

Instant Pot®

PRO CRISP

PENTOLA A PRESSIONE MULTIFUNZIONE + FRIGGITRICE AD ARIA



Manuale per l'utente

- Importanti misure di sicurezza
- Prodotto, componenti e accessori
- Operazioni preliminari
- Introduzione alla cottura a pressione
- Decompressione
- Quadro di controllo
- Caratteristiche di controllo della pressione
- Cottura
- Cura, pulizia e conservazione
- Problemi e soluzioni
- Garanzia
- Informazioni di contatto

Registra il prodotto oggi stesso alla pagina instantpot.co.uk/support/register-your-product.
Scarica l'app Instant Pot con oltre 1.000 ricette all'indirizzo instantpot.co.uk.



IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

(Sì, sono proprio necessarie)

Per Instant Brands™ la sicurezza dell'utente è sempre la priorità assoluta. La gamma di elettrodomestici Instant Pot® Pro è stata progettata per garantire la massima sicurezza: su questo punto non accettiamo compromessi. Per saperne di più, consultare il lungo elenco di meccanismi di sicurezza di Instant Pot sul sito instantpot.co.uk.

Quando si utilizzano elettrodomestici, è sempre indispensabile prestare attenzione e seguire alcune fondamentali precauzioni di sicurezza.

- 01** PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE. L'INOSSERVANZA DI QUESTE MISURE DI SICUREZZA E ISTRUZIONI POTREBBE CAUSARE LESIONI PERSONALI E/O DANNI ALLE COSE.
- 02** Con la base della pentola multifunzione Instant Pot Pro Crisp, utilizzare esclusivamente il coperchio della pentola a pressione o il coperchio della friggitrice ad aria Instant Pot Pro Crisp. L'utilizzo di altri coperchi può causare lesioni e/o danni.
- 03** Il coperchio della friggitrice ad aria Pro Crisp è compatibile esclusivamente con la pentola interna della serie Instant Pot Pro Crisp con manici ergonomici. Assicurarsi sempre di abbinarvi una pentola interna delle giuste dimensioni. L'inosservanza delle presenti istruzioni può causare ustioni o altre lesioni personali e/o danni.
- 04** Questo prodotto è destinato solo all'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale. Non utilizzare l'apparecchio per utilizzi diversi da quelli previsti.
- 05** L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso su un piano di lavoro. Collocare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non combustibile.
 - NON collocare la base della pentola multifunzione su qualsiasi oggetto che possa bloccare le aperture di aspirazione sul fondo della base stessa.
 - NON coprire o bloccare le bocchette dell'aria sul coperchio della friggitrice ad aria mentre è in funzione, poiché ciò impedirebbe di ottenere una cottura uniforme e potrebbe danneggiare l'apparecchio. Durante l'utilizzo, lasciare almeno 13 cm di spazio attorno al

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- coperchio della friggitrice ad aria.
 - NON utilizzare il coperchio della friggitrice ad aria sopra o nelle vicinanze di materiali combustibili quali tovaglie e tende.
- 06** Il calore emesso da una fonte esterna danneggerebbe l'apparecchio.
 - NON collocare l'apparecchio sopra o vicino a un piano cottura o un forno caldi, o sopra un altro apparecchio.
 - NON utilizzare l'apparecchio vicino ad acqua o fiamme.
 - NON utilizzare all'aperto. Tenere lontano dalla luce solare diretta.
 - 07** NON toccare le superfici dell'apparecchio che scottano. Servirsi esclusivamente dei manici della base della pentola multifunzione quando si deve trasportare o spostare l'apparecchio; quando si maneggia il coperchio della friggitrice ad aria, utilizzare l'apposito manico.
 - NON spostare la pentola multifunzione quando è pressurizzata.
 - NON toccare la parte metallica del coperchio per la cottura a pressione quando l'apparecchio è in funzione, per evitare lesioni.
 - 08** EVITARE di toccare gli accessori caldi durante o non appena terminata la cottura.
 - Indossare sempre adeguate protezioni per le mani e prestare la massima attenzione quando si maneggiano la pentola interna o accessori ancora caldi.

 ATTENZIONE SUPERFICIE ROVENTE

 - Collocare sempre gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o una piastra di cottura.
 - 09** La pentola interna estraibile può risultare estremamente pesante quando è piena di ingredienti. Per scongiurare ustioni, prestare attenzione quando si estrae la pentola interna dalla base della pentola multifunzione.
 - Esercitare la massima cautela quando la pentola interna contiene alimenti, oli o altri liquidi molto caldi.
 - NON spostare l'apparecchio mentre è in funzione ed esercitare la massima cautela durante lo smaltimento del grasso rovente.
 - 10** ** ATTENZIONE** Durante la cottura a pressione, un riempimento eccessivo della pentola interna rischia d'intasare il condotto di scarico

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

del vapore, generando così una pressione eccessiva, che può causare ustioni, lesioni e/o danni alle cose.

- NON riempire oltre la linea **Max PC Fill** (Massimo riempimento per cottura a pressione) indicata nella pentola interna.
- Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume con la cottura (quali riso o verdure disidratate), NON riempire la pentola interna oltre la linea **Half Fill** (Metà riempimento) indicata nella pentola interna.

- 11 **⚠ AVVERTENZA** Questo apparecchio cuoce a pressione. La pressione eventualmente presente nell'apparecchio può rivelarsi pericolosa. Prima dell'apertura, attendere che l'apparecchio si depressurizzi naturalmente oppure scaricare tutta la pressione in eccesso. Un uso improprio può causare ustioni, lesioni e/o danni alle cose. Consultare la sezione **Decompressione** per informazioni sui metodi di sfiato sicuri.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che sia ben chiuso. Consultare la sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**;
 - NON coprire né ostruire con un panno o altri oggetti la valvola di sfogo e/o la valvola di sicurezza;
 - NON cercare di aprire l'apparecchio fino a quando non si sia depressurizzato e finché non sia stata scaricata tutta la pressione interna. Se si cerca di forzare l'apertura della pentola ancora pressurizzata si può verificare la fuoriuscita improvvisa di contenuti caldi, col rischio di ustioni o altre lesioni personali;
 - NON esporre viso, mani o qualsiasi porzione di pelle nuda sopra la valvola di sfogo o la valvola di sicurezza quando l'apparecchio è in funzione o contiene pressione residua;
 - NON sporgersi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio, poiché ciò determina la fuoriuscita di calore e vapore;
 - se, durante le fasi di **Preriscaldamento o Cottura**, dalla valvola di sfogo e/o dalla valvola di sicurezza fuoriesce un flusso costante di vapore per oltre 3 minuti, spegnere l'apparecchio;
 - se fuoriesce vapore dai lati del coperchio per la cottura a pressione, spegnere l'apparecchio e verificare la corretta installazione della

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

guarnizione. Consultare **Caratteristiche di controllo della pressione: guarnizione**;

- NON tentare di togliere il coperchio dalla base della pentola multifunzione Instant Pot forzandolo.
- 12 Quando si cuociono a pressione alimenti dalla consistenza pastosa o spessa, oppure con elevato tenore di grasso/olio, i contenuti potrebbero schizzare all'apertura del coperchio per la cottura a pressione. Per conoscere il metodo migliore per scaricare la pressione, attenersi alle istruzioni della ricetta. Consultare la sezione **Decompressione**.
- 13 Quando si cuoce carne con pelle (per esempio salsiccia insaccata), è possibile che la pelle si gonfi quando viene riscaldata. Non punzecchiare la carne finché presenta un aspetto rigonfio: si rischia di ustionarsi.
- 14 Non riempire eccessivamente il cestello per la frittura ad aria quando si utilizza il coperchio della friggitrice ad aria. Un riempimento eccessivo rischia di far aderire gli alimenti all'elemento riscaldante, col pericolo di scatenare incendi e/o causare lesioni personali.
- 15 EVITARE di toccare gli accessori durante o non appena terminata la cottura. Per evitare lesioni personali:
- indossare sempre le adeguate protezioni per le mani durante la rimozione degli accessori e quando si maneggia la pentola interna;
 - collocare sempre gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o una piastra di cottura;
 - collocare il coperchio della friggitrice ad aria soltanto sul tappetino protettivo in dotazione, non sul piano di lavoro;
 - esercitare la massima cautela durante lo smaltimento del grasso rovente.
- Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare lesioni gravi o danni alle cose.
- 16 Quando si utilizza il coperchio della friggitrice ad aria, la camera di cottura raggiunge una temperatura interna di diverse centinaia di gradi. Per evitare lesioni personali, non inserire mai le mani senza protezioni all'interno della camera di cottura se quest'ultima non si è prima raffreddata raggiungendo la temperatura ambiente.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ☹

- 17 NON utilizzare questo apparecchio per friggere a immersione o a pressione con olio.
- 18 **⚠ ATTENZIONE** Quando il coperchio della friggitrice ad aria è in uso, dalle bocchette dell'aria fuoriesce aria rovente. Mantenere le mani e il volto a una distanza di sicurezza dalle bocchette dell'aria e prestare la massima attenzione durante la rimozione degli accessori roventi dall'apparecchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare lesioni alle persone o danni alle cose.
- 19 Se durante l'utilizzo del coperchio della friggitrice ad aria, dall'elettrodomestico fuoriesce fumo nero, premere **Cancel** (Annulla) e scollegarlo immediatamente dalla presa. Attendere che il fumo smetta di fuoriuscire prima di togliere il coperchio, poi pulire accuratamente. Per maggiori informazioni, consultare la sezione **Problemi e soluzioni**.
- 20 Si consiglia un'adeguata manutenzione prima e dopo ogni utilizzo:
- controllare l'eventuale presenza di ostruzioni nella valvola di sfogo, nel condotto di scarico del vapore, nel dispositivo antibloccaggio e nella valvola di sicurezza sul coperchio per la cottura a pressione;
 - verificare l'eventuale presenza di grasso o residui di cibo sull'elemento riscaldante e sul relativo rivestimento sul coperchio della friggitrice ad aria;
 - prima di reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione, assicurarsi che entrambe siano asciutte e prive di residui di cibo;
 - far raffreddare a temperatura ambiente, prima di pulire o riporre l'apparecchio.
 - Non permettere ai bambini di effettuare la pulizia o la manutenzione dell'unità.
- Per maggiori informazioni consultare la sezione **Cura, pulizia e conservazione**.
- 21 Per spegnere l'apparecchio, selezionare **Cancel** (Annulla), quindi staccare la spina dalla sorgente di alimentazione. Quando l'apparecchio non è in uso, e anche prima di aggiungere o togliere componenti o accessori, nonché prima di pulirlo, scollegarlo sempre dalla presa. Per scollegare dalla presa, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ☹

- 22 La fuoriuscita di cibo può causare gravi ustioni. Viene appositamente fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliamento, aggrovigliamento e inciampo.
- NON lasciare che il cavo di alimentazione penda dai bordi di tavoli o banconi, o entri in contatto con superfici molto calde o fiamme libere, compresi i fornelli.
 - NON utilizzare prese di corrente sotto il bancone e non utilizzare mai prolunghie.
 - Tenere l'elettrodomestico e i cavi lontano dalla portata dei bambini.
- 23 Ispezionare periodicamente l'apparecchio e il cavo elettrico. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni al cavo elettrico o alla spina, né dopo problemi di funzionamento, cadute o danni di qualsiasi tipo. Per contattare l'Assistenza inviare **un'e-mail** o chiamare il numero **+44 (0) 3331 230051**.
- 24 SI VIETA l'utilizzo di componenti o accessori non autorizzati da Instant Brands Inc. Il ricorso a componenti o accessori non raccomandati dal produttore rischia di causare lesioni, incendi o scosse elettriche. Per prevenire lesioni personali e danni all'apparecchio, sostituire la guarnizione soltanto con una guarnizione Instant Pot autorizzata.
- 25 Evitare di toccare i componenti in movimento per scongiurare lesioni personali.
- 26 NON cercare di riparare, sostituire o modificare componenti dell'apparecchio, poiché tali operazioni potrebbero causare scosse elettriche, incendi o lesioni, oltre a rendere nulla la garanzia.
- 27 NON manomettere i meccanismi di sicurezza perché ciò potrebbe causare lesioni personali o danni alle cose.
- 28 Nella base della pentola multifunzione e nel coperchio della friggitrice ad aria sono presenti componenti elettrici. Per evitare scosse elettriche:
- NON versare alcun tipo di liquido nella base della pentola multifunzione senza che vi sia stata inserita la pentola interna;
 - NON immergere la base della pentola multifunzione, il coperchio della friggitrice ad aria, il cavo elettrico o la spina in acqua o altri liquidi;
 - NON risciacquare la base della pentola multifunzione o il coperchio della friggitrice ad aria in acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ⚠

- 29 NON usare l'apparecchio in impianti elettrici con tensione diversa da 220-240 V ~ 50-60 Hz. Non utilizzare convertitori o adattatori di corrente.
- 30 Questo apparecchio NON deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. È indispensabile una stretta sorveglianza quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato vicino a bambini o alle suddette persone. I bambini non devono utilizzare questo apparecchio né giocarci.
- 31 NON lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo. Non collegare mai questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza distinto.
- 32 NON conservare materiali nella base della pentola multifunzione o nella pentola interna quando l'apparecchio non è in uso.
- 33 NON inserire materiali combustibili (quali carta, cartoncino, plastica, polistirolo o legno) nella base della pentola multifunzione o nella pentola interna.
- 34 NON utilizzare gli accessori in dotazione all'interno di forni a microonde, fornetti tostapane, forni a convezione o tradizionali, né sopra piani cottura in ceramica, serpentine elettriche, fornelli a gas o barbecue all'aperto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

⚠ AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Servirsi esclusivamente di una presa dotata di messa a terra.

- NON togliere la messa a terra.
- NON utilizzare adattatori.
- NON utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare scosse elettriche e/o gravi lesioni.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ⚠

⚠ AVVERTENZA

L'INOSSERVANZA DI UNA QUALSIASI DELLE IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA E/O DELLE ISTRUZIONI PER UN UTILIZZO IN SICUREZZA RAPPRESENTA UN USO SCORRETTO DELL'APPARECCHIO, CHE PUÒ RENDERE NULLA LA GARANZIA E DETERMINARE IL RISCHIO DI GRAVI LESIONI.

Istruzioni speciali per il cavo con connettore

Come previsto dai requisiti di sicurezza, il cavo elettrico in dotazione è corto per ridurre il rischio di aggrovigliamento e inciampo.

Questo apparecchio è dotato di una spina a tre poli con messa a terra. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, collegare il cavo elettrico a una presa di corrente dotata di messa a terra facilmente accessibile.

Specifiche tecniche del prodotto

				
Modello: Pro Crisp AF 8	1.500 W	220-240 V ~ 50/60 Hz	7,6 litri	11,88 kg

	Pro Crisp AF 8
	Con coperchio della pentola a pressione: cm: 37,55 L x 36,16 P x 36 H
	Con coperchio della friggitrice ad aria: cm: 37,55 L x 36,16 P x 39 H

Modello e numero di serie

Nome del modello: è riportato sull'etichetta sul retro della base della pentola multifunzione, vicino al cavo elettrico.

Numero di serie: è indicato sull'adesivo bianco vicino all'etichetta con i valori nominali.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni alle cose.

Indice

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA.....	2
Istruzioni speciali per il cavo con connettore.....	8
Specifiche tecniche del prodotto.....	8
Modello e numero di serie.....	8
Prodotto, componenti e accessori	11
Parte superiore del coperchio per la cottura a pressione.....	11
Parte inferiore del coperchio per la cottura a pressione.....	11
Coperchio della friggitrice ad aria	12
Base della pentola multifunzione.....	13
Accessori.....	13
Operazioni preliminari	14
Configurazione iniziale.....	14
Vi sono componenti mancanti o danneggiati?	14
Prova iniziale (prova con l'acqua).....	15
Introduzione alla cottura a pressione.....	17
(Tutto quello che c'è da sapere).....	17
Decompressione.....	18
Metodi di sfiato	18
Quadro di comando.....	21
Icane di stato	22
Barra di avanzamento.....	22
Messaggi di stato.....	23
Impostazioni	23
Caratteristiche di controllo della pressione (tutti i segreti per un utilizzo impeccabile!)	25
Coperchio della pentola a pressione.....	25
QuickCool™	26
Pulsante di decompressione rapida.....	26
Gruppo per lo scarico del vapore.....	27

Indice

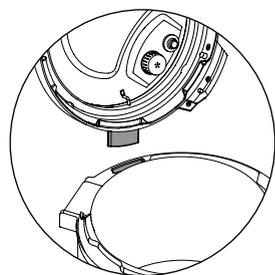
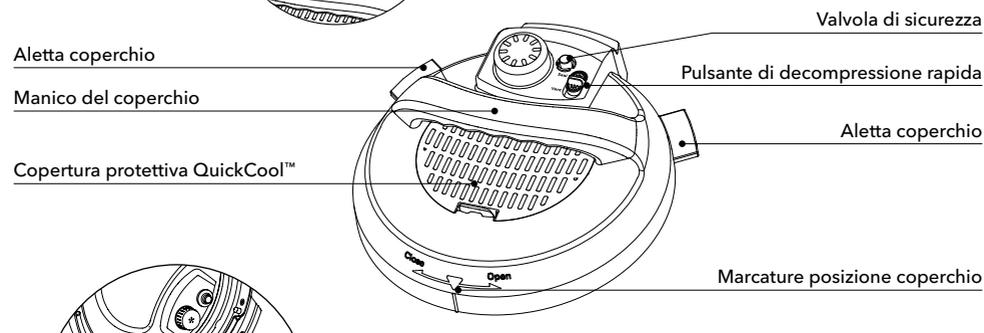
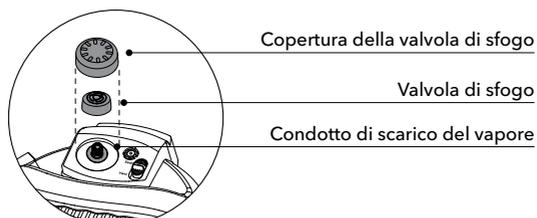
Dispositivo antibloccaggio.....	28
Guarnizione	28
Valvola di sicurezza	29
Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione	30
Pressure Cook (Cottura a pressione).....	31
Slow Cook (Cottura lenta).....	33
Steam (Vapore)	34
Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura).....	35
Keep Warm (Tenuta in caldo)	38
Cottura senza coperchio.....	39
Sauté (Rosolatura).....	39
Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria.....	41
Utilizzo degli accessori della friggitrice ad aria	41
Air Fry (Frittura ad aria), Roast (Arrosti) e Bake (Prodotti da forno e torte) ...	43
Suggerimenti di cottura	45
Grill (Cottura alla griglia) e Dehydrate (Disidratazione)	46
Cura, pulizia e conservazione	47
Conservazione del coperchio della friggitrice ad aria	49
Rimozione e installazione dei componenti.....	50
Problemi e soluzioni.....	53
Garanzia.....	57
Informazioni di contatto	59

Prodotto, componenti e accessori

Consultare **Cura, pulizia e conservazione: rimozione e installazione dei componenti** per maggiori informazioni sull'assemblaggio.

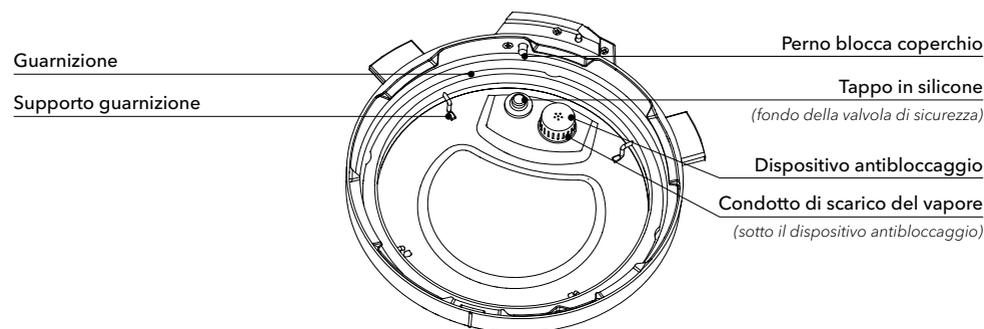
Parte superiore del coperchio per la cottura a pressione

Gruppo per lo scarico del vapore



Suggerimento: il coperchio per la cottura a pressione può essere lasciato direttamente sulla base in posizione verticale, evitando di poggiarlo sul piano di lavoro. Inserire l'aletta destra o sinistra del coperchio nella scanalatura corrispondente sulla base, per riporlo in posizione verticale ed evitare un inutile ingombro.

Parte inferiore del coperchio per la cottura a pressione

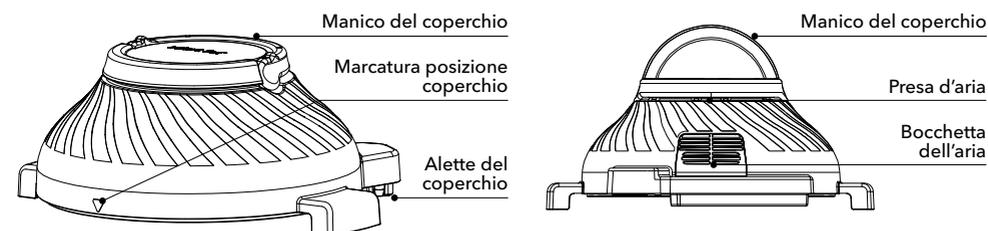


Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

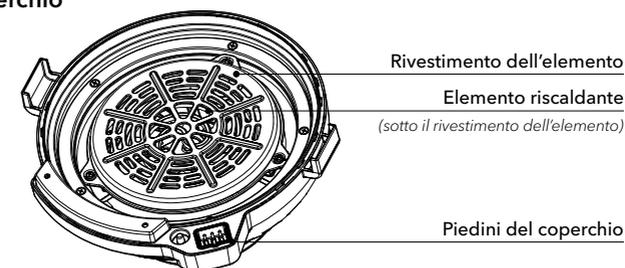
Prodotto, componenti e accessori

Coperchio della friggitrice ad aria

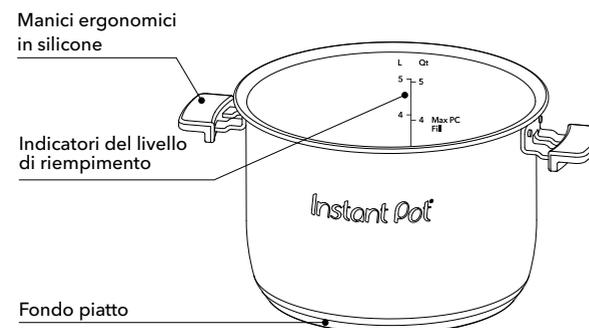
Parte superiore del coperchio della friggitrice ad aria



Parte inferiore del coperchio della friggitrice ad aria



Pentola interna

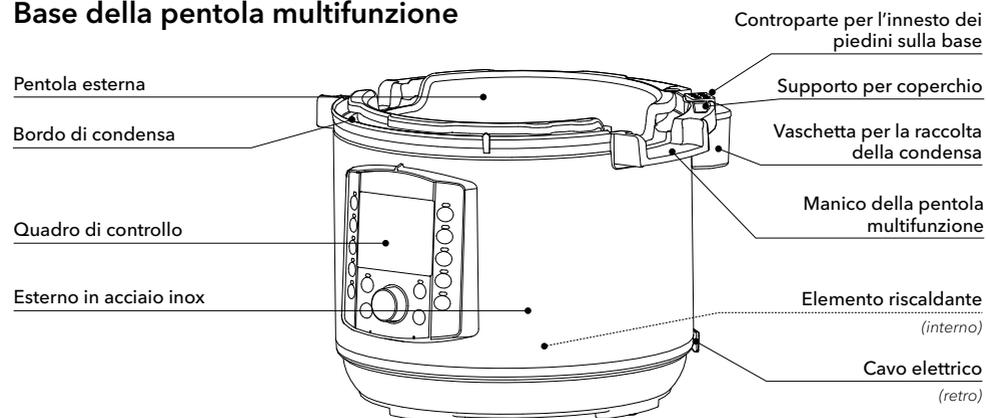


Suggerimento: adatta all'uso sui piani cottura e in forno fino a una temperatura di 232 °C! La pentola interna è dotata di un fondo a tre strati con tecnologia "Impact Bonding"; nonostante il nome faccia pensare a qualcosa di complicato, in realtà significa solo che l'apparecchio è estremamente versatile e adatto all'utilizzo con la base della pentola multifunzione, su piani cottura elettrici, in ceramica, a gas o a induzione.

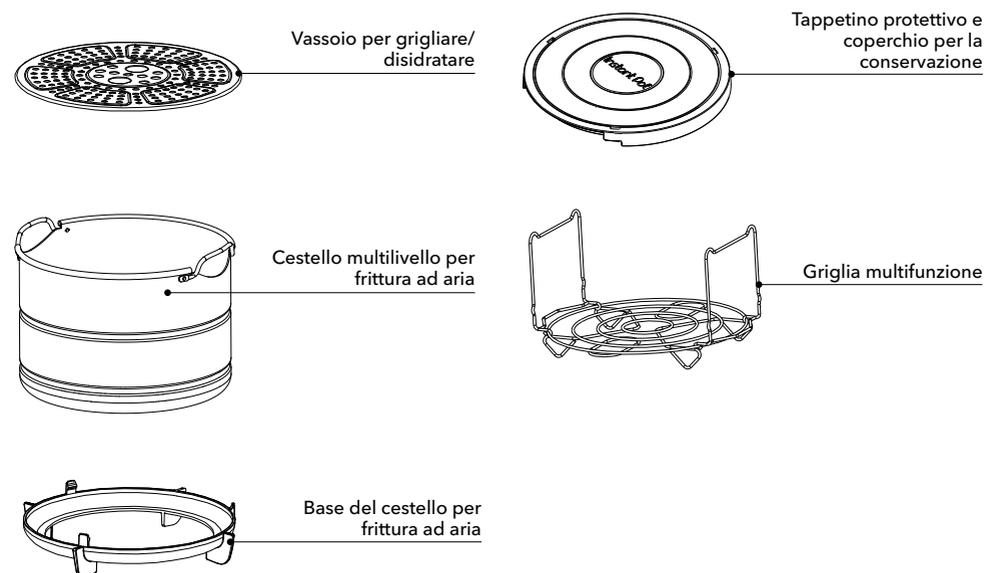
Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Prodotto, componenti e accessori

Base della pentola multifunzione



Accessori



Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Operazioni preliminari

Configurazione iniziale

È proprio alla portata di tutti! (Non è niente di complicato!)

“L'unico ostacolo insormontabile è la paura di non riuscire. In cucina bisogna essere spregiudicati”. – Julia Child

- 01 Estrarre la Instant Pot Pro Crisp dalla confezione. (Se non è già stata estratta!)
- 02 Rimuovere il materiale di imballaggio e gli accessori all'interno e intorno alla pentola multifunzione e accertarsi della presenza di tutti i componenti. Consultare la sezione **Prodotto, componenti e accessori** per un elenco completo dei componenti.
Assicurarsi di controllare anche sotto alla pentola interna!
- 03 Lavare la pentola interna in lavastoviglie o in acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquarla bene con acqua calda e pulita, quindi asciugare accuratamente la parte esterna della pentola interna con un panno morbido.
- 04 Strofinare l'elemento riscaldante con un panno morbido e asciutto per assicurarsi che non vi siano particelle dell'imballaggio residue nella base della pentola multifunzione.
- 05 Non togliere gli adesivi con le avvertenze di sicurezza dal coperchio, salvo indicazione contraria, né l'etichetta identificativa dal retro della base della pentola multifunzione.
- 05 Non utilizzare *mai* la pentola Pro Crisp su un piano cottura. Collocare la base della pentola multifunzione su una superficie stabile e piana, *lontano* da materiali combustibili e fonti esterne di calore.

Operazioni preliminari

Ci sono componenti mancanti o danneggiati?

Contattare l'Assistenza inviando un'e-mail all'indirizzo support@instantpot.co.uk oppure chiamando il numero **+44 (0) 3331 230051** e ci prenderemo cura di ogni richiesta.

Voglia di saperne di più?

- Consultare la sezione **Prodotto, componenti e accessori** per acquisire dimestichezza con i componenti della Instant Pot, e la sezione **Caratteristiche di controllo della pressione** in cui sono spiegati in dettaglio i meccanismi del funzionamento.
- Durante l'esecuzione della **Prova iniziale (prova con l'acqua)**, leggere la sezione **Introduzione alla cottura a pressione** per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio prodigioso.

⚠ ATTENZIONE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere tutte le **Importanti misure di sicurezza**. La mancata lettura e osservanza di tali istruzioni può provocare danni all'apparecchio, danni alle cose o lesioni personali.

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

Non collocare alcun oggetto sopra la pentola, né coprire o bloccare il gruppo per lo scarico del vapore o il dispositivo antibloccaggio sul coperchio dell'apparecchio, per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

Operazioni preliminari

Prova iniziale (prova con l'acqua)

È *proprio* necessaria? No, ma acquisire dimestichezza con la Pro Crisp è il primo passo per portare in tavola piatti irresistibili! Basterà qualche minuto per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio.

Fase 1: preparazione della Pro Crisp per la cottura a pressione

- 01** Estrarre la pentola interna dalla base dell'apparecchio e aggiungervi 750 ml di acqua, quindi rimetterla nella base.
- 02** Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V. Il display indicherà **OFF**.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.



Il coperchio si chiude automaticamente per la cottura a pressione.

Fase 2: "cottura" (ma in realtà è solo un test!)

- 01** Selezionare **Pressure Cook** (Cottura a pressione).
- 02** Ruotare la manopola per impostare un tempo di cottura di 5 minuti (**00:05**).
Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.
Lasciare il livello della pressione su **High** (Alta).



Eventuali personalizzazioni di tempi di cottura, temperatura e livello di pressione saranno salvate nel programma intelligente a inizio cottura.

- 03** Premere **Start** (Avvio) per iniziare la procedura.

Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).



Mentre la pentola è in funzione, leggere la sezione **Introduzione alla cottura a pressione** per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio prodigioso.

- 04** Al termine del programma intelligente, la pentola multifunzione avvierà la funzione **Keep Warm** (Tenuta in caldo).

Premere **Cancel** (Annulla) per terminare la modalità Keep Warm (Tenuta in caldo) e tornare alla modalità Standby.

Fase 3: decompressione

- 01** Seguire le istruzioni sulla Decompressione rapida nella sezione **Decompressione: metodi di sfiato**.
- 02** Attendere che la valvola di sicurezza si abbassi, quindi aprire e togliere con attenzione il coperchio come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.
- 03** Indossando le adeguate protezioni per le mani, estrarre la pentola interna dalla base della pentola multifunzione, eliminare l'acqua e asciugare completamente la pentola interna.

Tutto qui! Non resta che mettersi all'opera :)

Operazioni preliminari

⚠ PERICOLO

NON tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata e NON aprire mai il coperchio forzandolo. I contenuti sono sottoposti a fortissima pressione. La valvola di sicurezza deve essersi abbassata, prima di tentare di togliere il coperchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni alle cose.

⚠ ATTENZIONE

Il vapore pressurizzato sarà scaricato attraverso la parte superiore della valvola di sfogo. Per evitare ustioni, non esporre porzioni di pelle nuda sopra la valvola di sfogo.

Al termine della cottura, la pentola interna sarà calda. Per evitare ustioni, quando si sposta una pentola interna calda utilizzare sempre le apposite protezioni.

Introduzione alla cottura a pressione

Nella cottura a pressione si utilizza il vapore per portare il punto di ebollizione dell'acqua a oltre 100 °C. Grazie a queste temperature elevate, i tempi di cottura vengono notevolmente accorciati.

Tutto quello che c'è da sapere

Durante la cottura a pressione nella Instant Pot Pro Crisp si susseguono 3 stadi.

Preriscaldamento

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
La barra di avanzamento indica Pre-heating (Preriscaldamento). Il display indicherà On .	Durante il preriscaldamento, l'apparecchio fa evaporare i liquidi per creare vapore. Quando si è accumulato abbastanza vapore, la valvola di sicurezza si solleva e fa scattare il coperchio in posizione.	Il tempo necessario alla pentola per pressurizzarsi dipende da una serie di fattori, per esempio la temperatura e il volume degli alimenti e del liquido. Gli alimenti surgelati hanno il tempo di preriscaldamento maggiore. Per velocizzare il procedimento, scongelare gli ingredienti surgelati prima di cuocerli. Non c'è bisogno di sorvegliare la pentola durante la fase di preriscaldamento.

Cottura

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
La barra di avanzamento indica Cooking (Cottura). Sul display compare il timer per il conto alla rovescia del tempo di cottura.	La cottura ha inizio quando la Instant Pot raggiunge il necessario livello di pressione. Durante la cottura, l'apparecchio mantiene automaticamente la pressione su High (Alta) o Low (Bassa).	Una pressione maggiore determina una temperatura superiore. È possibile modificare i parametri dei programmi intelligenti in qualsiasi momento durante la cottura (per esempio il tempo di cottura, il livello di pressione, ecc.).

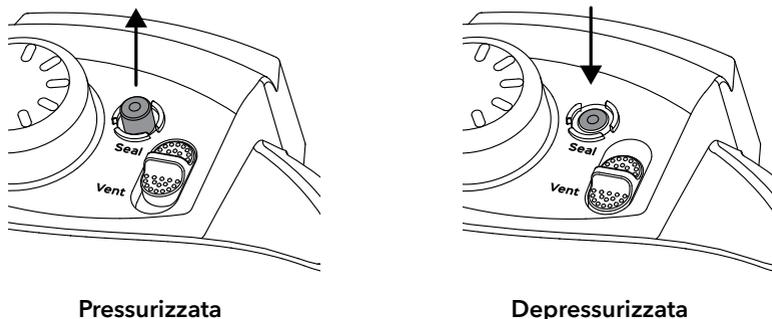
Depressurizzazione

Cosa si vede	Cosa non si vede	Suggerimenti
Se, al termine della cottura, parte l'impostazione Keep Warm (Tenuta in caldo), la barra di avanzamento passa su Keep Warm (Tenuta in caldo) e il timer avanza da 00:00 . In caso contrario, la pentola multifunzione tornerà in Standby e comparirà la scritta End (Fine).	Anche se la cottura degli alimenti è terminata, la pentola è ancora pressurizzata e molto calda. La decompressione abbassa la temperatura, consentendo di rimuovere il coperchio in tutta sicurezza.	Scegliere il metodo di decompressione previsto dalle istruzioni della ricetta. Consultare Decompressione: metodi di sfio alla pagina seguente per maggiori informazioni su metodi di sfio sicuri.  Suggerimento: Instant Pot si raffredda più rapidamente se la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata.

Decompressione

Bisogna scaricare la pressione dopo la cottura a pressione prima di tentare di aprire il coperchio.

Attenersi alle istruzioni della ricetta per scegliere il metodo di sfiato più idoneo, e aspettare sempre che la valvola di sicurezza sia rientrata nel coperchio prima di aprirlo.



Pressurizzata

Depressurizzata

⚠ AVVERTENZA

Il vapore emesso dalla valvola di sfogo è molto caldo. Per evitare lesioni, **NON** esporre mani, viso o qualsiasi porzione di pelle nuda sopra il gruppo per lo scarico del vapore quando si effettua la decompressione.

Non coprire e non ostruire la valvola di sfogo o la sua copertura per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

⚠ PERICOLO

NON tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata e NON aprire mai il coperchio forzandolo. I contenuti sono sottoposti a fortissima pressione. La valvola di sicurezza deve essersi abbassata, prima di tentare di togliere il coperchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni alle cose.

Metodi di sfiato

- Decompressione naturale
- Decompressione rapida
- Decompressione naturale a tempo

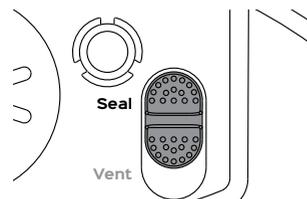
Decompressione

Decompressione naturale

La cottura si arresta gradualmente. Man mano che si abbassa la temperatura all'interno della pentola, Instant Pot Pro Crisp scarica la pressione in modo naturale e graduale.

Cosa fare

Al termine della cottura, lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **Seal** (Tenuta) fino a quando la valvola di sicurezza rientrerà nel coperchio.



Posizione Seal (Tenuta)

Cosa aspettarsi

La cottura della pietanza continua anche dopo il termine del programma intelligente.

Suggerimento: si tratta della fase di "riposo" che sfrutta il calore residuale, ed è ideale per i grossi tagli di carne.

Il tempo di depressurizzazione varia in base al volume, al tipo e alla temperatura di alimenti e liquidi. A meno che non si utilizzi la tecnologia QuickCool™, per alcune pietanze possono servire fino a 40 minuti per la decompressione naturale, quindi è necessario programmare bene i tempi, ma ne varrà la pena!

Consultare la sezione **QuickCool** per scoprire come effettuare la decompressione naturale più rapidamente che mai!

NOTA BENE

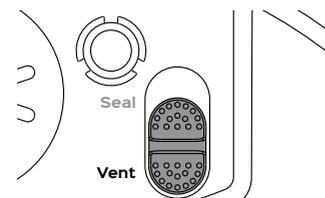
Utilizzare la decompressione naturale per scaricare la pressione della pentola dopo avere cucinato alimenti ad alto tenore di amido (quali zuppe, stufati, chili, pasta, pappa d'avena e congee) o che aumentano di volume con la cottura (per esempio legumi e cereali).

Decompressione rapida

Arresta la cottura in tempi brevi evitando una cottura eccessiva. Perfetta per una cottura rapida di verdure e frutti di mare delicati!

Cosa fare

Spostare il pulsante di decompressione rapida da **Seal** (Tenuta) a **Vent** (Sfiato) e attendere che la valvola di sicurezza rientri nel coperchio.



Posizione Vent (Sfiato)

Cosa aspettarsi

Quando la copertura della valvola di sfogo è installata correttamente, si sente un leggero fischio causato dal vapore che si disperde passando per la copertura.

In caso di installazione scorretta, attraverso la parte superiore della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore molto rumoroso.

Decompressione

NOTA BENE

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

Decompressione naturale a tempo

Gli alimenti vengono lasciati riposare per un periodo di tempo preciso e la cottura prosegue sfruttando il calore residuale, quindi viene arrestata bruscamente quando si scarica la pressione residua. È un metodo perfetto per la cottura di riso e cereali.

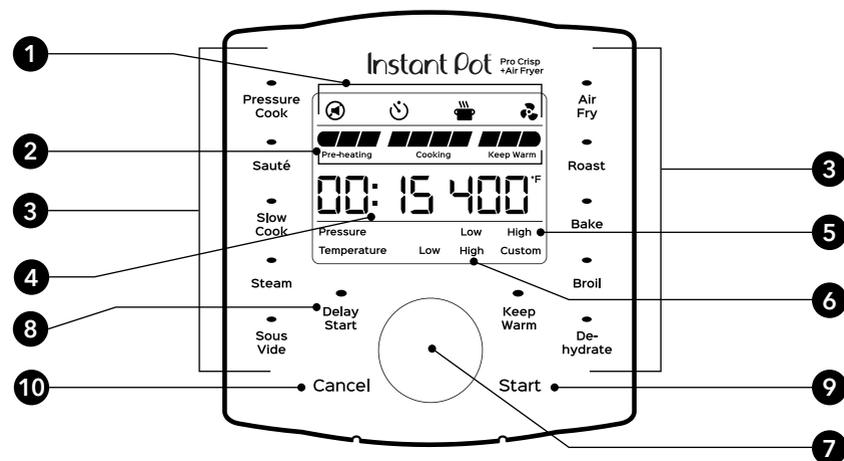
Cosa fare	Cosa aspettarsi
Lasciare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (Tenuta) per qualche minuto (attenendosi alle istruzioni della ricetta), quindi spostarlo da Seal (Tenuta) a Vent (Sfiato) e attendere che la valvola di sicurezza rientri nel coperchio.	Quando la copertura della valvola di sfogo è installata correttamente, si sente un leggero fischio causato dal vapore che si disperde passando per la copertura. In caso di installazione scorretta, attraverso la parte superiore della valvola di sfogo fuoriuscirà un flusso di vapore molto rumoroso.  La temperatura all'interno della pentola multifunzione si abbassa, quindi rispetto a una normale decompressione rapida lo scarico del vapore potrebbe essere meno potente.

In caso di continui schizzi durante lo sfiato, spostare il pulsante di decompressione rapida dalla posizione **Vent** (Sfiato) a **Seal** (Tenuta), e aspettare alcuni minuti prima di procedere a una nuova decompressione. Se il contenuto continua a schizzare, utilizzare la decompressione naturale per scaricare in sicurezza la pressione residua.

⚠ ATTENZIONE

Il vapore emesso dalla valvola di sfogo è molto caldo. Per evitare lesioni, NON esporre mani, viso o qualsiasi porzione di pelle nuda sopra il gruppo per lo scarico del vapore quando si effettua la decompressione.

Quadro di controllo



1	Icone di stato	Indicano lo stato di varie impostazioni. Consultare la sezione Quadro di controllo: icone di stato per maggiori informazioni.	
2	Barra di avanzamento	Indica se la pentola multifunzione è in fase Pre-heating (Preiscaldamento), Cooking (Cottura) o Keep Warm (Tenuta in caldo). Consultare la sezione Quadro di controllo: barra di avanzamento per maggiori informazioni.	
3	Programmi intelligenti	Coperchio della pentola a pressione <ul style="list-style-type: none"> Pressure Cook (Cottura a pressione) Slow Cook (Cottura lenta) Sauté (Rosolatura) Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura) Steam (Vapore) 	Coperchio della friggitrice ad aria <ul style="list-style-type: none"> Air Fry (Frittura ad aria) Roast (Arrosti) Bake (Prodotti da forno e torte) Grill (Cottura alla griglia) Dehydrate (Disidratazione)
4	Timer	Indica il tempo con il formato HH:MM. A seconda del programma intelligente, il contatore avanza oppure avvia un conto alla rovescia.  Inoltre, mostra la temperatura in gradi °C (Celsius) o °F (Fahrenheit) durante il programma Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura).	
5	Pressure (Pressione)	È possibile impostare Low (Pressione bassa) o High (Pressione alta).	
6	Temperature (Temperatura)	È possibile selezionare Low (Bassa), High (Alta) o Custom (Personalizzata).	

Quadro di controllo

7	Manopola di comando	Ruotare la manopola per scorrere tra i programmi intelligenti, modificare le icone di stato o regolare il tempo, la temperatura e i livelli di pressione.  La manopola è anche un pulsante. Premere la manopola per confermare la selezione.
8	Delay Start (Avvio ritardato)	Posticipo dell'avvio della cottura. Può essere utilizzato anche come timer da cucina.
9	Start (Avvio)	Fa partire il programma intelligente selezionato.
10	Cancel (Annulla)	Interrompe un programma intelligente in qualsiasi momento e riporta la pentola multifunzione in modalità standby.

Quadro di controllo

Icone di stato

-  Suono attivato.
-  Suono disattivato.
-  Funzione Delay Start (Avvio ritardato) attiva.
-  Compare quando la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è attiva o è stata impostata in modo che parta al termine della cottura.
-  È stato selezionato un programma intelligente per la frittura ad aria.

Barra di avanzamento



Quando viene avviato un programma intelligente, la barra di avanzamento lampeggia su **Pre-heating**, per indicare che è in corso il preriscaldamento. In questa fase sul display compare **On** per indicare che l'apparecchio è in funzione e si sta riscaldando.



Quando Pro Crisp raggiunge la temperatura o il livello di pressione impostati, la barra di avanzamento lampeggia su **Cooking**, per indicare che è iniziata la cottura. Il display mostra il tempo di cottura residuo, oltre al livello di pressione e di temperatura selezionati.



Sulla barra di avanzamento si accende **Keep Warm** (Tenuta in caldo) quando si avvia questa funzione al termine della cottura; il timer mostra il tempo trascorso fino a un massimo di 10 ore (**10:00**). Al termine di Keep Warm (Tenuta in caldo), sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

Se al termine della cottura la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata, la pentola multifunzione torna in standby e sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

Quadro di controllo

Messaggi di stato

OFF	Modalità standby: Pro Crisp attende solo che vengano digitati i comandi!
On	Pro Crisp è in fase Pre-heating (Preriscaldamento).
Hot	Sul display compare Hot (Caldo) quando Pro Crisp raggiunge la temperatura ideale durante il programma Sauté (Rosolatura).  Quando il messaggio scompare, il timer inizia a contare il tempo di cottura.
00:15	Il display visualizza una delle opzioni seguenti: <ul style="list-style-type: none"> • il conto alla rovescia del tempo di cottura; • se è attivo Delay Start (Avvio ritardato), quanto manca all'inizio della cottura; • al termine della cottura, da quanto tempo è attiva la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo).
End	Al termine della cottura sul display comparirà la scritta End (Fine).

Sul display compare un messaggio diverso? Consultare **Problemi e soluzioni** per ulteriori informazioni.

Impostazioni

Impostazione	Descrizione
Attivazione o disattivazione del suono.	In modalità Standby, tenere premuta la manopola fino a quando l'icona del suono lampeggia, quindi ruotarla per attivare e disattivare il suono. Premere la manopola per confermare la scelta.  Non è possibile disattivare i segnali di sicurezza e i messaggi di errore acustici.

Quadro di controllo

Impostazione	Descrizione				
Modifica dell'unità di misura della temperatura visualizzata (°C e °F).	Selezionare Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura) o qualsiasi programma che utilizzi il coperchio della friggitrice ad aria , quindi tenere premuta la manopola fino a quando l'unità di misura della temperatura lampeggia. Ruotare la manopola per passare da °C a °F e viceversa, quindi premerla per salvare la modifica.				
Regolazione e salvataggio di tempi di cottura e temperature personalizzati.	Dopo avere selezionato un programma intelligente, eventuali personalizzazioni di tempi di cottura, temperatura e livello di pressione saranno salvati dopo l'avvio del programma stesso.				
Posticipo dell'avvio della cottura.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tempo predefinito</th> <th>Intervallo di tempo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 ore (06:00)</td> <td>Da 10 minuti a 24 ore (00:10 - 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p>È possibile utilizzare Delay Start (Avvio ritardato) con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Cottura a pressione) • Slow Cook (Cottura lenta) • Steam (Vapore) <p>Selezionare un programma intelligente e impostare l'Avvio ritardato in qualsiasi momento prima di premere Start (Avvio):</p> <ol style="list-style-type: none"> 01 Premere Delay Start (Avvio ritardato), quindi ruotare la manopola per impostare di quanto posticipare la cottura. 02 Premere la manopola per confermare e tornare al programma intelligente. 03 Premere Start (Avvio) per iniziare la procedura. 	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	6 ore (06:00)	Da 10 minuti a 24 ore (00:10 - 24:00)
	Tempo predefinito	Intervallo di tempo			
6 ore (06:00)	Da 10 minuti a 24 ore (00:10 - 24:00)				
Reimpostazione di un singolo programma intelligente.	In modalità Standby, tenere premuto per 5 secondi il pulsante del programma intelligente che si desidera reimpostare . Saranno ripristinate le impostazioni di fabbrica dei parametri livello di pressione, tempo e temperatura di cottura del programma intelligente in questione, e la pentola multifunzione tornerà in standby.				
Reimpostazione di tutti i programmi intelligenti.	Con la pentola in modalità Standby, tenere premuto Cancel (Annulla) finché la pentola non emette un segnale acustico. Saranno ripristinate le impostazioni di fabbrica dei parametri livello di pressione, tempo e temperatura di cottura di tutti i programmi intelligenti.				

Caratteristiche di controllo della pressione (tutti i segreti per un utilizzo impeccabile!)

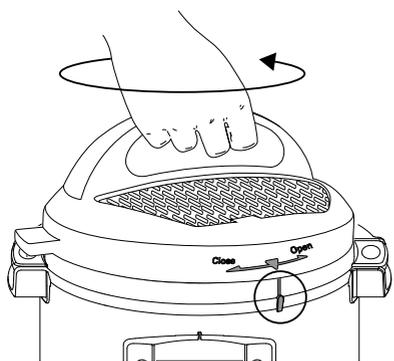
Consultare **Cura, pulizia e conservazione** per maggiori informazioni sull'installazione e la rimozione di componenti.

Coperchio della pentola a pressione

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
<p>Quando si chiude il coperchio (agganciandolo sui manici della nuova pentola interna!), va automaticamente in posizione Seal (Tenuta), rendendo la cottura a pressione davvero <i>un gioco da ragazzi</i>.</p> <p>Il manico del coperchio consente una presa agevole sia ai mancini sia ai destrorsi e può essere riposto in verticale nella base della pentola multifunzione!</p> <p>Quando la spina è inserita, Pro Crisp emette una musicchetta all'apertura e alla chiusura del coperchio :)</p>	<p>Il coperchio può essere rimosso quando si cucina senza pressione in modo da assaggiare la pietanza durante la preparazione.</p> <p>Durante la cottura a pressione il coperchio si blocca solo quando la pentola multifunzione è pressurizzata. Evitare di togliere il coperchio quando non ce n'è bisogno!</p>

Apertura del coperchio

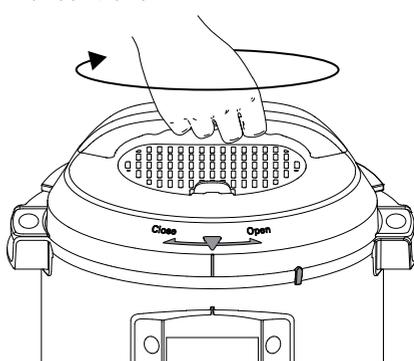
- 01 Afferrare il manico del coperchio e ruotarlo in senso antiorario per allineare il simbolo ▼ sul coperchio con quello sul bordo della base della pentola multifunzione ■.
- 02 Sollevare il coperchio dalla base della pentola, spingendolo verso di sé.



Consultare **Decompressione: metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

Chiusura del coperchio

- 01 Allineare il simbolo ▼ sul coperchio con quello sulla base della pentola multifunzione ■, quindi abbassare il coperchio sul binario guida.
- 02 Ruotare il coperchio in senso orario fino ad allineare il simbolo ▼ sul coperchio con il centro del quadro di controllo.



Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Caratteristiche di controllo della pressione

QuickCool™

Per una decompressione naturale più rapida dopo la cottura a pressione, utilizzare il vassoio QuickCool*.

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
<p>Consente di risparmiare molto tempo: riduce anche del 50% i tempi della decompressione naturale.</p>	<p>La parte metallica del coperchio diventa rovente: non rimuovere la copertura protettiva a meno che non si utilizzi QuickCool.</p>

Per utilizzare il vassoio QuickCool, riempirlo con ghiaccio o acqua e inserirlo nel congelatore. Una volta congelato, rimuovere la copertura protettiva dal coperchio per la cottura a pressione e collocare il vassoio QuickCool sulla parte metallica del coperchio.

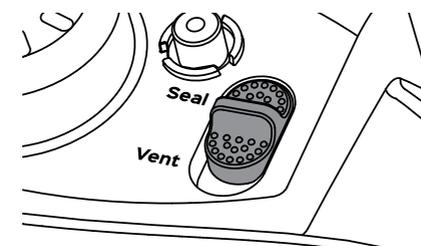
Quando la valvola di sicurezza rientra nel coperchio, estrarre il vassoio QuickCool, eliminare l'acqua e aprire il coperchio. Prestare attenzione quando si rimuove il vassoio, poiché il ghiaccio potrebbe essersi parzialmente o completamente sciolto.

*Il vassoio QuickCool è in vendita separatamente su instantpot.co.uk/instant-pot-shop.

⚠ ATTENZIONE

Il coperchio diventa molto caldo durante e dopo la cottura. Per evitare lesioni, non toccare le parti metalliche con la pelle nuda.

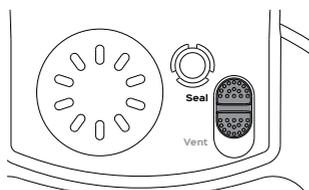
Pulsante di decompressione rapida



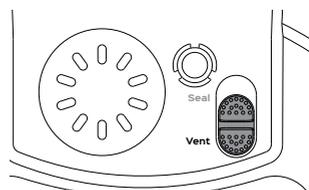
Il pulsante di decompressione rapida controlla la valvola di sfogo, il componente che scarica la pressione.

Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
<p>È <i>semplicissimo</i> da utilizzare e consente di tenere le mani lontano dal vapore durante la decompressione.</p>	<p>Passa automaticamente su Seal (Tenuta) alla chiusura del coperchio, quindi accertarsi di posizionarlo su Vent (Sfiato) quando non si effettua la cottura a pressione.</p>

Caratteristiche di controllo della pressione



Posizione **Seal (Tenuta)**

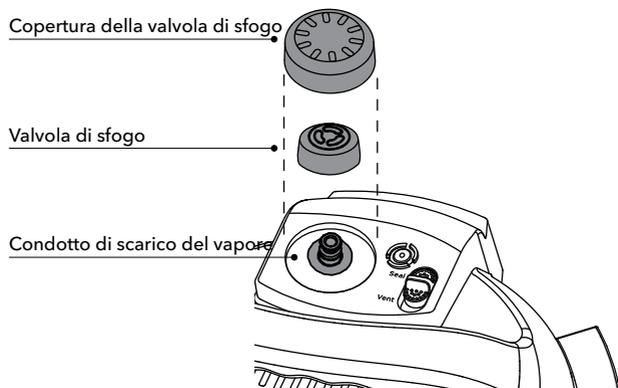


Posizione **Vent (Sfiato)**

Consultare **Decompressione: metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

Gruppo per lo scarico del vapore

Prima dell'utilizzo devono essere inseriti tutti i componenti del gruppo per lo scarico del vapore.



Caratteristiche utili	Consigli per un utilizzo ottimale
Grazie alla copertura della valvola di sfogo il vapore viene disperso, così la decompressione rapida avviene senza getti violenti.	Quando viene scaricata la pressione, il vapore sale dalla pentola interna attraverso il condotto di scarico del vapore, per poi fuoriuscire dall'estremità della valvola di sfogo: è importante non ostruirne il passaggio lasciando l'area libera da ingombri. La valvola di sfogo risulterà allentata sul condotto di scarico del vapore.

⚠ AVVERTENZA

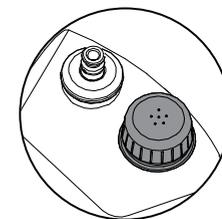
Non coprire o bloccare in alcun modo il gruppo per lo scarico del vapore, per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose.

Caratteristiche di controllo della pressione

Dispositivo antibloccaggio

Il dispositivo antibloccaggio impedisce alle particelle di cibo di uscire attraverso il condotto di scarico del vapore, agevolando la regolazione della pressione.

Il dispositivo antibloccaggio è fondamentale per la sicurezza del prodotto e necessario per eseguire la cottura a pressione, quindi deve essere installato prima dell'uso.

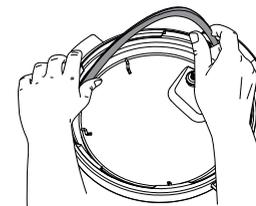


Guarnizione

Quando il coperchio della pentola a pressione è chiuso, la guarnizione crea una tenuta ermetica tra il coperchio e la pentola interna.

La guarnizione deve essere installata prima dell'uso.

✍ Nel coperchio deve essere inserita una sola guarnizione alla volta.



💡 **Suggerimento:** il silicone è poroso, pertanto può assorbire forti aromi e determinati sapori. Tenere a portata di mano guarnizioni di scorta, per evitare di trasferire tali odori e aromi alle portate. Nel nostro store abbiamo a disposizione guarnizioni di diversi colori, per dare ogni volta un nuovo tocco di estro e vivacità in cucina!

⚠ ATTENZIONE

Prima di procedere alla cottura, verificare sempre l'eventuale presenza di tagli o deformazioni nella guarnizione, e accertarsi che sia installata correttamente. Con il tempo, in condizioni normali di utilizzo le guarnizioni tendono ad allungarsi. Qualora si notino segni di allungamento, deformazione o danni alla guarnizione, **NON** utilizzarla.

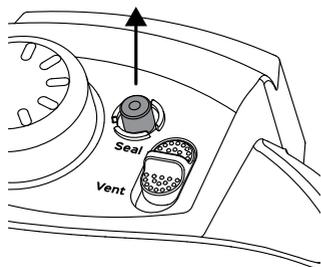
La guarnizione va sostituita ogni 12-18 mesi o anche prima. Utilizzare esclusivamente guarnizioni autorizzate Instant Pot.

L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe causare la fuoriuscita di cibo, con il rischio di lesioni personali o danni alle cose.

Caratteristiche di controllo della pressione

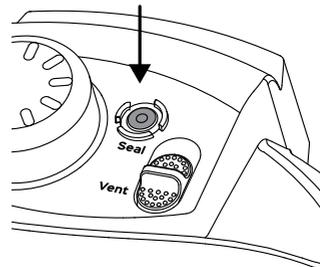
Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza indica se c'è pressione nella pentola multifunzione (pressurizzata) o no (depressurizzata), a seconda della posizione:



Pressurizzata

La valvola di sicurezza si solleva visibilmente sulla superficie del coperchio.



Depressurizzata

La valvola di sicurezza scende e la parte superiore è allineata con il coperchio.

Insieme, la valvola di sicurezza e il tappo in silicone trattengono il vapore sotto pressione. Questi componenti devono essere installati prima dell'uso. Non tentare di utilizzare Instant Pot senza prima avere correttamente installato la valvola di sicurezza. **Non toccare la valvola di sicurezza durante l'utilizzo.**

⚠ PERICOLO

NON tentare di togliere il coperchio se la valvola di sicurezza è sollevata e NON aprire mai il coperchio forzandolo. I contenuti sono sottoposti a fortissima pressione. La valvola di sicurezza deve essersi abbassata, prima di tentare di togliere il coperchio. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni alle cose.

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

Instant Pot Pro Crisp è un apparecchio incredibilmente versatile, che si presta a mille usi in cucina. Con qualsiasi tipo di cottura ci si voglia cimentare, Pro Crisp ha la funzione adatta!

Si possono persino modificare il tempo di cottura, il livello di pressione e la temperatura dopo l'avvio di un programma. Basta premere la manopola per inserire le modifiche desiderate nei campi appositi, e poi premere **Start** (Avvio).

⚠ AVVERTENZA

NON riempire la pentola interna oltre la linea **Max PC Fill** (Massimo riempimento per cottura a pressione) indicata nella pentola interna, per evitare lesioni personali e/o danni alle cose.

Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume (quali riso, legumi o pasta), non riempire la pentola interna oltre la linea **Half Fill** (Metà riempimento) indicata nella pentola interna.

Cuocere sempre assicurandosi che la pentola interna sia stata correttamente inserita.

NON versare alimenti o liquidi nella base della pentola multifunzione. Per scongiurare il rischio di lesioni personali e/o danni alle cose, collocare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna, quindi inserire quest'ultima nella base della pentola multifunzione.

⚠ ATTENZIONE

La pentola interna e gli accessori diventano molto caldi durante e dopo la cottura. Per scongiurare lesioni personali e/o danni alle cose, quando si aggiungono o rimuovono alimenti da una pentola interna calda utilizzare sempre le apposite protezioni per le mani.

⚠ ATTENZIONE

Prima dell'utilizzo, ispezionare sempre con attenzione **il coperchio e la pentola interna** per assicurarsi che siano puliti e in buone condizioni.

- Sostituire la pentola interna qualora sia ammaccata, deformata o danneggiata, per scongiurare il rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio.
- Per cucinare, utilizzare soltanto una pentola interna autorizzata Instant Pot specifica per questo modello.

Verificare che l'elemento riscaldante sia asciutto e pulito prima di inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.

L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe danneggiare la pentola multifunzione. Sostituire i componenti danneggiati per garantire un funzionamento sicuro.

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

Pressure Cook (Cottura a pressione)

L'utilizzo del vapore pressurizzato assicura una cottura uniforme e completa delle pietanze in tempi rapidi, così da portare sempre in tavola piatti squisiti.

Pressure level (Livello della pressione)	Utilizzo consigliato	Note
Low (Basso) 5,1 - 8,0 psi (35 - 55 kPa)	Pesce e frutti di mare, verdure morbide, riso.	Durante la cottura a pressione, il livello di pressione controlla la temperatura di cottura. Una pressione maggiore determina una temperatura superiore.
High (Alto) 9,4 - 12,3 psi (65 - 85 kPa)	Uova, carne, pollame, tuberi, avena, legumi, cereali, brodo di ossa, stufato, chili.	

I liquidi per la cottura a pressione devono essere a base d'acqua, per esempio brodi, zuppe o succhi. Nel caso di zuppe in scatola cremose o a base di panna, aggiungere liquidi come da indicazioni seguenti.

Dimensioni della pentola Instant Pot	Quantità minima di liquido per la cottura a pressione*
7,6 litri	500 ml

*Salvo indicazione diversa nella ricetta.

Avere sempre cura di inserire gli alimenti e i liquidi nella pentola interna in acciaio inox, e NON direttamente nella base della pentola multifunzione!

⚠ ATTENZIONE

Per scongiurare il rischio di bruciature o ustioni, prestare attenzione quando durante la cottura a pressione si utilizzano più di 60 ml di olio, salse a base di olio, zuppe cremose e salse dense. Aggiungere il liquido necessario per diluire le salse. Evitare le ricette che prevedono più di 60 ml di olio o grassi.

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

Che la magia abbia inizio!

Per risultati ottimali, attenersi alle ricette ufficiali di **Instant Pot**, oppure alle affidabili e collaudate **tabelle con i tempi di cottura a pressione**.

Intervallo di tempo	Tempo predefinito	Pressione predefinita
Da 0 minuti a 8 ore (00:00 - 08:00)	35 minuti (00:35)	High (Alta)

Fase 1: preparazione della Pro Crisp per la cottura a pressione

01 Aggiungere il liquido e gli ingredienti nella pentola interna come indicato nella ricetta.

 Suggestimento: utilizzare la griglia multifunzione per favorire una distribuzione uniforme del calore, consentire a oli e grassi di colare ed evitare che le sostanze nutritive vengano disperse nel liquido di cottura e che gli alimenti si brucino sul fondo della pentola interna.

02 Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.

03 Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.

Fase 2: cottura a pressione

01 Selezionare **Pressure Cook** (Cottura a pressione).

02 Premere la manopola per selezionare il tempo predefinito, o ruotarla per regolare il tempo di cottura.

Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.

03 Premere la manopola per selezionare il livello di pressione predefinita, o ruotarla per passare da **High** (Pressione alta) a **Low** (Pressione bassa) e viceversa.

Premere la manopola per confermare la scelta.

04 Mantenere l'attivazione automatica di **Keep Warm** (Tenuta in caldo), oppure premere in qualsiasi momento **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disabilitarla.

05 Premere **Start** (Avvio) per iniziare la procedura. Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).

 Leggere **Introduzione alla cottura a pressione** per scoprire cosa succede nella pentola magica.

06 Al termine del programma intelligente, se la funzione **Keep Warm** (Tenuta in caldo) è disattivata, sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

Diversamente il timer inizierà a contare da **00:00** a 10 ore (**10:00**).

 Gli alimenti non devono essere tenuti in caldo per più di 10 ore. Durante la cottura di alimenti densi o ricchi di amido, il calore potrebbe non disperdersi in modo uniforme. Per garantire la sicurezza degli alimenti, mescolare le pietanze più dense ogni 40-60 minuti.

07 Seguire le istruzioni della ricetta per depressurizzare la pentola multifunzione. Consultare **Decompressione: metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

Il timer di **Delay Start** (Avvio ritardato) può essere impostato per avviare automaticamente la cottura a pressione mentre si è a letto, al lavoro, a fare commissioni o impegnati con altri piatti. Per impostare un timer di avvio ritardato, vedere

Quadro di controllo: impostazioni.

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

Slow Cook (Cottura lenta)

Questa funzione è perfetta per realizzare in poche semplici mosse succulenti piatti casalinghi che richiedono una lunga cottura nello stesso recipiente. Basta premere un tasto per preparare mac 'n' cheese, costine che si staccano facilmente dall'osso, un tenerissimo brasato di maiale e tante altre irresistibili pietanze.

Livello di temperatura	Utilizzo consigliato	Note
Low (Bassa)	Per una cottura lenta a bassa temperatura, che si prolunga per l'intera giornata. Impostare per minimo 6 ore (06:00) per ottenere risultati ottimali.	Si può utilizzare il coperchio per la cottura a pressione oppure, se si desidera vedere come procede la cottura, va bene anche un normale coperchio di vetro, purché dotato di un foro di sfiato.
High (Alta)	Cottura lenta a temperatura bassa, ma in tempi leggermente ridotti.	 Visitare il nostro store per scoprire l'intera gamma di accessori! Le pietanze devono cuocere per minimo 3 ore (03:00), salvo indicazione diversa della ricetta.

 **Suggerimento:** le due impostazioni di temperatura di questo programma intelligente, paragonabili a una tradizionale pentola per la cottura lenta, consentono di continuare a preparare tutte le ricette tradizionali e di famiglia.

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita
4 ore (04:00)	Da 30 minuti a 24 ore (00:30 - 24:00)	High (Alta)

Fase 1: preparazione della Pro Crisp per la cottura lenta

- 01** Versare gli alimenti e gli ingredienti liquidi nella pentola interna in base alla ricetta.
- 02** Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da

istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione.**

- 04** Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **Vent** (Sfiato).

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

Fase 2: cottura lenta

- 01** Selezionare **Slow Cook (Cottura lenta)**.
- 02** Premere la manopola per selezionare il tempo predefinito, o ruotarla per modificare il tempo di cottura.
Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.
- 03** Premere la manopola per selezionare il livello di temperatura predefinita, o ruotarla per passare da **High** (Alta) a **Low** (Bassa) e viceversa.
Premere la manopola per confermare la scelta.
- 04** Mantenere l'attivazione automatica di **Keep Warm** (Tenuta in caldo), oppure premere in qualsiasi momento **Keep Warm** (Tenuta in caldo) per disabilitarla.

- 05** Premere **Start** (Avvio) per iniziare la procedura. La barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento) e il timer inizia immediatamente il conto alla rovescia.
- 06** Quando la Pro Crisp raggiunge la temperatura desiderata, la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura).
- 07** Al termine del programma intelligente, se la funzione **Keep Warm** (Tenuta in caldo) è disattivata, sul display comparirà la scritta **End** (Fine). Diversamente il timer inizierà a contare da **00:00** a 10 ore (**10:00**).

Il timer di **Delay Start** (Avvio ritardato) può essere impostato per avviare automaticamente la cottura lenta mentre si legge, si fa giardinaggio, ci si allena o si è impegnati con altri piatti. Per impostare un timer di avvio ritardato, vedere **Quadro di controllo: impostazioni**.

NOTA BENE

Durante il programma **Slow Cook (Cottura lenta)**, la valvola di sicurezza non deve sollevarsi. Sarà possibile togliere il coperchio durante la cottura per accedere alla pentola. Se la valvola di sicurezza si solleva, assicurarsi che il pulsante di decompressione rapida sia posizionato su **Vent** (Sfiato). Consultare **Decompressione: metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

Steam (Vapore)

Il programma **Steam (Vapore)** funziona come una normale vaporiera: il liquido viene portato a ebollizione nella pentola interna per cuocere i cibi con il vapore caldo. Quando si cuoce a vapore, utilizzare la griglia multifunzione per evitare che gli alimenti cuociano nel liquido bollente.

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita
30 minuti (00:30)	Da 1 a 30 minuti (00:01 - 00:30)	100 °C Non regolabile.

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

Fase 1: preparazione della Pro Crisp per la cottura a vapore

- 01** Versare fino a 750 ml di acqua nella pentola interna.
- 02** Collocare la griglia multifunzione o un cestello per la cottura a vapore sul fondo della pentola interna, quindi posizionare gli ingredienti sull'accessorio.
- 03** Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
- 04** Utilizzare un coperchio in vetro, o posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.
- 05** Se si utilizza il coperchio per la cottura a pressione, spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **Vent** (Sfiato).

Fase 2: cottura a vapore

- 01** Selezionare **Steam** (Vapore).
- 02** Premere la manopola per selezionare il tempo predefinito, o ruotarla per modificare il tempo di cottura.
Premere la manopola per confermare la modifica.
- 03** Premere **Start** (Avvio) per iniziare la procedura. Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).
- 04** Quando la Pro Crisp raggiunge la temperatura desiderata, la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura) e il timer avvia il conto alla rovescia.
- 05** Se gli ingredienti terminano la cottura prima dello scadere del tempo impostato, premere **Cancel** (Annulla) per terminare il programma intelligente. In caso contrario, al termine del programma intelligente, se la funzione Keep Warm (Tenuta in caldo) è disattivata, sul display comparirà la scritta **End** (Fine). Diversamente il timer inizierà a contare da **00:00** a 10 ore (**10:00**).

Il programma Keep Warm (Tenuta in caldo) non si attiva automaticamente quando termina il programma Steam (Vapore), ma è possibile attivare in qualsiasi momento il riscaldamento automatico premendo **Keep Warm** (Tenuta in caldo).

Il timer di Delay Start (Avvio ritardato) può essere impostato per avviare automaticamente la cottura a vapore mentre si dipinge, si fanno i preparativi per una festa, mentre si scorrono i post della **community ufficiale di Instant Pot su Facebook**, o mentre si è impegnati con altri piatti. Per impostare un timer di avvio ritardato, vedere **Quadro di controllo: impostazioni**.

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

NOTA BENE

Durante il programma Steam (Vapore), la valvola di sicurezza non deve sollevarsi. Sarà possibile togliere il coperchio durante la cottura per accedere alla pentola. Se la valvola di sicurezza si solleva, assicurarsi che il pulsante di decompressione rapida sia posizionato su **Vent** (Sfiato). Consultare **Decompressione: metodi di sfiato** per le tecniche da seguire per scaricare il vapore in sicurezza.

NOTA BENE

Se nella pentola interna è presente del vapore, si può notare una certa resistenza quando si rimette il coperchio per la cottura a pressione. Inserire completamente il coperchio nel binario guida prima di chiuderlo, avendo cura di reimpostare il pulsante di scarico del vapore su **Vent** (Sfiato).

Sous Vide (Sottovuoto a bassa temperatura)

Con la cottura Sous Vide, gli alimenti vengono cotti in sacchetti sottovuoto per uso alimentare immersi in acqua per tempi molto lunghi. Gli alimenti vengono cotti nei loro succhi, per risultati deliziosi e fragranti e una consistenza incredibilmente tenera.

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura
3 ore (03:00)	Da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 - 99:30)	60 °C	Da 25 a 95 °C

Occorreranno:

- Pinze
- Termometro
- Sacchetti per alimenti richiudibili sigillabili ermeticamente o
- Macchina per il sottovuoto e sacchetti per il sottovuoto per uso alimentare

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

Fase 1: preparazione del bagno d'acqua

- 01** Riempire d'acqua la pentola interna fino al segno **Half Fill (Metà riempimento)** riportato, quindi inserirla nella base della pentola multifunzione.
- 02** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.
- 03** Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **Vent** (Sfiato).

Fase 2: preparazione della Pro Crisp per la cottura sotto vuoto

- 01** Selezionare **Sous Vide**.
- 02** Premere la manopola per selezionare il tempo predefinito, o ruotarla per regolare il tempo di cottura.
Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.
- 03** Premere la manopola per selezionare la temperatura predefinita, o ruotarla per regolare la temperatura del bagno d'acqua.
Premere la manopola per confermare la modifica.
- 04** Premere **Start** (Avvio) per iniziare a riscaldare il bagno d'acqua. Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).

Fase 3: preparazione degli alimenti

- 01** Mentre l'acqua si riscalda, condire a

piacimento. Consultare **Ingredienti e condimenti** alla pagina successiva per spunti e suggerimenti.

- 02** Ultimata la preparazione, dividere le singole porzioni e riporre ognuna di esse in un sacchetto.
- 03** Rimuovere tutta l'aria dai sacchetti e sigillarli ermeticamente.

Fase 4: cottura

- 01** Quando il bagno d'acqua è pronto, il display passa al conto alla rovescia.
- 02** Togliere il coperchio e immergere con cura i sacchetti sigillati.
 I sacchetti con gli alimenti devono essere immersi nell'acqua, quindi all'occorrenza aggiungere acqua calda nella pentola interna. Se si utilizza un sacchetto richiudibile, avere cura che il sigillo resti al di sopra del livello dell'acqua.
- 03** Posizionare e chiudere il coperchio per la cottura a pressione come da istruzioni nella sezione **Caratteristiche di controllo della pressione: coperchio per la cottura a pressione**.
- 04** Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione **Vent** (Sfiato).

- 05** Al termine del programma intelligente, sul display comparirà la scritta **End** (Fine). Aprire la pentola multifunzione e utilizzare delle pinze per estrarre con cautela i sacchetti dall'acqua calda.
- 06** Aprire i sacchetti e controllare con un termometro il livello di cottura.

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

Scottare a fuoco vivo

Scottare la carne dopo averla sottoposta a una cottura lenta a basse temperature è il modo più semplice per intensificare al massimo sapori già deliziosi senza il rischio di una cottura eccessiva. Scottandola a fuoco vivo, la carne resta tenera e succosa ma con sopra un'invitante crosticina.

- 01** Dopo la cottura sottovuoto a bassa temperatura, estrarre la carne dai sacchetti e asciugarla tamponandola delicatamente per rimuovere quanta più umidità possibile dalla sua superficie.

 Può sembrare illogico, ma è un passaggio fondamentale per esaltare il sapore e ottenere un piatto dall'aspetto invitante.

- 02** Svuotare la pentola interna, quindi rimetterla nella base della pentola multifunzione.
- 03** Utilizzare il programma intelligente Sauté (Rosolatura) della Pro Crisp per rosolare bene la carne ad alta temperatura, oppure servirsi di una pentola di ghisa, un cannello da cucina o di una griglia: qualsiasi attrezzo rovente che consenta di trattenere i succhi!
- 04** Coprire la carne con un foglio di alluminio e lasciarla riposare per 5-20 minuti, a seconda delle dimensioni.

Ingredienti e condimenti

- Con questo tipo di cottura il sale resta intrappolato in un sacchetto sottovuoto, quindi meglio usarne meno del solito, soprattutto con la carne, il pollame e il pesce. È sempre possibile aggiungerne un po' a cottura ultimata.
- Per la cottura sottovuoto, utilizzare ingredienti freschi e di elevata qualità per ottenere il massimo del sapore, con l'eccezione seguente...
- Preferire l'aglio in polvere all'aglio crudo. L'aglio crudo tende ad assumere un sapore *molto* amaro e troppo pronunciato se cotto sottovuoto. I risultati migliori si ottengono con aglio in polvere puro di elevata qualità.

 **Suggerimento:** non utilizzare sale aromatizzato all'aglio invece dell'aglio in polvere.

ATTENZIONE

Non riempire eccessivamente la pentola interna per evitare danni alla pentola multifunzione. Assicurarsi che, una volta inseriti i contenuti (acqua e sacchetti per alimenti), vi siano almeno 5 cm tra l'acqua e il bordo della pentola interna.

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

⚠ ATTENZIONE

Quando si cuoce la carne, utilizzare sempre l'apposito termometro per assicurarsi che la temperatura interna raggiunga i livelli minimi di sicurezza. Per ulteriori informazioni, consultare il sito web dell'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) all'indirizzo https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43546/9788890469909_ita.pdf?sequence=6&isAllowed=y e/o fare riferimento alle raccomandazioni in materia di sicurezza alimentare emanate dalle autorità locali.

Conservazione degli alimenti cotti

Se la pietanza non è destinata al consumo immediato, immergere i sacchetti ancora sigillati in acqua ghiacciata per abbassare la temperatura rapidamente, quindi conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Consultare i **tempi per la cottura sous vide** indicati sul sito.

Keep Warm (Tenuta in caldo)

Questa funzione è perfetta per riscaldare o tenere in caldo le pietanze per lunghi periodi di tempo.

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura
10 ore (10:00)	Da 30 minuti a 10 ore (00:30 - 10:00)	High (Alta)	Alta Bassa Personalizzata: da 25 a 90 °C

- 01** Premere **Keep Warm** (Tenuta in caldo).
- 02** Premere la manopola per selezionare il tempo predefinito, o ruotarla per regolare il tempo di riscaldamento.
Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.
- 03** Premere la manopola per selezionare la temperatura predefinita, o ruotarla per passare tra **High** (Alta), **Low** (Bassa) e **Custom** (Personalizzata).
Custom (Personalizzata): premere la manopola per selezionare la temperatura predefinita, o ruotarla per regolare la temperatura, quindi premerla per confermare la modifica.
- 04** Al termine di Keep Warm (Tenuta in caldo), sul display comparirà la scritta **End** (Fine).

Utilizzo con il coperchio per la cottura a pressione

⚠ ATTENZIONE

Con gli alimenti più densi la distribuzione del calore può non essere uniforme, pertanto se l'apparecchio viene lasciato incustodito, gli alimenti possono guastarsi. Durante la cottura di alimenti densi come stufati e chili, mescolare i contenuti della pentola interna ogni 40-60 minuti per assicurare una distribuzione uniforme del calore.

Cottura senza coperchio

Sauté (Rosolatura)

Sauté (Rosolatura) è un programma che replica la cottura in padella, su piastra o su griglia piatta; è indicato per sobbollire, far restringere e addensare liquidi, friggere al salto e caramellare verdure e scottare la carne prima o dopo avere utilizzato altri metodi di cottura. Non utilizzare mai il coperchio con la funzione **Sauté** (Rosolatura).

 Suggerimento: volendo si può utilizzare la pentola interna su piani cottura elettrici, in ceramica, a gas o a induzione. I manici in silicone consentono una presa agevole e salda anche quando si mescolano i contenuti!

Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura
30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	High (Alta)	Alta Bassa Personalizzata: livelli 1-6

Fase 1: preparazione della Pro Crisp per la rosolatura

- 01** Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione. **Non utilizzare il coperchio.**
 - 02** Premere **Sauté** (Rosolatura).
 - 03** Premere la manopola per selezionare il tempo predefinito, o ruotarla per regolare il tempo di cottura.
Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.
 - 04** Premere la manopola per selezionare il livello di temperatura predefinita, o ruotarla per passare tra **High** (Alta), **Low** (Bassa) e **Custom** (Personalizzata).
Premere la manopola per confermare la scelta.
-  Sono disponibili 6 livelli di temperature personalizzate tra cui scegliere, da **LE 1** (la temperatura più bassa) a **LE 6** (la temperatura più alta). Questi livelli

sono simili a quelli della temperatura sul piano cottura.

Per selezionare un livello di temperatura personalizzata, selezionare **Custom (Personalizzata)**, quindi ruotare la manopola sul livello preferito e premerla per confermare la scelta.

- 05** Premere **Start** (Avvio) per iniziare la procedura. Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).

Fase 2: rosolatura

- 01** Quando Pro Crisp raggiunge la temperatura ideale, la barra di avanzamento indica **Cooking** (Cottura) e sul display compare per alcuni istanti **Hot** (Caldo), prima di passare al timer del conto alla rovescia.
- 02** Inserire gli ingredienti nella pentola interna.

Cottura senza coperchio

 Se si aggiungono gli ingredienti prima che la pentola interna abbia raggiunto la temperatura ideale, il display potrebbe non visualizzare il messaggio **Hot** (Caldo). E 'normale.

- 03** Se gli ingredienti terminano la cottura prima dello scadere del tempo impostato, premere **Cancel** (Annulla) per terminare il programma intelligente; in caso contrario, al termine del programma intelligente sul display comparirà **End** (Fine).

Le impostazioni Delay Start (Avvio ritardato) e Keep Warm (Tenuta in caldo) con attivazione automatica non sono disponibili nel programma intelligente Sauté (Rosolatura).

Deglassatura

Prima di cuocere a pressione, la rosolatura di carni e verdure consente di intensificarne notevolmente il sapore poiché, durante il programma intelligente Sauté (Rosolatura), gli zuccheri in esse contenuti si caramellizzano a causa delle alte temperature. La deglassatura della pentola interna consente di sprigionare questi aromi in ottimi sughi, salse e molto altro.

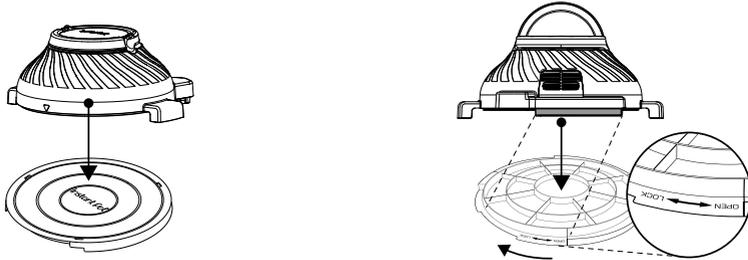
Per deglassare, rimuovere gli alimenti dalla pentola interna e versare un liquido diluito (come acqua, brodo o vino) sulla superficie rovente. Utilizzare una spatola di legno o in silicone per staccare eventuali residui rimasti incrostati al fondo della pentola interna e mescolarli nel liquido.

AVVERTENZA

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

Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

Durante la cottura con il coperchio della friggitrice ad aria, sarà necessario sollevarlo dalla pentola multifunzione di tanto in tanto. Quando il coperchio della friggitrice ad aria è ancora caldo, collocarlo soltanto sul tappetino protettivo in dotazione, e non direttamente sul piano di lavoro.

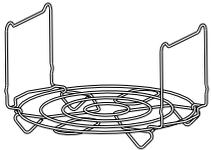


Poggiare il coperchio caldo sul tappetino

Capovolgerlo prima di riporlo

Utilizzo degli accessori della friggitrice ad aria

La **griglia multifunzione** può essere posizionata in due modi:



La **posizione standard** per la cottura a pressione e a vapore per la maggior parte dei cibi.



Utilizzare la griglia in questa posizione per tenere gli alimenti più vicini all'elemento riscaldante del coperchio della friggitrice ad aria.

Il **cestello multilivello per friggitrice ad aria** è traforato per conferire ai cibi una deliziosa e uniforme croccantezza e deve essere utilizzato per la maggior parte dei cibi fritti ad aria, come alette, bocconcini e crocchette di cavolfiore.

I risultati possono variare modificando il flusso d'aria nella pentola interna.

Seguire questi passaggi...	per ottenere questi risultati!
Per la cottura inserire gli alimenti direttamente nella pentola interna.	<p>Gli alimenti saranno dorati e croccanti in superficie; tuttavia, dato che l'aria non potrà circolare nella parte inferiore, essa potrebbe risultare molle a causa dei liquidi emessi durante la cottura.</p> <p> Ideale per il pollo, non altrettanto per gli involtini primavera!</p>

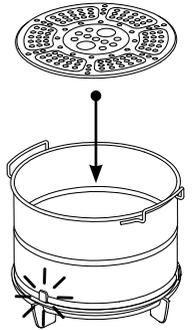
Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

Seguire questi passaggi...	per ottenere questi risultati!
Collocare i cibi sul fondo del cestello multilivello per frittura ad aria.	Alimenti dorati e croccanti in superficie e sui lati. I succhi che fuoriescono durante la cottura vengono dispersi, così il fondo risulta bello croccante.
Collocare gli alimenti sul fondo del cestello multilivello per frittura ad aria, quindi coprire con il vassoio per grigliare/disidratare.	Il flusso d'aria viene deviato, quindi il risultato sarà meno croccante. Ideale per la disidratazione!
Collocare i cibi sul vassoio per grigliare/disidratare nel cestello multilivello per frittura ad aria.	Gli alimenti sono a stretto contatto con l'elemento riscaldante e diventano croccanti molto prima. Ideale per fondere il formaggio e per un'irresistibile doratura finale della pietanza.

 **Suggerimento:** evitare di riempire troppo il cestello multilivello per frittura ad aria o il vassoio per grigliare/disidratare. L'aria deve poter circolare liberamente tra gli alimenti per consentire una corretta cottura e dare la croccantezza desiderata.

Montare il cestello multilivello per frittura ad aria

- Collocare la base del cestello per frittura ad aria su una superficie stabile.
- Inserire il cestello per frittura ad aria multilivello sulla base e premere saldamente verso il basso. La dentatura della base si inserirà nella scanalatura sulla parte esterna del cestello.
- Per utilizzare il vassoio per grigliare/disidratare, inserirlo nel cestello multilivello per friggitrice ad aria con il lato liscio verso l'alto.



 **Suggerimento:** per spostare agevolmente il vassoio per grigliare/disidratare, sollevarlo con due dita tenendolo dagli ampi fori al centro. Per scongiurare lesioni personali, accertarsi di maneggiare gli accessori solo quando sono freddi.

Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

⚠ ATTENZIONE

Non riempire eccessivamente la pentola interna o gli accessori. Per scongiurare il rischio di incendi, danni e/o lesioni personali, assicurarsi che i cibi non entrino in contatto con l'elemento riscaldante o il suo rivestimento.

La pentola interna e gli accessori diventano molto caldi durante e dopo la cottura. Per evitare lesioni personali, non toccare la pentola interna o gli accessori quando sono caldi, se non si indossano protezioni per le mani.

NOTA BENE

Se compare l'errore **Food burn** (Cibo bruciato) durante l'uso del coperchio della friggitrice ad aria, deglassare il fondo della pentola interna come necessario, in base alle istruzioni per il programma **Sauté** (Rosolatura).

Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

Air Fry (Frittura ad aria), Roast (Arrosti) e Bake (Prodotti da forno e torte)

Utilizzando il coperchio della friggitrice ad aria, basta davvero poco per ottenere piatti dal gusto e dalla consistenza irresistibili.

Volendo è possibile prima cuocere a pressione e poi utilizzare il coperchio della friggitrice ad aria per rendere croccanti i piatti; diversamente, si possono cuocere le vivande utilizzando soltanto il coperchio della friggitrice ad aria.

Bisogna avere solo l'accortezza di inserire gli alimenti nella pentola interna in acciaio inox, quando si utilizza il coperchio della friggitrice ad aria.

I parametri preimpostati sono un utile punto di partenza, ma possono essere personalizzati a piacimento. I programmi intelligenti memorizzano eventuali modifiche, quindi basterà premere un tasto per recuperare le personalizzazioni.

Programma intelligente	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura
Air Fry (Frittura ad aria)	18 minuti (00:18)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	204 °C	Da 82 a 232 °C
	La frittura ad aria è straordinaria poiché consente di ottenere sapori intensi con pochissimo olio. Può essere utilizzata per donare croccantezza a pietanze precedentemente cotte, oppure si può utilizzare il coperchio della friggitrice ad aria per l'intera cottura. È ideale per preparare patatine fritte fresche o surgelate, alette di pollo, gamberetti e tanto altro.			
Roast (Arrosti)	40 minuti (00:40)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	193 °C	Da 82 a 232 °C
	Assicura una bella doratura degli arrostiti, rende croccante la pelle del pollame o consente di ottenere un'invitante crosticina dorata sulle verdure. Ideale per manzo, agnello, maiale, pollame, verdure e altro.			
Bake (Prodotti da forno e torte)	30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	185 °C	Da 82 a 232 °C
	Proprio come un forno in miniatura, il programma intelligente Bake (Prodotti da forno e torte) consente di preparare brownie irresistibili, torte soffici, pasticcini, brioche e molte altre ricette. Le torte si possono cuocere nel cestello multilivello per frittura ad aria o in qualsiasi altra teglia da forno, come una tortiera a cerniera. Durante la cottura, collocare la teglia sulla griglia multifunzione. Salvo indicazioni diverse della ricetta, non coprire l'impasto durante la cottura.			

A seconda della ricetta, si può utilizzare la griglia multifunzione o qualsiasi pentola adatta per la cottura in forno per cuocere o rosolare i piatti, oppure si possono porre gli alimenti direttamente nella pentola interna. L'importante è assicurarsi di inserire sempre prima la pentola interna in acciaio inox!

Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

Quando si cuoce una torta...	
...nel cestello multilivello per frittura ad aria , rivestire l'interno con carta stagnola o da forno, quindi versare l'impasto molle.	...in una teglia da forno , per esempio una tortiera a cerniera, collocare la griglia multifunzione sul fondo della pentola interna, quindi appoggiarvi sopra la teglia da forno.  Lasciare circa 2,5 cm su tutti i lati della teglia per consentire una circolazione uniforme del calore.

Fase 1: preparazione della Pro Crisp per la cottura

- 01** Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
- 02** Collocare il coperchio della friggitrice ad aria sulla base della pentola, assicurandosi di allineare le alette del coperchio con i manici della pentola interna.
Premere il coperchio verso il basso per accertarsi che i piedini siano completamente in contatto con la controparte per l'innesco sulla base della pentola multifunzione.
- 03** Selezionare un programma intelligente: **Air Fry** (Frittura ad aria), **Roast** (Arrosti) o **Bake** (Prodotti da forno e torte).
- 04** Premere la manopola per selezionare il tempo predefinito, o ruotarla per regolare il tempo di cottura.
Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.
- 05** Premere la manopola per selezionare la temperatura predefinita, o ruotarla per regolare la temperatura di cottura.
Premere la manopola per confermare la modifica.
- 06** Premere **Start** (Avvio) per iniziare la procedura. Sul display compare **On** e la barra di avanzamento indica **Pre-heating** (Preriscaldamento).

 Regolare in qualsiasi momento il tempo o la temperatura e premere **Start** (Avvio) per confermare la modifica. Le modifiche apportate dopo l'avvio del programma intelligente non saranno salvate.

Fase 2: aggiunta di alimenti

- 01** Quando il coperchio della friggitrice ad aria raggiunge la temperatura perfetta, sul display comparirà **Add Food** (Inserire alimenti); successivamente sarà visualizzato il tempo di cottura e inizierà il conto alla rovescia.
 È possibile inserire gli alimenti nella pentola interna prima o dopo il preriscaldamento, in base alle indicazioni della ricetta. La cottura inizierà 10 secondi dopo la comparsa della notifica, indipendentemente dal fatto che siano stati aggiunti gli alimenti o meno.
- 02** Sollevare con cautela il coperchio della friggitrice ad aria dalla base della pentola multifunzione e collocarlo sul tappetino protettivo.
-  Quando si solleva il coperchio la cottura si arresta.
- 03** Indossando le adeguate protezioni per le mani, inserire con cautela gli alimenti o l'accessorio di cottura nella pentola interna.
- 04** Riposizionare il coperchio della friggitrice ad aria sulla base della pentola multifunzione per riprendere la cottura.

Fase 3: cottura

- 01** Durante i programmi Air Fry (Frittura ad aria) e Roast (Arrosti), la pentola multifunzione emette un segnale acustico a metà cottura e sul display compare **Turn Food** (Girare alimenti).
Alcuni alimenti non hanno bisogno di essere girati. Se non si provvede a rimuovere il coperchio quando compare l'indicazione di girare gli alimenti, la cottura riprenderà dopo 10 secondi.
- 02** Per girare o mescolare gli alimenti,

Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

sollevare il coperchio della friggitrice ad aria dalla base della pentola e collocarlo sul tappetino protettivo.

Prestando attenzione, girare, capovolgere o ruotare gli alimenti, quindi riposizionare il coperchio della friggitrice ad aria sulla base della pentola multifunzione per riprendere la cottura.

Se il coperchio resta sollevato per più di 3 minuti, la pentola multifunzione torna in modalità standby e sul display compare **OFF**.

- 03** Quando manca un minuto al termine,

Suggerimenti di cottura

Ecco qualche consiglio per una cottura ottimale di alimenti freschi e surgelati, con risultati rapidi e analoghi alla cottura al forno o alla frittura a immersione.

- Il preriscaldamento è un passaggio importante! Attendere che compaia il messaggio **Add Food** (Inserire alimenti) prima di collocare qualsiasi ingrediente nella pentola interna.
- Per alimenti impanati, come gli anelli di cipolla o le verdure fritte, spennellare con uovo sbattuto diluito con acqua e ripassare nel pangrattato, anziché utilizzare pastelle liquide, per un'aderenza ottimale.
- Cospargere gli alimenti di olio da cucina prima di aggiungere i condimenti, per farli aderire bene.
- Per patatine super croccanti, immergere le patate appena tagliate a bastoncini in acqua e ghiaccio per 15 minuti, poi asciugarle tamponandole e spruzzarle leggermente di olio prima della cottura.
- Tamponare gli alimenti prima della cottura, così da rimuovere quanta più umidità possibile, è utile per evitare un eccessivo accumulo di vapore, per ridurre gli schizzi e per ottenere più croccantezza.

Non dimenticare di consultare l'**elenco completo dei tempi di cottura**, scaricare l'**app Instant Pot** o visitare il nostro **sito di ricette** con tanti piatti sfiziosi e di semplice realizzazione.

I tempi di cottura riportati sono quelli consigliati.

⚠ ATTENZIONE

Quando si cuoce la carne, utilizzare sempre l'apposito termometro per assicurarsi che la temperatura interna raggiunga i livelli minimi di sicurezza. Per ulteriori informazioni, consultare il sito web dell'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) all'indirizzo https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43546/9788890469909_ita.pdf?sequence=6&isAllowed=y e/o fare riferimento alle raccomandazioni in materia di sicurezza alimentare emanate dalle autorità locali.

Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

Grill (Cottura alla griglia) e Dehydrate (Disidratazione)

Questi programmi intelligenti operano agli estremi opposti dello spettro di temperatura: nella cottura alla griglia si toccano le temperature più alte tra tutti i programmi, mentre nella disidratazione quelle più basse.

Programma intelligente	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura predefinita	Intervallo di temperatura
Grill (Cottura alla griglia)	6 minuti (00:06)	Da 1 a 40 minuti (00:01 - 00:40)	232 °C	Non regolabile.
	Durante questo tipo di cottura il calore viene emanato a distanza ravvicinata dall'alto verso il basso, quindi si consiglia di collocare gli alimenti vicino all'elemento riscaldante. Ideale per fondere il formaggio sulla zuppa di cipolle.			
Dehydrate (Disidratazione)	7 ore (07:00)	Da 1 a 72 ore (01:00 - 72:00)	52 °C	Da 41 a 74 °C
	Essicca gli alimenti in tutta sicurezza esponendoli a lungo a calore ridotto. Ideale per preparare frutta disidratata, chips di verdure e qualsiasi tipo di carne secca. Seguire sempre una ricetta collaudata per essiccare la carne.			

Fase 1: preparazione della Pro Crisp per la cottura

- 01** Collocare gli alimenti su un accessorio di cottura o direttamente nella pentola interna.
- 02** Inserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
- 03** Collocare il coperchio della friggitrice ad aria sulla base della pentola, assicurandosi di allineare le alette del coperchio con i manici della pentola interna.

Premere il coperchio verso il basso per accertarsi che i piedini siano completamente in contatto con la controparte per l'innesto sulla base della pentola multifunzione.

Fase 2: cottura

- 01** Selezionare un programma intelligente: **Grill** (Cottura alla griglia) o **Dehydrate** (Disidratazione).
- 02** Premere la manopola per selezionare il tempo predefinito, o ruotarla per regolare il tempo di cottura.
Premere la manopola per confermare la modifica e passare al campo successivo.
- 03** Premere la manopola per selezionare la temperatura predefinita, o ruotarla per regolare la temperatura di cottura.
Premere la manopola per confermare la modifica.

 La temperatura di cottura alla griglia non è regolabile.

Utilizzo con il coperchio della friggitrice ad aria

- 04** Premere **Start** (Avvio) per iniziare la procedura. Sul display compare **On** e inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

 Regolare in qualsiasi momento il tempo o la temperatura e premere **Start** (Avvio) per confermare la modifica. Le modifiche apportate dopo l'avvio del programma intelligente non saranno salvate.

- 05** Quando manca un minuto al termine, il display mostra il tempo residuo in secondi.

- 06** Al completamento del programma intelligente, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta **End** (Fine). La ventola potrebbe restare in azione per un massimo di 5 minuti o fino a quando verrà rimosso il coperchio.

Per indicare che la cottura è stata ultimata, il coperchio della friggitrice ad aria emette un segnale acustico dopo 5, 20 e 60 minuti dal termine della cottura.

Cura, pulizia e conservazione

Lavare la pentola Instant Pot Pro Crisp e tutti i suoi componenti dopo ogni utilizzo. Il mancato rispetto delle istruzioni di pulizia può determinare gravi guasti, che possono provocare danni alle cose e/o lesioni personali gravi.

Prima di pulirla, scollegare la pentola multifunzione dalla presa elettrica e farla raffreddare fino a quando avrà raggiunto la temperatura ambiente. Non utilizzare detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette abrasive per pulire i componenti o gli accessori di Instant Pot.

Attendere che tutte le superfici siano completamente asciutte prima di utilizzare o riporre l'apparecchio.

Componenti	Metodo di pulizia e istruzioni
Accessori <ul style="list-style-type: none"> Griglia multifunzione Vassoio per grigliare/disidratare Cestello multilivello per frittura ad aria Base del cestello Tappetino protettivo e coperchio per la conservazione 	Lavabili in lavastoviglie se collocati nel cestello superiore, altrimenti lavare con un panno inumidito e detersivo per i piatti delicato e sciacquare bene con acqua calda pulita. <ul style="list-style-type: none"> Smontare il cestello multilivello per frittura ad aria prima della pulizia. Per agevolare la pulizia, prima di aggiungere gli alimenti volendo è possibile applicare un po' di olio spray al vassoio per grigliare/disidratare e/o all'interno del cestello. Prima di riporre il coperchio della friggitrice ad aria, coprirlo con il retro del tappetino protettivo.
Coperchio e componenti della pentola a pressione <ul style="list-style-type: none"> Valvola di sfogo Copertura della valvola di sfogo Dispositivo antibloccaggio Guarnizione Valvola di sicurezza Tappo in silicone Copertura protettiva QuickCool Vaschetta per la raccolta della condensa 	Lavabili in lavastoviglie se collocati nel cestello superiore. Prima del lavaggio, togliere dal coperchio tutti i componenti. Consultare Cura, pulizia e conservazione: rimozione e installazione dei componenti. <ul style="list-style-type: none"> Dopo avere tolto la valvola di sfogo e il dispositivo antibloccaggio, pulire l'interno del condotto di scarico del vapore con uno scovolino per evitare la formazione di ostruzioni. Per scaricare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, afferrare il manico e tenere verticalmente il coperchio sopra un lavello, quindi ruotarlo di 360°, come quando si ruota un volante. Dopo la pulizia e l'eliminazione dell'acqua residua, riporre il coperchio capovolto sulla base della pentola multifunzione per farlo asciugare completamente all'aria. Riporre le guarnizioni in un luogo ben ventilato per ridurre l'odore residuo di pietanze particolarmente fragranti. Per eliminare gli odori, versare 250 ml d'acqua e 250 ml di aceto bianco nella pentola interna, eseguire Pressure Cook (Cottura a pressione) per 5-10 minuti, quindi procedere alla decompressione rapida. Controllare la vaschetta per la raccolta della condensa dopo ogni utilizzo, e svuotarla e pulirla se necessario. Non lasciare che ristagni umidità o che si depositino residui di cibo nella vaschetta per la raccolta della condensa, per evitare la proliferazione dei batteri.

Cura, pulizia e conservazione

Componenti	Metodo di pulizia e istruzioni
Coperchio della friggitrice ad aria	Pulire con un panno appena inumidito e detersivo per piatti delicato, poi passare una spugna pulita appena inumidita per rimuovere i residui di sapone. NON lavare in lavastoviglie né immergere in acqua o altri liquidi. <ul style="list-style-type: none"> Verificare sempre l'eventuale presenza di schizzi di olio o residui di cibo sul rivestimento dell'elemento ed eliminarli prima di attivare il coperchio della friggitrice ad aria. Per rimuovere residui di grasso incrostato e di cibo, applicare sul rivestimento dell'elemento una miscela di bicarbonato di sodio e aceto, quindi pulire con un panno appena inumidito. Nel caso di macchie ostinate, far agire la miscela sull'area interessata per alcuni minuti, poi sfregarla e ripulirla.  Per pulire il rivestimento dell'elemento, non utilizzare prodotti più abrasivi di uno spazzolino. <ul style="list-style-type: none"> NON asportare il rivestimento dell'elemento. NON risciacquare né immergere il coperchio della friggitrice ad aria in acqua o altri liquidi.
Pentola interna	Lavabile in lavastoviglie. <ul style="list-style-type: none"> La rimozione di macchie più ostinate di acqua calcarea (color arcobaleno, con una colorazione bluastra o uno scolorimento tendente al bianco) potrebbe richiedere un po' di sfregamento con una spugna impregnata di aceto o un prodotto non abrasivo come Smac Brilla Acciaio. Se sono presenti incrostazioni di cibo bruciato o residui particolarmente difficili da eliminare, per facilitare la pulizia versare acqua bollente e detersivo per i piatti nella pentola interna e lasciare agire per alcune ore. Accertarsi che tutte le superfici esterne siano asciutte prima di collocare la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
Base della pentola multifunzione	Pulire con una spugna appena inumidita e detersivo per piatti delicato, poi passare una spugna pulita appena inumidita per rimuovere i residui di sapone. NON lavare in lavastoviglie né immergere in acqua o altri liquidi. <ul style="list-style-type: none"> Strofinare l'interno della pentola esterna e il bordo di condensa assicurandosi di rimuovere eventuali residui di cibo. Fare asciugare completamente prima di inserire la pentola interna. All'occorrenza, strofinare anche il quadro di controllo. Asciugarlo per evitare la formazione di striature.
Cavo elettrico	All'occorrenza, pulire con un panno appena inumidito. <ul style="list-style-type: none"> Avvolgere il cavo elettrico attorno alla base della pentola multifunzione e inserire l'estremità nell'apposito supporto.

In seguito al lavaggio in lavastoviglie può verificarsi un leggero scolorimento, che però non pregiudica la sicurezza o le prestazioni della pentola multifunzione.

Cura, pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA

La base della pentola multifunzione contiene componenti elettrici. Per evitare il rischio di incendi, dispersioni elettriche e/o lesioni personali, accertarsi che la base della pentola multifunzione resti sempre asciutta.

- NON immergere la base della pentola multifunzione in acqua o altro liquido, né tentare di effettuare il ciclo in lavastoviglie.
- NON risciacquare l'elemento riscaldante.
- NON immergere o sciacquare il cavo elettrico o la spina.

⚠ AVVERTENZA

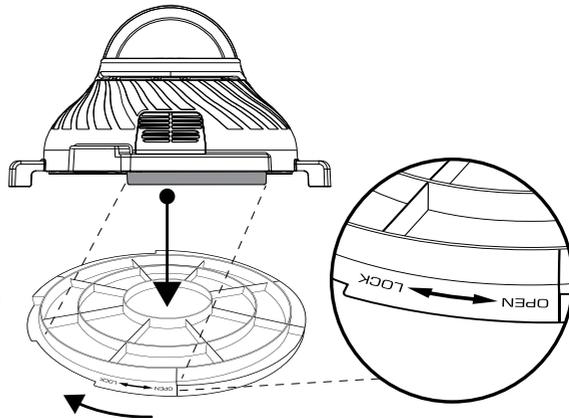
In caso di pulizia non adeguata, attorno all'elemento riscaldante possono accumularsi schizzi di grasso e residui di cibo, che possono causare fumo, incendi e lesioni personali.

Se si vede o avverte odore di fumo, premere **Cancel** (Annulla) e scollegare il coperchio della friggitrice. Quando l'apparecchio si sarà raffreddato, pulire l'area interessata attenendosi alle istruzioni per evitare lesioni personali e/o danni alle cose.

Conservazione del coperchio della friggitrice ad aria

Il tappetino protettivo e il coperchio per la conservazione svolgono una duplice funzione: proteggere i piani di lavoro dal calore del coperchio della friggitrice ad aria, ma anche l'elemento riscaldante e il coperchio quando non sono utilizzati.

- 01** Ribaltare il tappetino protettivo in modo che il lato scanalato sia rivolto verso l'alto.
- 02** Abbassare il coperchio della friggitrice ad aria sul tappetino protettivo, come indicato nell'immagine sottostante.
- 03** Ruotare il coperchio della friggitrice ad aria in senso orario fino a quando il tappetino protettivo si blocca in posizione.



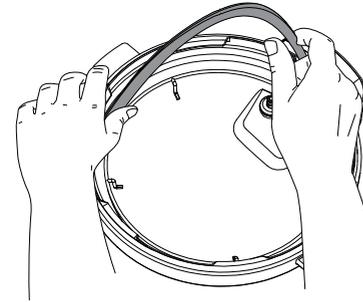
Cura, pulizia e conservazione

Rimozione e installazione dei componenti

Guarnizione in silicone

Rimozione della guarnizione

Afferrare i bordi del silicone e staccare la guarnizione da dietro il suo supporto circolare in acciaio inossidabile.



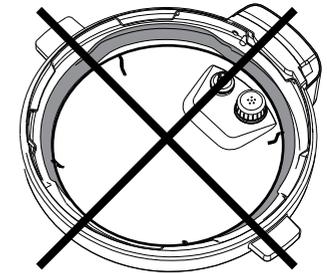
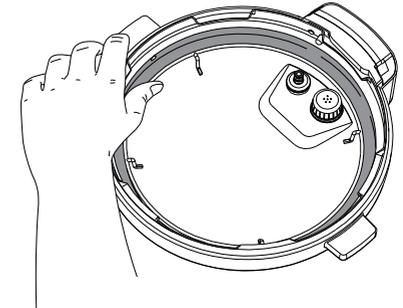
Dopo avere rimosso la guarnizione, controllare il supporto della guarnizione: deve risultare fissato, centrato e avere un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non cercare di riparare il supporto della guarnizione se è deformato.

💡 Suggerimento: è più facile rimuovere o installare la guarnizione se è bagnata e insaponata.

Installazione della guarnizione

Sistemare la guarnizione sul relativo supporto e premere saldamente in sede. Assicurarsi che non vi siano grinze.

📝 Deve aderire bene al relativo supporto. Potrebbe spostarsi leggermente, ma l'importante è che non cada quando il coperchio viene ribaltato.

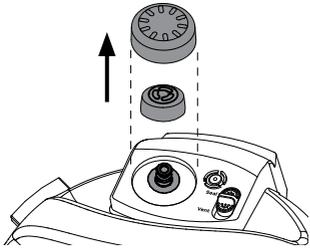


Cura, pulizia e conservazione

Gruppo per lo scarico del vapore

Rimozione del gruppo per lo scarico del vapore

Rimuovere la copertura della valvola di sfogo, quindi tirare verso l'alto la valvola di sfogo staccandola dal condotto di scarico del vapore.



Installazione del gruppo per lo scarico del vapore

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

La valvola di sfogo risulta allentata sul condotto di scarico del vapore, ma deve restare in sede quando viene ribaltato il coperchio.

Collocare la copertura della valvola di sfogo sulla relativa valvola e premere verso il basso. Esercitando una pressione, la copertura si incastra nella sua sede.

Copertura protettiva QuickCool

Rimozione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, spingerla verso il manico del coperchio, tirare verso l'alto, quindi verso di sé e staccarla.

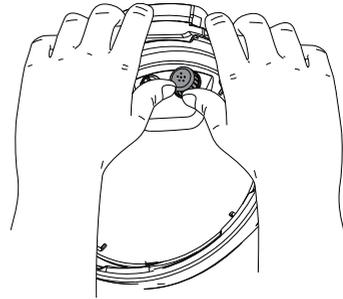
Installazione della copertura protettiva

Afferrare la linguetta, far scorrere la copertura verso il retro della parte metallica del coperchio, quindi premere verso il basso fino a quando scatta.

Dispositivo antibloccaggio

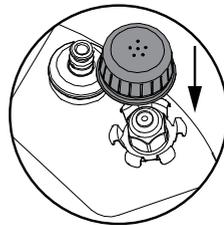
Rimozione del dispositivo antibloccaggio

Afferrare il coperchio come se fosse un volante e premere saldamente con i pollici sul lato del dispositivo antibloccaggio (premendo verso il lato del coperchio, quindi verso l'alto) fino a quando si staccherà dai denti sottostanti.



Installazione del dispositivo antibloccaggio

Collocare il dispositivo antibloccaggio sopra i denti e premere verso il basso fin quando scatterà in posizione.



Cura, pulizia e conservazione

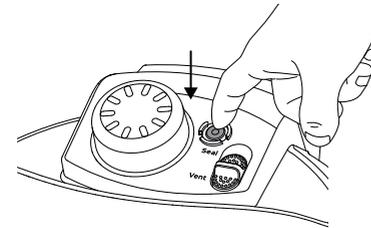
Valvola di sicurezza e tappo in silicone

Rimozione della valvola di sicurezza dal coperchio

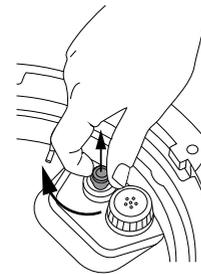
Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi capovolgere il coperchio. Staccare il tappo in silicone dal fondo della valvola di sicurezza, quindi rimuoverla dalla parte superiore del coperchio.

Non eliminare la valvola di sicurezza o il tappo in silicone.

Parte superiore



Parte inferiore



Installazione della valvola di sicurezza

Inserire l'estremità più piccola della valvola di sicurezza nell'apposito foro sulla parte superiore del coperchio. Mettere un dito sulla parte superiore piatta della valvola di sicurezza, quindi ribaltare il coperchio. Applicare saldamente il tappo in silicone al fondo della valvola di sicurezza.

Vaschetta per la raccolta della condensa

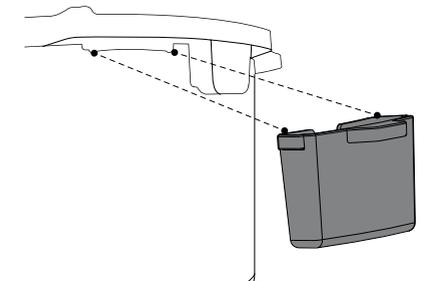
La vaschetta per la raccolta della condensa si trova sul retro della base della pentola multifunzione e raccoglie l'acqua di condensazione in eccesso dal bordo di condensa.

Rimozione della vaschetta per la raccolta della condensa

Estrarre la vaschetta per la raccolta della condensa dalla base della pentola multifunzione; non tirare verso il basso. Prestare attenzione alle linguette sulla base della pentola multifunzione e alle scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa.

Installazione della vaschetta per la raccolta della condensa

Allineare le scanalature sulla vaschetta per la raccolta della condensa alle linguette sul retro della base della pentola multifunzione, quindi far scorrere la vaschetta in posizione come se si chiudesse un cassetto.



Problemi e soluzioni

Registra la Instant Pot Pro Crisp oggi stesso!

Se il problema persiste o per eventuali domande aggiuntive, contattare l'Assistenza inviando un'e-mail all'indirizzo support@instantpot.co.uk o chiamando il numero **+44 (0) 3331 230051**.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il coperchio della friggitrice ad aria è in posizione ma non si accende o si spegne durante la cottura.	La spina dell'apparecchio non è stata inserita correttamente.	Inserire saldamente il cavo elettrico in una presa da 120 V dotata di messa a terra.
	Il collegamento tra il coperchio della friggitrice ad aria e la base della pentola multifunzione è allentato oppure interrotto.	Assicurarsi che il coperchio della friggitrice ad aria sia posizionato correttamente sulla base della pentola a pressione, quindi premere delicatamente verso il basso.
	Collegamento elettrico difettoso o assente.	Verificare che la presa riceva la corrente. Ispezionare il cavo elettrico per verificare la presenza di eventuali danni. Se si notano danni, contattare l'Assistenza .
	È saltato il fusibile.	Contattare l'Assistenza .
	Il microinterruttore è sporco o danneggiato.	Contattare l'Assistenza .
Dal coperchio della friggitrice ad aria fuoriesce fumo nero.	⚠ ATTENZIONE Interrompere immediatamente la cottura. Premere Cancel (Annulla) e disinserire la spina. Quando il fumo si arresta, collocare il coperchio della friggitrice ad aria sul tappetino protettivo.	
	Residui di cibo sulla serpentina di riscaldamento, nella camera di cottura o sugli accessori.	Prima di pulire l'apparecchio, farlo raffreddare a temperatura ambiente. Rimuovere alimenti e accessori, quindi pulire accuratamente l'area interessata.
	Utilizzo di olio con un punto di fumo basso.	Preferire un olio neutro con un elevato punto di fumo, quale olio di colza, di avocado, di semi di soia, di cartamo o di crusca di riso.
	Circuito o elemento riscaldante difettoso.	Contattare l'Assistenza .

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dal coperchio della friggitrice ad aria fuoriesce fumo bianco.	La cottura di alimenti con elevato tenore di grassi, per esempio bacon, salsicce e hamburger, potrebbe causare l'emissione di fumo bianco.	Evitare la frittura ad aria di cibi grassi.
	L'acqua evapora e crea un vapore denso.	Asciugare gli ingredienti umidi tamponandoli il più possibile, prima di procedere con la frittura ad aria. Non aggiungere acqua o altri liquidi nella pentola interna durante la frittura ad aria.
	Il condimento aggiunto sugli alimenti è finito nell'elemento.	Prestare attenzione durante l'aggiunta di condimenti. Spruzzare le verdure e le carni con olio prima di condirli, per una migliore aderenza dei condimenti.
Ticchettii o leggeri scoppiettii occasionali.	Il suono prodotto dall'elettricità o dalla piastra di pressione può aumentare quando avvengono cambiamenti di temperatura.	È normale; non occorre intervenire.
	Il fondo della pentola interna è bagnato.	Strofinare le superfici esterne della pentola interna. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di reinserire la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
Difficoltà nel chiudere il coperchio della pentola a pressione.	La guarnizione non è inserita correttamente.	Sistemare la guarnizione. Accertarsi che aderisca bene al relativo supporto.
	La valvola di sicurezza è in posizione rialzata.	Premere delicatamente verso il basso la valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo.
	Il contenuto della pentola multifunzione è ancora molto caldo.	Spostare il pulsante di decompressione rapida sulla posizione Vent (Sfiato), quindi abbassare lentamente il coperchio nella base della pentola multifunzione, permettendo al calore di disperdersi.
Difficoltà nell'aprire il coperchio della pentola a pressione.	⚠ PERICOLO È possibile che il contenuto sia sotto pressione. Per evitare ustioni, NON tentare di forzare l'apertura del coperchio.	
	Pressione all'interno della pentola multifunzione.	Scaricare la pressione secondo le indicazioni della ricetta. Aprire il coperchio solo dopo l'abbassamento della valvola di sicurezza.
	Valvola di sicurezza bloccata nella posizione rialzata a causa di frammenti o residui di cibo.	Accertarsi che il vapore sia stato scaricato completamente eseguendo la decompressione rapida, poi premere delicatamente la valvola di sicurezza servendosi di un utensile lungo. Aprire il coperchio con attenzione e pulire accuratamente la valvola di sicurezza, l'area circostante e il coperchio, prima dell'utilizzo successivo.

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
La pentola interna è attaccata al coperchio della pentola a pressione quando la pentola multifunzione è aperta.	Il raffreddamento della pentola interna potrebbe creare un effetto ventosa, facendo aderire la pentola interna al coperchio.	Per lasciare entrare l'aria ed eliminare il sottovuoto, spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Vent (Sfiato).
Dal lato del coperchio della pentola a pressione fuoriesce vapore.	Guarnizione assente dal coperchio.	Installare una guarnizione.
	Guarnizione danneggiata o non inserita correttamente.	Sostituire o riposizionare la guarnizione.
	Frammenti di cibo attaccati alla guarnizione.	Rimuovere la guarnizione e pulirla accuratamente.
	Il coperchio non è chiuso bene.	Aprire e chiudere il coperchio.
	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 .

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
La valvola di sicurezza non si solleva.	Frammenti di cibo sulla valvola di sicurezza o sul tappo in silicone della valvola di sicurezza.	Rimuovere la valvola di sicurezza dal coperchio e pulirla accuratamente. Eseguire la Prova iniziale per controllare il funzionamento e prendere nota di quanto osservato. Contattare l' Assistenza .
	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Verificare la presenza di bruciature sul fondo della pentola interna. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 7,6 litri: 500 ml
	Tappo in silicone della valvola di sicurezza danneggiato o mancante.	Installare o sostituire la valvola di sicurezza e/o il tappo in silicone.
	Valvola di sicurezza ostruita dal meccanismo di blocco del coperchio.	Esercitare una leggera pressione sulla valvola di sicurezza, servendosi di un utensile lungo. Se la valvola di sicurezza non si abbassa, spegnere la pentola multifunzione. Contattare l' Assistenza .
	Calore assente nella pentola interna.	Eseguire la Prova iniziale per controllare il funzionamento e prendere nota di quanto osservato. Contattare l' Assistenza .
	La base della pentola interna potrebbe essere danneggiata.	Eseguire la Prova iniziale per controllare il funzionamento e prendere nota di quanto osservato. Contattare l' Assistenza .
Fuoriuscita di vapore o fischio di lieve entità dalla valvola di sfogo durante la cottura.	Il pulsante di decompressione rapida non è nella posizione Seal (Tenuta).	Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (Tenuta).
	La pentola multifunzione sta regolando la pressione in eccesso.	È normale; non occorre intervenire.
Getti di vapore dalla valvola di sfogo mentre il pulsante di decompressione rapida si trova nella posizione Seal (Tenuta).	Liquido insufficiente nella pentola interna.	Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 7,6 litri: 500 ml
	Guasto controllo del sensore di pressione.	Contattare l' Assistenza .
	La valvola di sfogo del vapore non è alloggiata correttamente.	Scaricare la pressione, quindi accertarsi che la valvola di sfogo del vapore sia correttamente installata. Consultare Cura, pulizia e conservazione: rimozione e installazione dei componenti .
Sul display non compare nulla dopo avere collegato il cavo elettrico.	Collegamento elettrico difettoso o assente.	Verificare che la presa riceva la corrente. Ispezionare il cavo elettrico per verificare la presenza di eventuali danni. Se si notano danni, contattare l' Assistenza .
	È saltato il fusibile della pentola multifunzione.	Contattare l' Assistenza .

Garanzia

Garanzia limitata

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

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

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

Limiti ed esclusioni

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

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

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

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

Problema	Possibile causa	Soluzione	
Sul display appare un codice di errore e la pentola multifunzione emette continuamente un segnale acustico.	C1 C2 C6 C6H C6L	Sensore difettoso.	Contattare l' Assistenza .
	C5	La temperatura è troppo alta: la pentola interna potrebbe non essere collocata nella base della pentola multifunzione.	Premere Cancel (Annulla) e attendere che l'elemento riscaldante si raffreddi; controllare che non vi siano corpi estranei nella base della pentola multifunzione; inserire o ricollocare la pentola interna nella base della pentola multifunzione e digitare nuovamente i comandi.
		La temperatura è troppo alta.	Verificare l'eventuale presenza di bruciature sul fondo della pentola interna. Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 7,6 litri: 500 ml
	C7 o NoPr	L'elemento riscaldante è guasto.	Contattare l' Assistenza .
		Liquido insufficiente.	Aggiungere liquido diluito a base d'acqua nella pentola interna in base alle sue dimensioni. 7,6 litri: 500 ml
		Il pulsante di decompressione rapida è impostato sulla posizione Vent (Sfiato).	Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Seal (Tenuta).
	C8	La pentola interna utilizzata non è corretta.	Con la Pro Crisp, utilizzare esclusivamente una pentola interna della serie Pro in acciaio inossidabile con manici ergonomici.
	C9	Problema del sensore.	Contattare l' Assistenza .
	Coperchio	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato.	Aprire e chiudere il coperchio. Non utilizzare il coperchio con la funzione Sauté .
	Pentola	La pentola interna non è nella base della pentola multifunzione.	Collocare la pentola interna nella base della pentola multifunzione.
	Cibo bruciato	Rilevata una temperatura elevata sul fondo della pentola interna; la pentola multifunzione riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento.	È possibile che depositi di amido sul fondo della pentola interna abbiano bloccato la dispersione del calore. Spegnerne la pentola multifunzione, scaricare la pressione e ispezionare il fondo della pentola interna.
	PrSE	Si è accumulata pressione durante un programma di cottura senza pressione.	Spostare il pulsante di decompressione rapida nella posizione Vent (Sfiato).

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

Garanzia

Registrazione della garanzia

Visitare instantpot.co.uk/support/register-your-product per registrare l'apparecchio. Verrà chiesto di indicare il proprio nome, indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data d'acquisto, il numero del modello e il numero di serie (entrambi riportati sull'apparecchio). La registrazione permette di essere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Con la registrazione si riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze accluse all'apparecchio.

Assistenza sotto garanzia

- Nome, indirizzo e-mail o numero di telefono.
- Una copia della ricevuta d'acquisto originale con il numero d'ordine, il modello e il numero di serie.
- Descrizione del difetto del prodotto, con foto o video se possibile.

Informazioni di contatto

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito

E-mail: support@InstantPot.co.uk

Tel.: **+44 (0)3331 230051**

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

Riciclaggio

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

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



Instant Pot™

Instant Brands Inc.

11–300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario K2T 1C1, Canada

Distribuito da

Earlyview Ltd (distributore ufficiale di Instant Brands)
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito

Registra il prodotto oggi stesso alla pagina:

instantpot.co.uk/support/register-your-product

Recapiti

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/shop-all-products/

Per unirsi alla community ufficiale Instant Pot:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Scarica gratuitamente l'app



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabbricato in Cina

Copyright© 2021 Instant Brands™ Inc.
815-0104-41