura lenta (vedi "Deglassare" sotto).*
3. Selezionare il Programma Smart che si desidera utilizzare per la cottura.

## Deglassare

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

1. Rimuovere il cibo dalla pentola di cottura interna. Add water, broth or wine, according to your recipe.
2. Aggiungere acqua, brodo o vino, secondo la ricetta.
3. Utilizzare un cucchiaio di legno o una spatola di silicone per staccare il cibo attaccato al fondo del recipiente di cottura.


## COTTURA LENTA

Il programma Cottura lenta ti permette di preparare le tue ricette preferite a fuoco lento e in umido come una pentola tradizionale, ma con un controllo preciso. Questo programma non utilizza la pressione per cuocere gli alimenti, quindi è necessario impostare il rilascio del vapore su Vent (Sfiato). Al posto del coperchio della pentola si può utilizzare anche un coperchio di vetro con un foro di sfiato.

Scegliere tra queste impostazioni nel Programma Smart Cottura lenta:

| Tempo di cottura predefinito | Tempo di cottura minimo | Tempo di cottura massimo | Temperatura predefinita | Opzioni di temperatura |
|------------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| 6 ore<br>(06:00)             | 30 minuti<br>(00:30)    | 24 ore<br>(24:00)        | Alta                    | Bassa<br>Medio<br>Alta |

### Altre impostazioni

Tenere in caldo  è attivato per impostazione predefinita.


È disponibile l'avvio ritardato .




### Come utilizzare la cottura lenta


#### Preparazione

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


#### Cottura

1. Collocare il recipiente interno di cottura nella pentola di base.
2. Introdurre gli ingredienti nel recipiente di cottura.
3. Posizionare il coperchio sulla pentola di cottura e assicurarsi che sia bloccato.  
*Vedere "Chiusura e blocco del coperchio" a pagina 15.*
4. Posizionare l'interruttore di rilascio del vapore su Vent (Sfiato).
5. Premere  Cottura lenta sul pannello di controllo.
6. La temperatura predefinita lampeggia. Premere le frecce aumento e diminuzione della temperatura per selezionare la temperatura **bassa, media o alta.**



7. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Premere le frecce di aumento e diminuzione del tempo per regolare il tempo di cottura.
8. L'opzione **Tenere in caldo**  è attiva in modalità predefinita. Per disattivarla, premere nuovamente **Tenere in caldo** .
9. Premere il tasto **Avvio** . Il display visualizza **On**. La spia di stato Cook (Cucinare) è accesa.

È possibile modificare il tempo o la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante il preriscaldamento o la cottura, premendo le frecce Tempo o Temp Up (su/giù) per aumentarli o diminuirli, quindi premere **Avvio**  per confermare.



### Tenere in caldo

Quando la cottura è completa, il display visualizza Fine (End) se la funzione **Tieni in caldo**  è spenta. In caso contrario, il timer inizia il conteggio da 00:00 fino a 10 ore (10:00).


## **TENERE IN CALDO**



L'impostazione **Tenere in caldo**  si accende automaticamente dopo la cottura in tutti i programmi smart ad eccezione di Sauté. È inoltre possibile utilizzare **Tieni in caldo**  per riscaldare il cibo.


### Tenere in caldo dopo la cottura

1. Dopo che il riscaldamento automatico è iniziato, il timer indica il tempo trascorso, fino ad un massimo di 10 ore.
2. Per disattivare il mantenimento in caldo automatico (sia durante la cottura che durante il mantenimento in caldo), premere il tasto **Tenere il caldo**  o **cancella**  e la luce sopra il pulsante si spegne.

### Riscaldare e tenere in caldo

È possibile usare la funzione **Tieni in caldo**  per riscaldare i cibi e tenerli in caldo fino al momento di servirli.

1. In modalità Standby (Pausa), premere il tasto **Tenere il caldo** .
2. Premere le frecce su/giù Temp - **Low (bassa)**, **Med (media)** o **High (alta)**.
3. Premere le frecce Time (Tempo) su/giù per regolare il timer.
4. Premere il tasto **Avvio** . La spia di stato Warm (Caldo) si accende e il timer inizia il conto alla rovescia.

È possibile modificare il tempo di cottura o la temperatura di cottura premendo le frecce Time (Tempo) o Temperature (Temperatura) su/giù e premendo Avvio .


| Tempo di cottura predefinito | Tempo di cottura minimo | Tempo di cottura massimo | Temperatura predefinita | Opzioni di temperatura |
|------------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| 10 ore (10:00)               | 10 minuti (00:10)       | 10 ore (10:00)           | Alta                    | Bassa<br>Medio<br>Alta |


## **RITARDA AVVIO**





È possibile impostare un timer di avvio ritardato per un minimo di 10 minuti e un massimo di 24 ore, con incrementi di 10 minuti (il valore predefinito è 8 ore).

*L'avvio ritardato non è disponibile per il programma smart Sauté.*

### **Ritardare l'inizio della cottura**

1. Selezionare un programma intelligente, regolare le impostazioni come si desidera, quindi premere **Avvio ritardato** .

*Una volta selezionato l'avvio ritardato, non è possibile tornare alle impostazioni di cottura. Per regolare le impostazioni del Programma Smart, premere **Annulla**  e inserire le nuove selezioni.*



2. Premere le frecce Time (Tempo) o su e giù per selezionare il tempo di avvio ritardato.
3. Premere il tasto **Avvio** . Il timer fa il conto alla rovescia.  
*Se si cambia idea e si decide di non utilizzare l'avvio ritardato, premere **annulla**  prima di premere il pulsante **Avvio** .*
4. Al termine dell'avvio ritardato , il programma Smart inizia automaticamente.



## PREPARAZIONE DELLO YOGURT



Con la Instant Pot è possibile preparare facilmente deliziosi yogurt fermentati di latte e non.

| Il processo                              | Tempo di cottura predefinito | Temperatura prestabilita | Intervallo di tempo personalizzato                                 |
|--|------------------------------|--------------------------|--|
| Pastorizzare                             | 3 minuti (00:03)             | Alta                     | N/D  |
| Fermentazione (latticini)                | 8 ore (08:00)                | Bassa                    | N/D  |
| Fermenti (non latticini, personalizzati) | 8 ore (08:00) (regolabile)   | Basso (regolabile)       | Minimo<br>30 minuti (00:30)<br>Massimo<br>99 ore,30 minuti (99:30) |

Nota: Il mantenimento automatico del calore  e l'avvio ritardato  non sono disponibili.

### Come preparare 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 sul pannello di controllo. La temperatura predefinita è evidenziata.
4. Premere le frecce su/giù Temp (temperatura) per selezionare temperatura alta (high). Il display visualizzerà **boiL** (Bollire). Non è possibile regolare il tempo di cottura.
5. Premere **Avvio**  per iniziare. Il display visualizza **disattivato**.
6. Al termine della pastorizzazione, il display visualizza **Fine**.

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

## Aggiungere i bacilli/fermenti


1. Lasciare raffreddare il latte pastorizzato finché non ha raggiunto i 43 °C / 110°F.
2. 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.*

*Mescolare 2 cucchiaini (30 ml) di yogurt per 3,7 L di latte o seguire una ricetta di fiducia.*

3. Collocare e chiudere il coperchio.

## Fermentazione

1. Premere  **Yogurt**.
2. Premere le frecce Temp (temperatura) su/giù per selezionare bassa o media in base alla ricetta. Il display visualizza 8 ore (08:00).
3. Usare le frecce su/giù per regolare il tempo di fermentazione, se necessario.
4. Il display visualizza il conto alla rovescia dell'ora impostata fino a 00:00.
5. Al termine della fermentazione, la pentola emette un segnale acustico e il display visualizza Fine (fine).

*Un periodo di fermentazione più lungo produrrà uno yogurt più saporito.*

6. Lasciare raffreddare lo yogurt.
7. 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 |
|-----------------------------|------------------------|-------------------------|
| 7,1 litri                   | 1500 ml                | 5,7 l                   |

## **TIMER**

Anche quando non si utilizza la Instant Pot per cucinare, è possibile impostare un timer per un minimo di 1 minuto o un massimo di 1 ora (il valore predefinito è di 10 minuti).

### **Impostare un timer (senza cuocere)**


1. Quando la barra dei messaggi indica **OFF**, premere **Avvio ritardato** .
2. Premere le frecce **Time aumento e diminuzione** per selezionare la temperatura di cottura.
3. Premere **Avvio**  per avviare il timer.

È possibile annullare il timer in qualsiasi momento **Annulla** .

## **PREFERITI**

È possibile impostare e salvare 4 programmi personalizzati come Preferiti per un accesso touch alle ricette.




### **Salvare le ricette tra i preferiti**


1. Selezionare un programma intelligente qualsiasi e impostarlo in base alla ricetta.
2. Quando si è soddisfatti delle impostazioni, toccare e tenere premuto un tasto dei Preferiti  per oltre 3 secondi per salvare il programma. Il display visualizza Set e il numero del corrispondente Preferito (Favourites). L'indicatore del tasto Preferiti (Favourites) si accende.

*Il tuo programma personalizzato è pronto per essere utilizzato in qualsiasi momento.*

È possibile sostituire un Preferito (Favourites) salvato con una nuova ricetta ripetendo questi passaggi.

### **Utilizzo delle ricette preferite**

Per il programma Cottura a pressione  o Cottura lenta  preferita, aggiungere gli ingredienti alla pentola interna prima del preriscaldamento. Per il programma Soffritto  preferito, attendere di aggiungere il cibo finché il display non visualizza **Caldo**.

- Selezionare il tasto preferito che si desidera impostare. Il display visualizza le impostazioni di cottura per la ricetta preferita desiderata. L'indicatore del tasto Preferiti si accende. Premere **Avvio**  per iniziare la cottura.

*Se si preme un tasto preferito che non è stato salvato come tale, il display lampeggia 3 volte come Non impostato (Not Set) e torna alla schermata precedente.*

## 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 <ul style="list-style-type: none"><li>Cestello per vapore</li><li>Collettore di condensa</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>Lavare dopo ogni utilizzo.</li><li>Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel settore superiore.</li><li>Non utilizzare mai detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette sugli accessori.</li><li>Svuotare e sciacquare il raccogliore di condensa dopo ogni utilizzo.</li></ul>  |
| Coperchio e parti <ul style="list-style-type: none"><li>Protezione anti-bloccaggio</li><li>Anello di tenuta</li><li>Valvola rilascio vapore (Steam Release Valve)</li><li>Valvola a galleggiante</li><li>Cappuccio in silicene</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel settore superiore.</li><li>Togliere tutte le piccole parti dal coperchio prima del lavaggio.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>Dopo la pulizia, riporre il coperchio capovolto sulla pentola di base.</li><li>Conservare gli anelli di tenuta in un'area ben ventilata per disperdere gli odori.</li><li>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).</li></ul> |
| Recipiente interno di cottura  | <ul style="list-style-type: none"><li>Lavare dopo ogni utilizzo.</li><li>Lavare a mano con acqua tiepida e detersivo per piatti delicato oppure lavare in lavastoviglie*</li><li>Potrebbe essere necessario rimuovere le macchie di calcare con un panno morbido.</li><li>Per residui di cibo ostinati o bruciati, immergere in acqua calda per alcune ore prima di pulire.</li><li>Asciugare tutte le superfici esterne prima di posizionarle nella vasca base.</li></ul>  |
| Cavo di alimentazione  | <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>   |
| Pentola di base  | <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>Pulire l'esterno della pentola di base e il pannello di controllo con un panno o una spugna morbido/a leggermente inumidito/a.</li></ul>   |

*\*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 dopo che la valvola a galleggiante si è abbassata.                         |
| 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.  |

| <b>Problema</b>  | <b>Cause</b>  | <b>Soluzione</b>  |
|--|---|---|
| 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.<br><br>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 33.  |

## 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 o pressostato difettosi.   | Contattare l'Assistenza clienti.  |
| C7   | L'elemento riscaldante è difettoso.  | Contattare l'Assistenza clienti.  |
|  | Liquido insufficiente.   | Aggiungere un liquido poco denso a base di acqua nella pentola di cottura interna:<br>375 ml  |
|  | Il pulsante di uscita rapida è in posizione di sfiato (Vent).  | Controllare l'interruttore di uscita del vapore per verificare che sia impostato su Sigilla.  |
| Errore del coperchio /<br>Apertura del coperchio | Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma 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.<br>Spegnerla la pentola, rilasciare la pressione secondo la ricetta e ispezionare il fondo della pentola interna. |
| PrSE   | Si è accumulata pressione durante un programma di cottura di soffritto (Sauté)   | Impostare su Sfiato l'interruttore di uscita del vapore.  |

## PEZZI DI RICAMBIO

Offriamo pezzi di ricambio originali per la tua Instant Pot Rio Chef Series, se ne hai bisogno. Visita il sito [www.instantpot.co.uk](http://www.instantpot.co.uk) per fare l'ordine.

|  | Pezzo                           | Pezzo numero     |
|--|---------------------------------|------------------|
|   | Guarnizioni (2 confezioni)      | 211-0109-01-EMEA |
|   | Pentola interna in acciaio inox | 212-2016-01-EMEA |
|   | Coperchio in vetro              | 312-6128-01-EMEA |
|   | Valvola a galleggiante          | 310-0019-01-EMEA |
|   | Valvola rilascio vapore         | 310-0022-01-EMEA |
|  | Protezione anti-bloccaggio      | 310-0006-01      |

## PER SAPERNE DI PIÙ

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

### Registrare il prodotto

[instantpot.eu/it/product-registration](https://instantpot.eu/it/product-registration)

### Contattare l'assistenza clienti

[instantpot.eu/it/contact-us](https://instantpot.eu/it/contact-us)

[UKSupport@instantpot.com](mailto:UKSupport@instantpot.com)

[EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.com)

### Scaricare la app Instant Connect™

Scopri le guide di cucina e le ricette Disponibili nell'app store su iOS e Android

### Tablette di cottura e altre ricette

[instantpot.co.uk/recipes](https://instantpot.co.uk/recipes)

### Video dimostrativi, suggerimenti e altro ancora

[instantpot.eu/it/getting-started](https://instantpot.eu/it/getting-started)

### Pezzi di ricambio e accessori

[instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts](https://instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts)

### Entra a far parte della community



### Specifiche del prodotto

| Modello   | Volume     | Wattage    | Alimentazione    | Pressione di esercizio |
|-----------|------------|------------|------------------|------------------------|
| DUPC801BK | 7,1 Litres | 1000-1200W | 220-240V~50/60Hz | 80kPa                  |

# GARANZIA

---

## Garanzia Limitata

Instant Pot Brands (Ireland) Limited e Instant pot Brands Inc. (conjuntamente, 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](http://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](http://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](http://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,  
Suite 6, Rineanna House,  
Shannon Free Zone,  
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.  
Email: [EUSupport@instantpot.com](mailto:EUSupport@instantpot.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.



**⚠ 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  
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,  
Shannon, Co Clare,  
Irlanda, V14 CA36

**instantpot.com**

© 2025 Instant Brands

Instant Brands e Instant Pot sono marchi  
registrati di Instant Pot Brands.