

Instant Pot®

Pentola a pressione elettrica programmabile

Manuale per l'utente

Model: IP-LUX50 and IP-LUX60

Revisione 3 gen. 2014



(Le illustrazioni del testo servono solo come riferimento. Fare riferimento al prodotto reale).

Vi ringraziamo di avere acquistato l'Instant Pot multifunzione. Prima dell'uso, v'invitiamo a leggere attentamente il Manuale per l'utente e a tenerlo a disposizione per farvi riferimento in futuro.

Indice

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA	3
Precauzioni	4
Istruzioni speciali per il cavo con connettore	5
Presentazione del prodotto	5
Caratteristiche	5
Specificazioni tecniche	6
Struttura del prodotto	6
Operazioni preliminari	7
Smontaggio e montaggio del dispositivo antibloccaggio.....	7
Smontaggio e montaggio della guarnizione	7
Apertura del coperchio in sicurezza	8
Preparazione alla cottura	8
Comandi e stati della pentola	10
Pannello di comando.....	10
Stati della pentola	11
Tasti operativi	11
Tasti funzione	11
Cooking Cucinare con Instant Pot	13
Cottura a pressione	13
Cottura lenta	14
Cottura ritardata con il timer.....	14
Rosolatura	15
Tenuta in caldo	15
Prova iniziale	16
Cura e manutenzione.....	16
Pulizia	16
Problemi e soluzioni.....	17
Garanzia limitata	19
Limiti ed esclusioni	19
Registrazione della garanzia	19
Assistenza sotto garanzia.....	20
Riciclaggio	20

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

L'Instant Pot è una pentola a pressione. Nell'utilizzare questo tipo di pentole, si devono osservare sempre delle precauzioni di sicurezza.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.

1. Non toccare le superfici che scottano: servirsi di maniglie o pomelli.
2. Se vicino alla pentola a pressione si trovano dei bambini, esercitare la massima sorveglianza.
3. La pentola a pressione non va messa in un forno caldo.
4. Esercitare la massima cautela nello spostare una pentola a pressione contenente liquidi caldi.
5. Non usare la pentola a pressione per usi diversi da quelli previsti.
6. Questa pentola cuoce sotto pressione e l'uso improprio può provocare delle scottature. Prima di utilizzarla, controllare che sia ben chiusa. V. "Preparazione alla cottura".
7. Non riempire la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Nel cucinare alimenti che si dilatano con la cottura, come il riso o le verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità. Se la si riempie eccessivamente, si rischia d'intasare il condotto di sfogo e di generare una pressione eccessiva. V. "Istruzioni per preparare il cibo".
8. Si tenga presente che alcuni cibi, come la salsa alla mela, i mirtilli rossi, l'orzo perlato o altri cereali e legumi secchi, la pasta e il rabarbaro possono produrre schiuma, schizzare e ostruire il dispositivo di decompressione (levetta della valvola di sfogo). Questi alimenti non vanno cucinati nella pentola a pressione.
9. Prima dell'uso, controllare sempre il dispositivo di decompressione (levetta della valvola di sfogo) per vedere se è ostruito.
10. Non aprire la pentola a pressione fino a quando si è raffreddata e tutta la pressione interna si è scaricata. Se non si riesce a staccare il manico, significa che la pentola è ancora sotto pressione: non forzarlo. Ogni pressione presente nella pentola può essere pericolosa. V. "Preparazione alla cottura".
11. Non friggere in olio abbondante o a pressione in questa pentola: è pericoloso e può causare un incendio o gravi danni.
12. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere cavo, spine o la pentola stessa in acqua o altri liquidi.
13. Quando non è in uso o per pulirla, scollegare la pentola dalla presa. Lasciarla raffreddare prima di montare o smontare dei componenti e prima di pulirla.
14. Non utilizzare la pentola se il cavo o la spina sono danneggiati, o dopo che si siano verificati guasti o danneggiamenti di qualsiasi tipo. Restituire la pentola al centro di assistenza perché possa esaminarla, ripararla o regolarla. V. la sezione sulla garanzia.
15. L'uso di accessori extra non raccomandati dalla casa produttrice può causare lesioni.
16. Questo prodotto è destinato solo all'uso domestico. Non utilizzarlo all'aperto.
17. Non lasciare pendere il cavo dal bordo di un tavolo o banco e non lasciarlo a contatto con superfici che scottano.
18. La pentola a pressione non va messa su un fornello a gas o elettrico, né in un forno caldo.
19. Esercitare la massima cautela nello spostare una pentola a pressione contenente liquidi caldi.

20. Attenzione: per ridurre il rischio di scosse elettriche, cucinare solo nel contenitore rimovibile in dotazione (pentola di cottura) o nel ricambio approvato per Instant Pot.
21. Non utilizzare un contenitore rimovibile (pentola di cottura) o una guarnizione (anello di tenuta) incompatibili, per evitare una perdita di pressione.
22. Per scollegare la pentola dalla corrente, mettere tutti i comandi nella posizione "off" (spento) e poi staccare la spina dalla presa a muro.
23. Non appoggiare la pentola su un piano instabile: è severamente vietato utilizzarla su un giornale, schiuma o un altro oggetto che possa facilmente bloccare i fori di sfiato sul fondo.
24. Non usare in prossimità di spruzzi d'acqua o di fuoco. Non usare in un luogo direttamente esposto alla luce del sole o a spruzzi d'olio. Collocarla in un luogo lontano dalla portata dei bambini.
25. Prima dell'uso controllare ogni volta il dispositivo anti-bloccaggio, la valvola di sicurezza e quella di sfogo (levetta) per vedere se sono ostruiti; ripulire la superficie della pentola interna e della piastra riscaldante per eliminare eventuali corpi estranei e controllare che la levetta della valvola di sfogo sia in posizione di tenuta.
26. Non spostare la pentola o fare forza per togliere il coperchio mentre è in funzione.
27. Quando la pentola è in funzione, non mettere le mani o il viso sopra la valvola di sfogo (levetta) o la valvola di sicurezza, per evitare scottature.
28. Per ridurre il rischio di incendio o scosse elettriche, le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato.
29. Non coprire le valvole di regolazione della pressione.
30. Questa pentola può essere usata da bambini dagli 8 anni in su, se sorvegliati o istruiti sul suo uso in condizioni di sicurezza e se capiscono i rischi che ciò comporta. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non va affidata ai bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e che siano sorvegliati. Tenere la pentola e il relativo cavo lontano dalla portata dei bambini che abbiano meno di 8 anni.
31. Non usare questa pentola con un impianto elettrico di tensione diversa da 220-240 V ~ 50 Hz.
32. Questa pentola è intesa per l'uso domestico e applicazioni simili.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

Tenere il manuale per l'utente a disposizione per farvi riferimento in futuro.

Precauzioni

Ogni volta prima dell'uso controllare quanto segue:

1. che il dispositivo antibloccaggio, la valvola di sicurezza e quella di sfogo non siano ostruiti da frammenti di cibo
2. che non vi siano corpi estranei sulla superficie inferiore della pentola interna o sulla piastra riscaldante
3. che la levetta della valvola di sfogo sia in posizione "Sealing" (tenuta) per tutta la durata della cottura.

Al termine della cottura, attendere fino a quando la pentola si raffreddi e decomprimerla tramite la levetta della valvola di sfogo. Usare la massima cautela nell'aprire il coperchio. Il vapore all'interno della pentola può causare scottature e ustioni gravi.

Se tutte le luci LED del pannello di comando lampeggiano, staccare immediatamente il cavo elettrico dalla presa e consultare la sezione “Problemi e soluzioni”.

Fare attenzione alla guarnizione, per evitare che si deformi. Se ciò si verificasse, il prodotto potrebbe non funzionare correttamente.

Istruzioni speciali per il cavo con connettore

Il cavo elettrico in dotazione è corto, per ridurre i rischi causati se si dovesse aggrovigliare e fare inciampare. È possibile utilizzare un cavo di prolunga, purché lo si adoperi con cautela. In questo caso i valori nominali di corrente della prolunga devono essere almeno 12 amp e 220 volt. Il cavo con la prolunga deve essere disposto in modo da non pendere dal bordo di un tavolo o di un banco, per evitare che un bambino possa tirarlo o che qualcuno vi inciampi.

Questo prodotto è dotato di un cavo con spina. Non cercare di modificare la spina in alcun modo.

Presentazione del prodotto

La pentola a pressione programmabile Instant Pot® rappresenta la nuova generazione di apparecchi da cucina intelligenti. È una pentola multifunzione 6-in-1, che oltre ad offrire i vantaggi di una pentola a pressione può anche rosolare, cuocere lentamente, cuocere il riso, cuocere a vapore e tenere in caldo le vivande. Instant Pot® è una pentola facile e comoda da usare che fa risparmiare tempo in cucina. Grazie ai suoi 10 programmi intelligenti [1]controllati da un microprocessore, cucinare tutti i giorni diventa facile come premere un pulsante.

La filosofia “verde” arriva in cucina, con un risparmio di energia che può arrivare fino al 70% rispetto ai metodi di cottura tradizionali. Nella maggioranza dei casi, Instant Pot riduce i tempi di cottura del 70% e conserva più vitamine e minerali presenti negli ingredienti naturali.

Instant Pot è stata ideata per evitare i comuni errori e i pericoli per la sicurezza delle pentole a pressione usate sui piani cottura, grazie a 10 meccanismi di sicurezza di provata efficacia e tecnologie brevettate: controllo della posizione del coperchio, blocco del coperchio sotto pressione, controllo elettronico della pressione e della temperatura, rilevamento dell'assorbimento totale del contenuto liquido con spegnimento automatico, protezione dalla sovrappressione e fusibile limitatore di corrente elettrica. Instant Pot® ha ottenuto la fidata certificazione CE dopo essere stata sottoposta a rigorosi test di laboratorio UL.

Caratteristiche

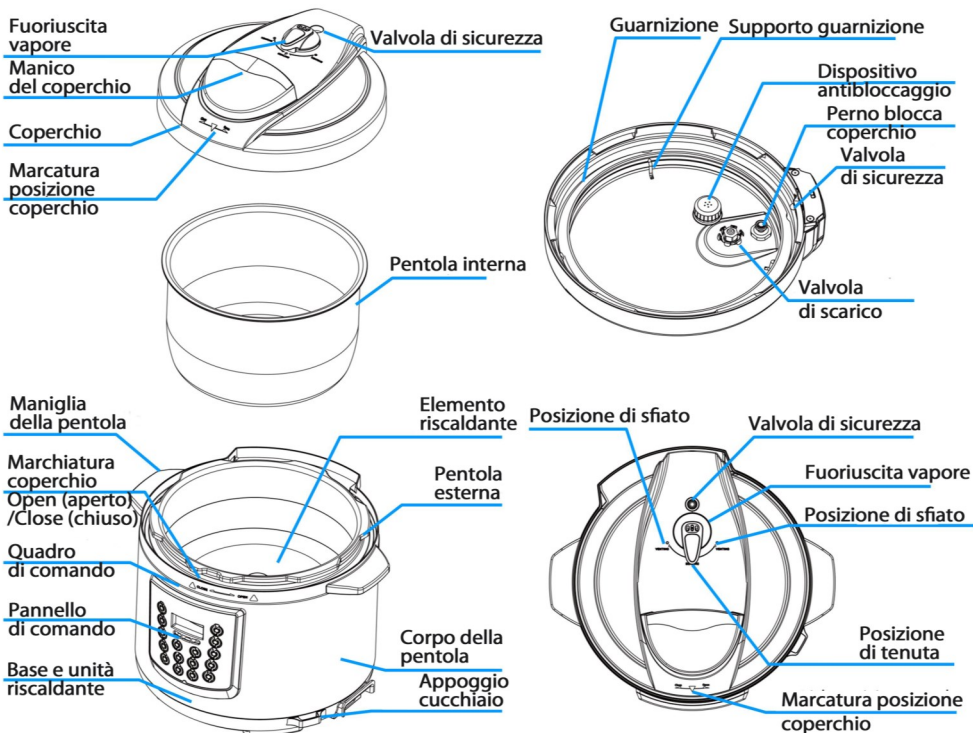
- **Alto standard di sicurezza:** 10 meccanismi di sicurezza e certificazione di sicurezza UL. Visitare www.InstantPot.co.uk per le informazioni dettagliate.
- **Multifunzione:** brasatura, cottura a pressione, stufatura, cottura a vapore, sobbollitura, cottura lenta, rosolatura e tenuta in caldo delle vivande.
- **10 comodi programmi di cottura, controllati da un microprocessore:** Per avviare la cottura basta premere uno dei tasti funzione. Il microprocessore controlla il tempo, la pressione e la temperatura di cottura, eliminando la necessità di una presenza continua in cucina per tenere d'occhio la pentola.
- **Pulita e piacevole:** Instant Pot produce pochissimo rumore e quasi nessun vapore. Il cibo conserva gli aromi e il sapore degli ingredienti e si evita di dover ripulire le conseguenze di traboccamenti, [1]spruzzi e schizzi.
- **Cottura ritardata fino a 24 ore:** timer con un lungo intervallo di 24 ore. Perfetto per pianificare i pasti.
- **Fino a 120 minuti per** la selezione del tempo di cottura manuale.
- **Tenuta in caldo automatica:** dopo la cottura, la funzione di tenuta in caldo inizia automaticamente per 10 ore.
- Pentola interna e griglia per cottura a vapore **lavabile in lavastoviglie.**

Specifiche tecniche

- Pressione d'esercizio: alta 10,2 ~ 11,6 psi (70 ~ 80 kPa)
- Limite di pressione fuoriuscita vapore: 15,22 psi (105 kPa)
- Temperatura d'esercizio: 115 °C ~ 118 °C
- Funzione "Keep warm" (tenuta in caldo): fino a 10 ore, 63 ~ 78°C
- Funzione "Slow cook" (cottura lenta): 0,5 ~ 20 ore, a 88 ~ 99°C
- Funzione "Sauté" (rosolatura): modalità "Normal" (normale) 160 °C ~ 176 °C; modalità "More" (più) 175 °C ~ 210 °C; modalità "Less" (meno) 135 °C ~ 150 °C.

Modello	Alimentazione elettrica	Tensione nominale	Volume nominale	Misure pentola interna	Peso	Dimensioni
IP-LUX50	220-240 V ~50 Hz	750~900 W	5 l	14x22x24 cm 5.5x8.66x9.45 in (H x diametro bordo interno x diametro bordo esterno)	5,3kg	33x31x30 cm (Lungh.x Largh.x Alt.)
IP-LUX60	220-240 V ~50 Hz	840~1000 W	6 l	16x22x24 cm 6.3x8.66x9.45 in	6,61kg	33x31x32 cm
Accessori	Cucchiaio per il riso, cucchiaio da minestra, misurino, griglia per la cottura a vapore, manuale per l'utente e libretto di ricette					

Struttura del prodotto



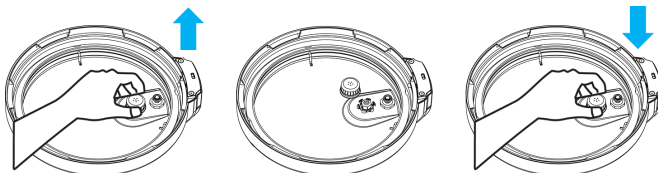
Operazioni preliminari

Prima del primo utilizzo, togliere tutti gli accessori dall'imballaggio e leggere attentamente questo manuale. Fare particolare attenzione alle istruzioni e agli avvertimenti per l'uso, onde evitare lesioni o danni. Lavare l'interno del coperchio e la pentola interna con acqua calda e detergente; sciacquarli e asciugarli accuratamente. Ripulire il corpo esterno con un panno pulito inumidito.

Non immergere il corpo della pentola in acqua o altro liquido. La pentola interna, la guarnizione, la levetta della valvola di sfogo e tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie, mentre il coperchio e il corpo della pentola non vanno mai lavati in un lavastoviglie.

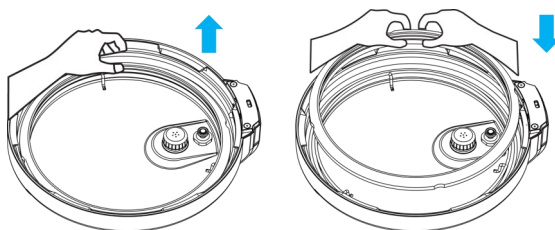
Smontaggio e montaggio del dispositivo antibloccaggio

Il dispositivo antibloccaggio può essere smontato spingendolo sul lato e sollevandolo. Per montarlo, posizionarlo e premerlo verso il basso.



Smontaggio e montaggio della guarnizione

La guarnizione può essere smontata sollevandola dal supporto un pezzo alla volta. Per rimontarla, premerla sul supporto un pezzo alla volta. La guarnizione può essere rimontata indifferente su uno dei suoi due lati.



Si noti quanto segue:

- Prima di ciascun utilizzo, controllare che la guarnizione sia ben alloggiata nel relativo supporto e che il dispositivo antibloccaggio sia montato correttamente sul condotto di scarico del vapore. Se la guarnizione è alloggiata correttamente, è possibile spostarla all'interno del supporto con un piccolo sforzo, in senso orario o antiorario.
- Dopo l'uso, eliminare eventuali corpi estranei dalla guarnizione e dal dispositivo antibloccaggio.
- Tenere pulita la guarnizione per evitare che emani cattivo odore. In caso sia necessario eliminare tale odore, lavarla in acqua calda e detergente. Tuttavia è normale che la guarnizione assorba l'odore di alcuni alimenti acidi. Ecco perché è buona idea avere a disposizione più di una guarnizione. È possibile acquistare guarnizioni di ricambio su www.InstantPot.co.uk.
- Non estrarre mai la guarnizione con la forza, perché tirando si rischia di deformarla, compromettendo la sua funzione di contenimento della pressione.
- Una guarnizione con crepe, tagli o altri danneggiamenti non dovrebbe essere usata, ma andrebbe sostituita con una nuova di ricambio.

Apertura del coperchio in sicurezza

1. Accertarsi che la pentola a pressione abbia completato il programma, o premere “Keep-Warm/Cancel” (Tenuta in caldo/Annulla) per arrestarlo.
2. Effettuare la decompressione con uno dei metodi descritti di seguito.

Decompressione rapida

- Spostare la levetta della valvola di sfogo nella posizione “Venting” per far uscire il vapore fino a quando la valvola di sicurezza si abbassa.

Precauzioni:

- Non avvicinare il volto e le mani al foro di fuoriuscita del vapore nell'effettuare la decompressione rapida. Il vapore che fuoriesce è molto caldo e può provocare scottature.
- Non tirare mai la levetta quando si lascia uscire il vapore.
- Si tenga presente che la decompressione rapida non è idonea per alimenti con un alto volume di liquidi o un alto contenuto di amidi (ad es. pappa di fiocchi d'avena o di riso, liquidi sciropposi, zuppe, ecc.), perché dei frammenti di cibo potrebbero schizzare fuori insieme al vapore. In questo caso è opportuno utilizzare la decompressione naturale.

Decompressione naturale:

- Lasciare che la pentola a pressione si raffreddi naturalmente fino a quando la valvola di sicurezza si abbassa. Potrebbero passare dai 10 ai 15 minuti dopo il termine della cottura, mentre la pentola è nella modalità Keep-Warm.
- Appoggiando un asciugamano umido sul coperchio si accelera il raffreddamento.

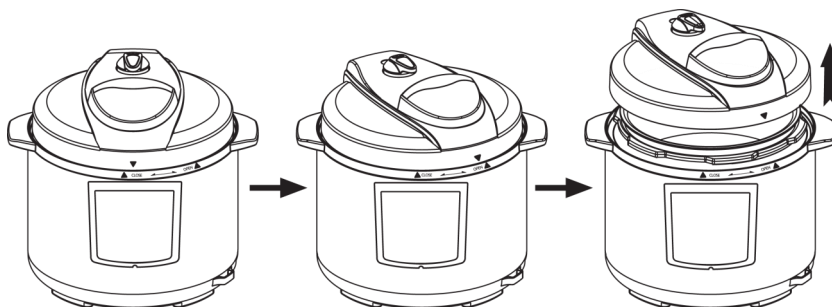
3. Aprire il coperchio. Prendere il manico, girare il coperchio in senso antiorario fino alla posizione di apertura e sollevarlo. Per evitare l'effetto ventosa sul coperchio, posizionare la fuoriuscita del vapore su “Venting”, in modo che quando si solleva il coperchio entri dell'aria.

- **Precauzioni:** non aprire il coperchio fino all'avvenuta decompressione all'interno della pentola. Per sicurezza, fino a quando la valvola di sicurezza non si abbassa il coperchio rimane bloccato e non può essere aperto.
- Se la valvola di sicurezza si blocca perché ci sono frammenti di cibo o altre ostruzioni, è possibile spingerla con una penna o un bastoncino, dopo aver controllato l'avvenuta decompressione spostando la levetta nella posizione di sfio.

Preparazione alla cottura

1. Aprire il coperchio

Prendere il manico del coperchio e ruotarlo di circa 30° in senso antiorario fino a quando la marcatura ▼ presente sul coperchio si trova allineata a quella di “Open” (aprire) ▲ situata sul bordo del corpo della pentola.

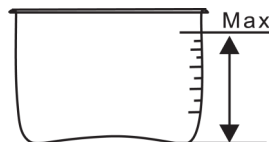


2. Controllare che tutti i componenti del coperchio siano montati correttamente

Controllare se la valvola di sicurezza e quella di scarico sono ostruite. Controllare che la guarnizione sia bene alloggiata nel relativo supporto, che il dispositivo antibloccaggio sia montato correttamente e che la valvola di sicurezza scenda e salga facilmente.

3. Estrarre la pentola interna e versarvi gli alimenti e i liquidi

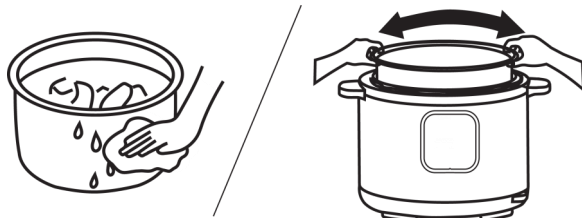
La quantità totale di alimenti e acqua non dovrebbe MAI superare la marcatura di livello massimo della pentola interna. Si raccomanda di non riempire la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Nel cucinare alimenti che si dilatano con la cottura, come il riso, i legumi o le verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità. Se la si riempie eccessivamente, si rischia d'intasare i condotti di sfogo e di generare una pressione eccessiva. Si possono anche causare traboccamenti e danneggiare la pentola.



4. Collocare la pentola interna dentro il relativo corpo

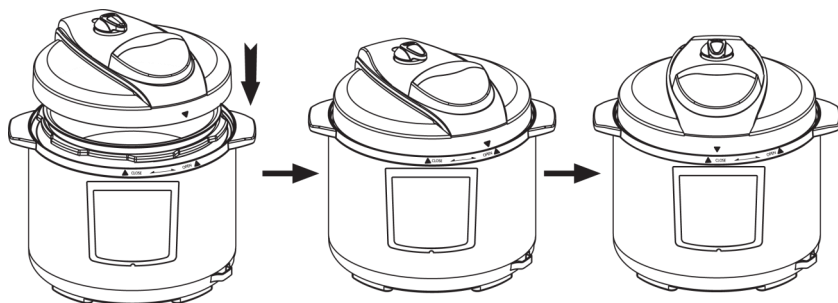
Non dimenticare di eliminare prima eventuali corpi estranei e di asciugare l'esterno della pentola interna e l'elemento riscaldante internamente alla pentola.

Dopo aver collocato la pentola interna nel relativo corpo, ruotarlo leggermente in modo che sia ben a contatto con l'elemento riscaldante.



5. Chiudere bene il coperchio

Prendere il coperchio per il manico e metterlo sulla pentola con la marcatura ▼ presente sul coperchio allineata a quella di "Open" (aprire) ▲ situata sul bordo del corpo della pentola. Ruotare il coperchio di circa 30° in senso antiorario fino a quando la marcatura ▼ presente sul coperchio si trova allineata a quella di "Close" (chiudere) ▲ situata sul bordo del corpo della pentola.



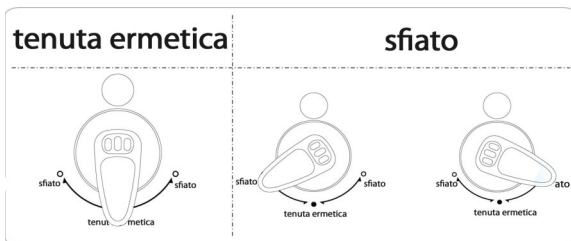
Instant Pot ha una funzione di sicurezza per disattivare la pentola e sul display lampeggia la parola "Lid" se il coperchio non è posizionato correttamente. Per le funzioni "Soup" (zuppa), "Poultry" (pollame), "Meat/Stew" (carne/stufato), "Bean/Chili" (fagioli/chili con carne), "Multigrain" (cereali misti), "Rice" (riso), "Steam" (vapore) e "Porridge" (pappa di fiocchi d'avena), il coperchio dovrebbe essere completamente chiuso. La funzione "Sauté" (rosolatura) va utilizzata senza coperchio. "Keep-Warm" (tenuta in caldo) e "Slow Cook" (cottura lenta) sono possibili col coperchio o senza.

6. Posizionare correttamente la levetta della valvola di sfogo

Si noti che è perfettamente normale e necessario che questa levetta sia allentata: funziona in base al proprio peso e poggia semplicemente sul condotto di scarico. Se necessario, ad es. per lavarla, è possibile smontarla tirandola in fuori.

Utilizzando la pentola per qualsiasi funzione eccetto "Keep-Warm", "Sauté" o "Slow Cook", allineare la punta della levetta della valvola di sfogo con "Sealing", che indica che la pentola a pressione è in tenuta ermetica.

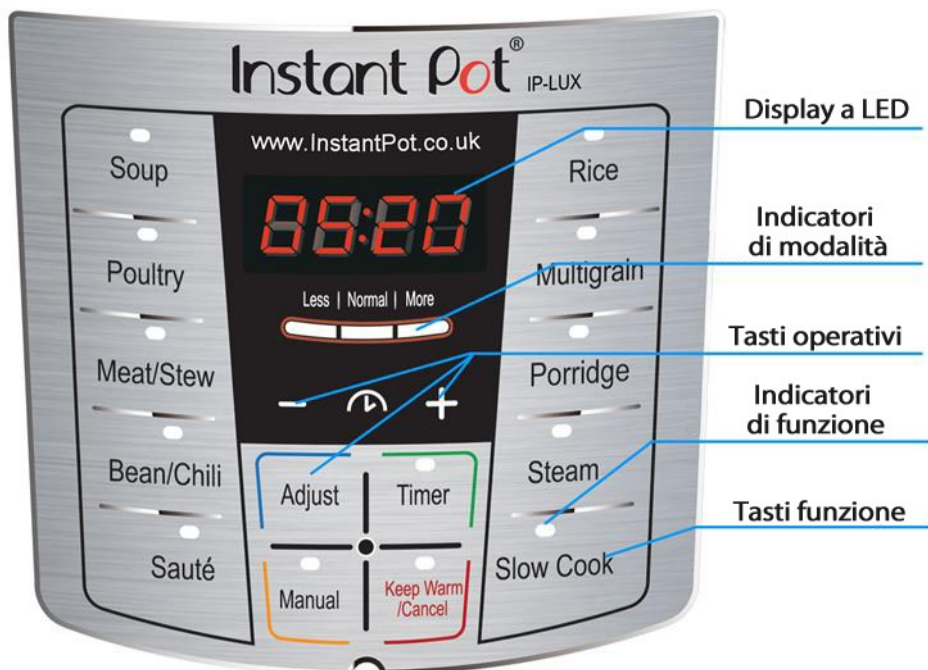
La funzione "Sauté" va utilizzata senza coperchio. "Slow Cook" e "Keep-Warm" sono possibili con o senza coperchio, o anche con un coperchio di vetro disponibile come extra su www.InstantPot.co.uk.



Comandi e stati della pentola

Pannello di comando

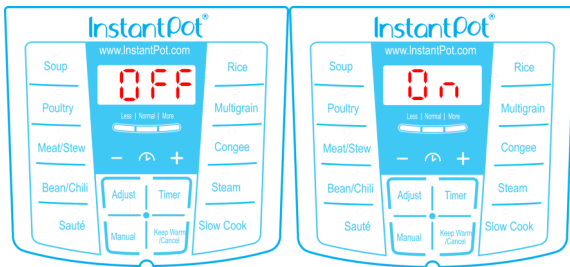
Il pannello di comando di Instant Pot comprende un Display a LED, 3 indicatori di modalità, 3 tasti operativi e 13 tasti funzione. Ciascun tasto funzione ha una luce spia. I tasti operativi non hanno luci.



Stati della pentola

Instant Pot ha 3 stati, indicati sul display a LED e con gli indicatori di funzione.

- **Stato di standby:** il display a LED indica “Spento”.
- **Stato di pre-riscaldamento:** il display a LED indica “On” (accesso) e l’indicatore della funzione attivata s’illumina.
- **Stato di programma in funzione:** l’indicatore della funzione attivata s’illumina e il display a LED indica il tempo. Per la cottura a pressione o lenta e per le funzioni col timer, il tempo viene scandito alla rovescia. Per “Keep Warm” viene indicato in modo ascendente.



Tasti operativi

I 3 tasti operativi sono “+”, “-” e “Adjust” (regolazione). Quelli “+” e “-” vengono usati per modificare il valore del tempo.

Il tasto “Adjust” può effettuare 3 tipi di operazioni:

1. Cambiare il **tempo di mantenimento della pressione** per le funzioni di cottura a vapore, eccetto “Manual” (manuale) e “Rice” (riso). “Rice” è completamente automatica.
2. Cambiare la **temperatura** di “Slow Cook” e “Sauté”.

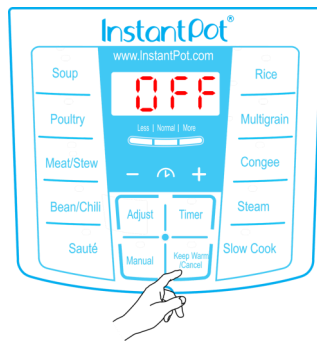
Tasti funzione

Il tasto più importante è “Keep Warm/Cancel” (**tenuta in caldo/annulla**). Quando si sta programmando Instant Pot o è già in funzione un programma, premendo questo tasto si annulla il programma e la pentola va in standby. Quando la pentola è in standby, premendo questo tasto si attiva il programma di tenuta in caldo.

Il tasto “Soup” serve per preparare varie zuppe e brodi. Si può utilizzare il tasto “Adjust” per selezionare una cottura di durata più breve o più lunga, a seconda del risultato desiderato. Instant Pot controlla la pressione e la temperatura mantenendole a un livello tale che il liquido al suo interno non raggiunge mai lo stato di bollitura rapida. Ad esempio, facendo il brodo di pollo con la funzione “Soup”, si ottiene un brodo leggero con il pollo a pezzi. Se si vuole avere una zuppa più densa, mescolare il tutto e frullarlo.

Il tasto “Porridge” serve a fare pappe di vari cereali. La durata “Normal” è per la pappa di fiocchi di riso. Per una pappa che è una miscela di vari cereali e legumi, scegliere la durata “More”. Mescolare il porridge prima di servirlo. Si noti che, **al termine del programma “Porridge”, NON si deve mettere la levetta della valvola di sfogo nella posizione di sfianto**, altrimenti il porridge schizza fuori insieme al vapore. In questo caso è opportuno utilizzare la decompressione naturale.

Il tasto “Poultry” è programmato per piatti a base di pollame. Si può usare il tasto “Adjust” per cambiare il tempo di cottura del pollame da “Normal” a “More” o “Less” a seconda del risultato preferito e della quantità di carne messa nella pentola. Il pollame generalmente è più facile da cucinare del maiale, dell’agnello o del manzo, pertanto il tempo di cottura ha un intervallo di regolazione più limitato con il tasto funzione “Poultry”.



Il tasto **“Meat/Stew”** serve per cucinare carne e stufati. Il tasto **“Adjust”** può essere usato per cambiare il **tempo** di cottura e conseguire il risultato desiderato. In generale, la durata **“More”** porta a una carne morbida che si stacca facilmente dall'osso.

Il tasto **“Bean/Chili”** serve per cucinare i fagioli e per preparare il piatto chili con carne. Se si desiderano i fagioli ben cotti, usare il tasto **“Adjust”** e selezionare la durata **“More”**.

Il tasto **“Rice”** è un programma intelligente completamente automatizzato per cucinare il riso normale o parzialmente precotto. La durata della cottura viene regolata automaticamente a seconda del contenuto alimentare. Per cucinare 2 tazze di riso ci vogliono circa 10 minuti di mantenimento in pressione, per 3~5 tazze 12 minuti e per quantità maggiori il tempo necessario aumenta in proporzione. Non viene visualizzato il tempo totale di cottura, ma quello di mantenimento in pressione una volta raggiunta la pressione d'esercizio. Il tasto **“Adjust”** non ha effetto in questo programma. Nota bene: si può cucinare anche una sola tazza di riso con la corretta quantità d'acqua.

Il tasto **“Multigrain”** è per un programma di cottura di cereali misti con riso selvatico, riso integrale duro, fagioli indiani, ecc. Per la cottura dei multicereali ci sono tre opzioni di **“Adjust”**. L'impostazione **“Normal”** prevede 40 minuti di cottura a pressione. L'impostazione **“Less”** prevede 20 minuti di cottura a pressione. L'impostazione **“More”** prevede 45 minuti di ammollo in acqua tiepida e 60 minuti di cottura a pressione. L'impostazione **“More”** è adatta per cereali più duri, come il mais secco spezzato.

Il tasto **“Steam”** è stato ideato per la cottura a vapore. Si possono cucinare a vapore verdure e pesce o utilizzare la griglia in dotazione per riscaldare gli alimenti. Quando si cucinano a vapore verdure e pesce, si noti che il metodo **“Decompressione naturale”** per lo scarico del vapore tende a scuocere gli alimenti. È necessario far fuoriuscire il vapore non appena il tempo di cottura giunge al termine, con il metodo **“Decompressione rapida”**.

1~2 tazze (160 ml) d'acqua sono sufficienti per cuocere a vapore verdure fresche o congelate, con un tempo di mantenimento della pressione di 1~2 minuti. Per cambiare il tempo della cottura a vapore, usare i tasti **“+”** o **“-”**. Si noti che, a differenza di altre funzioni di cottura a pressione, con **“Steam”** si mantiene continuamente la massima potenza. Per questo motivo il cibo a diretto contatto col fondo della pentola interna potrebbe bruciarsi. Usare quindi la griglia in dotazione per separare il cibo dall'acqua. Mettere il cibo in un cestello metallico o in un contenitore in vetro/ceramica da forno inseribile nella pentola interna.

Il tasto **“Manual”** permette d'impostare il tempo di cottura manualmente. Il tempo impostato in questo modo è quello della cottura a pressione, che parte dal momento in cui si raggiunge la pressione d'esercizio. Il tempo massimo di cottura a pressione è di 120 minuti.

Il tasto **“Sauté”** viene usato per la rosolatura senza coperchio o per la sobbollitura nella pentola interna. Con **“Adjust”** si può cambiare la temperatura operativa in 3 modalità. Per i dettagli consultare la sezione **“Rosolatura”**.

Il tasto **“Slow Cook”** permette di utilizzare Instant Pot come una normale pentola per questo tipo di cottura. L'utente può cambiare la durata della cottura premendo il tasto **“+”** o **“-”** tra 0,5 e 20 ore. Il tasto **“Adjust”** permette di regolare il livello di calore, come nelle pentole tradizionali per la cottura lenta. Per questo uso, consultare la sezione **“Slow Cooking”**.

Il tasto **“Timer”** serve per posticipare l'inizio della cottura. A questo scopo, selezionare innanzitutto la funzione di cottura desiderata (tutti i programmi eccetto **“Sauté”**) e poi premere il tasto **“Timer”**. Impostare le ore di ritardo usando **“+”** e **“-”**. Premere nuovamente il tasto **“Timer”** per cambiare i minuti. **L'orario così impostato è quello del ritardo prima che inizi il programma.** Calcolare un tempo di cottura e di raffreddamento sufficienti prima che il cibo possa essere servito. Il ritardo può essere regolato con i tasti **“+”** o **“-”** fino a 24 ore. Per i dettagli consultare la sezione **“Cottura ritardata con il timer”**.

Cucinare con Instant Pot

La cottura a pressione

Le seguenti istruzioni riguardano le funzioni "Rice", "Soup", "Poultry", "Meat/Stew", "Bean/Chili", "Multigrain", "Porridge", "Steam" e "Manual".

1. Seguire le istruzioni fornite nella sezione "Preparazione alla cottura" di questo manuale.

2. Collegare il cavo elettrico. Il display a LED indica "OFF", ossia la pentola è in standby.

3. Selezionare una funzione di cottura, ad es. "Soup".

Quando si preme un tasto funzione, la luce spia corrispondente si illumina.

- Entro 10 secondi da quando si preme un tasto funzione, è ancora possibile selezionare un'altra funzione e regolare la durata della cottura.



4. Selezionare un tempo di cottura.

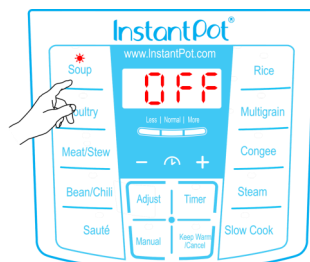
- Selezionare un tempo di cottura. Per regolare la durata della cottura, è possibile usare il tasto "Adjust" (eccetto per le funzioni "Manual" e "Rice"). Per cambiare tra le modalità "Normal", "Less" e "More" che si illuminano sul display, premere ripetutamente il tasto "Adjust".

- Se necessario, cambiare il tempo di cottura con "+" e "-". Per cambiare più rapidamente, tenere premuto il tasto "+" o "-".

- Il tempo di cottura base è adatto per alimenti generici. Utilizzare la tabella dei tempi di cottura riportata nel libro di ricette per stabilire il tempo di cottura corretto in base all'alimento specifico, alla quantità e alla consistenza preferita.

5. La cottura inizia automaticamente 10 secondi dopo che si è premuto l'ultimo tasto.

- Tre segnali sonori indicano che l'operazione di cottura è iniziata. Il display a LED indica "On" per segnalare lo stato di pre-riscaldamento. Nota bene: a seconda del tipo, della quantità e della temperatura (se congelato o meno) del cibo, **il ciclo di preriscaldamento può variare da 10 a 40 minuti.**
- A mano a mano che la pressione all'interno della pentola aumenta, è perfettamente normale che tracce di vapore furiescano dalla valvola fino a quando questa si solleva.
- Quando la pentola raggiunge la pressione d'esercizio, il display a LED passa da "On" al tempo di cottura programmato. Il tempo di cottura viene visualizzato come conto alla rovescia del tempo rimanente in minuti. Durante questo stato pressurizzato, non si dovrebbe vedere uscire del vapore da nessuna parte del coperchio. Tuttavia, occasionalmente è possibile che si veda uscire come del fumo dalla levetta della valvola di sfogo ed eventualmente anche qualche spruzzo. Tutto ciò è perfettamente normale.
- Durante la cottura, la pentola emette dei leggeri ticchettii, prodotti dal normale funzionamento dell'elemento riscaldante che si accende e si spegne.
- Il programma di cottura in esecuzione può essere annullato in qualsiasi momento, tornando alla modalità di standby premendo il tasto "Keep-Warm/Cancel".



6. Quando il ciclo di cottura a pressione giunge al termine, la pentola emette un segnale sonoro e inizia automaticamente il ciclo **Auto “Keep Warm”**. Il display a LED indica una “L” come primo carattere, ad es. “L0:02”, per indicare il ciclo “Keep Warm” e la durata. L’orologio conta fino a 10 ore. Se il ciclo automatico di “Keep Warm” di 10 ore finisce, la pentola va in standby.

- Si raccomanda di non lasciare troppo a lungo il riso cotto nello stato di “Keep-Warm”, per non comprometterne la consistenza o il sapore.

7. Per servire il cibo, premere “Keep-Warm/Cancel” e interrompere così il ciclo di tenuta in caldo; aprire il coperchio seguendo le istruzioni della sezione “Apertura del coperchio in sicurezza” di questo manuale.

- Nell’aprire il coperchio, la pentola interna può sembrare che vi sia attaccata per un effetto ventosa. Ciò è causato dalla contrazione dell’aria dovuta al raffreddamento. Girare la levetta della valvola di sfogo su “Venting”, per lasciare entrare l’aria ed eliminare il vuoto.



Cottura lenta

1. Seguire le istruzioni fornite nella sezione “Preparazione alla cottura” di questo manuale. La levetta della valvola di sfogo deve essere nella posizione “Venting”. Si può anche utilizzare un coperchio di vetro opzionale.
2. Collegare il cavo elettrico. Il display a LED indica “OFF”, ossia la pentola è in standby.
3. Premere il tasto “Slow Cook”.
4. Cambiare la durata della cottura premendo il tasto “+” o “-” tra 0,5 e 20 ore.
5. Selezionare la modalità di cottura desiderata con il tasto “Adjust”. Premendo ripetutamente il tasto “Adjust”, si può regolare la modalità di cottura su “Normal”, “More” o “Less”, che in una normale pentola per la cottura lenta corrispondono a medio, alto e basso.
6. La cottura inizia automaticamente 10 secondi dopo che si è premuto l’ultimo tasto.
7. Quando la cottura giunge al termine, la pentola emette un segnale sonoro e inizia il ciclo automatico di “Keep Warm” per 10 ore.



Cottura ritardata con il timer

Instant Pot ha una funzione con timer per ritardare l’inizio della cottura fino a **24 ore**. Il timer non può essere utilizzato con le funzioni “Keep Warm” e “Sauté”. Quanto segue spiega la programmazione dell’inizio cottura ritardato.

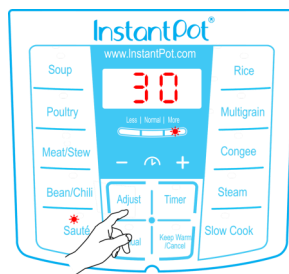
1. Per impostare un programma di cottura, seguire le istruzioni fornite nelle precedenti sezioni “Cottura a pressione” e “Cottura lenta”.
2. Entro 10 secondi dalla selezione del programma, premere il tasto “Timer” per impostare le ore e i minuti di ritardo. Impostare le ore di ritardo usando “+” e “-”. Premere nuovamente il tasto “Timer” per cambiare i minuti. **L’orario è quello del ritardo prima che inizi il programma.** Calcolare un tempo di cottura e di raffreddamento sufficienti prima che il cibo possa essere servito.
3. 10 secondi dopo aver premuto l’ultimo tasto, la funzione “Timer” ha inizio, parte il conto alla rovescia del display a LED e la luce verde del tasto “Timer” smette di lampeggiare.



- Per annullare il timer, premere il tasto “Keep-Warm/Cancel” in qualsiasi momento.
- Instant Pot inizia la cottura quando il timer del ritardo arriva a 0. Quando la cottura giunge al termine, la pentola va nel ciclo automatico di “Keep Warm” per 10 ore. Nota bene:
 - raccomandiamo vivamente di non utilizzare la funzione del timer per alimenti deperibili come la carne e il pesce, che possono andare a male se lasciati a temperatura ambiente per delle ore. Il riso cotto può risultare sfatto se rimane a mollo per molto tempo. Se lasciati nella modalità di tenuta in caldo troppo a lungo, lo strato di riso sul fondo della pentola può bruciarsi.
 - La funzione del timer **non è raccomandata per il porridge, la pappa d’avena o altri alimenti schiumosi e densi**. Dato che questi alimenti potrebbero intasare la valvola di sicurezza impedendole di formare una tenuta ermetica e facendo traboccare il cibo contenuto nella pentola, si raccomanda vivamente di non lasciare incustodita l’Instant Pot durante il ciclo di preriscaldamento. Dato che con la funzione del ritardo si lascia la pentola incustodita, raccomandiamo vivamente di non usare la funzione del timer per questo tipo di alimenti.

Rosolatura

- Seguire le istruzioni fornite nella sezione “Preparazione alla cottura” di questo manuale. Lasciare la pentola scoperchiata, per evitare che all’interno aumenti la pressione. Si può anche utilizzare un coperchio di vetro opzionale.
- Collegare il cavo elettrico. Il display a LED indica “OFF”, ossia la pentola è in standby.
- Premere il tasto “Sauté”. Per motivi di sicurezza, la massima durata del ciclo “Sauté” è di 30 minuti.
- Cambiare la temperatura di cottura da “Normal” a “More” e “Less” con il tasto “Adjust”. La modalità “Normal” è adatta per la normale rosolatura. La modalità “More” è indicata per friggere velocemente o abbrustolire la carne a una più alta temperatura. La modalità “Less” è adatta per sobbollire, far restringere succhi o addensare salse. Per evitare l’aumento di pressione, non si deve chiudere il coperchio. Se lo si chiude accidentalmente, la dicitura “Lid” (Coperchio) lampeggia, ad indicare che è nella posizione sbagliata.



Attenzione: se si chiude parzialmente il coperchio durante la rosolatura, si rischia di aumentare la pressione all’interno della pentola. Questo può essere pericoloso.

- Il riscaldamento inizia Il programma “Sauté” può essere annullato in qualsiasi momento premendo il tasto “Keep Warm/Cancel” automaticamente 10 secondi dopo che si è premuto l’ultimo tasto.
- Quando la temperatura desiderata viene raggiunta, il display a LED indica “Hot” (caldo).
- Quando la cottura giunge al termine, la pentola emette un segnale sonoro e va in standby. Se serve più tempo, basta premere nuovamente il tasto “Sauté”.



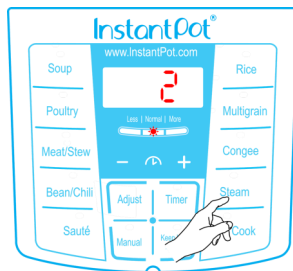
Tenuta in caldo

Premendo il tasto “Keep-Warm/Cancel” quando la pentola è in standby, si attiva la funzione di “tenuta in caldo” e si visualizza in minuti il tempo che passa, fino a 10 ore. La funzione di tenuta in caldo può essere usata con o senza coperchio. Per questa funzione si può anche utilizzare un coperchio di vetro opzionale. Al termine della cottura, la pentola emette un segnale sonoro e va in standby.

Prova iniziale

Per impraticarsi con Instant Pot, è una buona idea fare una prova prima di lanciarsi con la propria ricetta preferita. Questo serve a conoscere meglio l'Instant Pot, a controllare che funzioni perfettamente e anche ad eliminare eventuali residui che fossero presenti. Per fare questa prova bastano circa 15 minuti. È facoltativa ma raccomandabile.

1. Controllare che la levetta della valvola di sfogo e la valvola di sicurezza siano pulite e non ostruite e che la guarnizione sia alloggiata correttamente.
2. Inserire la pentola interna nella base e aggiungere acqua fino alla marcatura "3" presente sulla pentola interna.
3. Chiudere il coperchio. Controllare che la levetta della valvola di sfogo punti verso la marcatura "Sealing" del coperchio.
4. Premere il pulsante "Steam" e poi "-" per impostare il tempo a 2 minuti.
5. Dopo 10 secondi Instant Pot inizia il ciclo di preriscaldamento (il display visualizza "On"). Entro pochi minuti il vapore comincia a uscire per uno o due minuti, fino a quando la valvola di sicurezza si solleva e chiude ermeticamente la pentola. Dopo un altro paio di minuti si raggiunge la pressione d'esercizio e il timer inizia il conto alla rovescia. Quando arriva a 0, Instant Pot emette un segnale sonoro e va automaticamente nella modalità di tenuta in caldo.



È tutto. Il test è finito. Premere il pulsante "Keep-Warm/Cancel" e/o staccare la spina. Quando la pentola si è raffreddata, è possibile aprirla e si è quindi pronti a provare la propria ricetta preferita.

Cura e manutenzione

La cura e manutenzione regolari sono essenziali per la sicurezza d'uso di questo prodotto. Se si verifica una delle circostanze descritte di seguito, smettere immediatamente di usare il prodotto e rivolgersi agli addetti all'assistenza di Instant Pot.

- Il cavo elettrico e la spina si sono dilatati, deformati, scoloriti, danneggiati, ecc.
- Una parte del cavo elettrico o la spina si scaldano più del solito.
- La pentola a pressione elettrica scalda in modo anomalo, emettendo un odore di bruciato.
- Quando la si accende, si percepiscono suoni e vibrazioni insoliti.

Se sulla spina o sulla presa ci sono polvere o sporcizia, eliminarle con una spazzola asciutta.

Pulizia

Attenzione: prima di pulire il prodotto, accertarsi che si sia raffreddato e che la spina non sia inserita nella presa.

1. Pulire la pentola dopo ogni utilizzo. Asciugare il bordo nero e la fessura all'interno del corpo con un panno per evitare che il bordo esterno della pentola si arrugginisca.
2. Togliere il coperchio ed estrarre la pentola interna; lavarli con un detergente, sciacquarli con acqua pulita e poi asciugarli con un panno morbido. La pentola interna in acciaio inox è anche lavabile in lavastoviglie.
3. Usare acqua e un panno morbido per pulire il coperchio, compresa la guarnizione (che può essere smontata), la valvola di scarico e il dispositivo antibloccaggio. Non smontare il complessivo del condotto per la fuoriuscita del vapore.

4. Pulire il corpo della pentola con un panno pulito inumidito. **Non immergere la pentola in acqua.** Non usare un panno bagnato per pulire la pentola mentre il cavo elettrico è collegato alla presa di corrente.

Problemi e soluzioni

Se si verificano problemi, il prodotto NON va rispedito al negozio o al sito da cui è stato acquistato. Per l'assistenza tecnica e le informazioni sulla resa del prodotto si deve:

- Creare un tagliando di supporto in www.InstantPot.co.uk/support/
- Inviare un'e-mail a support@instantpot.co.uk
- Inviare un'e-mail a +44 (0)333 123 0051

Le situazioni descritte nelle tabelle che seguono non indicano necessariamente che la pentola sia difettosa. Prima di contattare il servizio di supporto per una riparazione, esaminare la pentola attentamente. Per video di assistenza e domande frequenti, visitare www.InstantPot.co.uk/faq/

Tabella Problemi e soluzioni

	Problema	Possibile causa	Soluzione
1	Difficoltà nel chiudere il coperchio	La guarnizione non è inserita bene	Posizionarla correttamente
		Valvola di sicurezza in posizione sollevata	Premerla leggermente verso il basso
2	Difficoltà nell'aprire il coperchio	C'è pressione all'interno della pentola	Usare la levetta della valvola di sfogo per ridurre la pressione interna. Aprire il coperchio quando la pressione è stata completamente scaricata.
		Valvola di sicurezza bloccata nella posizione rialzata	Premerla leggermente con una penna o un bastoncino.
3	Dal lato del coperchio fuoriesce del vapore	Manca la guarnizione	Montarla
		Guarnizione danneggiata	Sostituirla
		Frammenti di cibo attaccati alla guarnizione	Ripulirla
		Il coperchio non è chiuso bene	Aprire il coperchio e poi richiuderlo
4	Dalla valvola di sicurezza esce del vapore per più di 2 minuti	Frammenti di cibo sulla guarnizione siliconica della valvola di sicurezza	Ripulire la valvola
		Guarnizione siliconica della valvola di sicurezza usurata	Sostituire la guarnizione
5	La valvola di sicurezza non si solleva	Quantità insufficiente di alimenti o acqua nella pentola interna	Aggiungere acqua come da ricetta
		Valvola di sicurezza ostruita dal perno blocca coperchio	Chiudere bene il coperchio, v. la sezione "Preparazione alla cottura"

Tabella Problemi e soluzioni (Cont...)

	Problema	Possibile causa	Soluzione	
6	Il vapore esce dalla valvola di scarico in modo continuo	La levetta di sfiato non è nella posizione di tenuta(Sealing)	Girare la levetta nella posizione di tenuta	
		Il controllo della pressione non funziona	Contattare il servizio di supporto online	
7	Sul display lampeggia “Lid”	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato	Chiudere il coperchio per la cottura a pressione o aprirlo per la rosolatura	
8	Il display rimane spento quando il cavo elettrico è collegato.	Collegamento elettrico difettoso o assente.	Controllare il collegamento del cavo e vedere se la presa di corrente è attiva.	
		È saltato il fusibile della pentola	Contattare il servizio di supporto online	
9	Tutti i LED lampeggiano e sul display compare un codice	Codice C1	Sensore di temperatura difettoso (non la rileva)	Contattare il servizio di supporto online
		Codice C2	Sensore di temperatura difettoso (corto circuito)	Contattare il servizio di supporto online
		Codice C5	La temperatura è troppo alta perché la pentola interna non è stata inserita	Inserire correttamente la pentola interna
			La temperatura è troppo alta perché nella pentola interna non c'è acqua	Inserire alimenti e acqua nella pentola interna
		Codice C6	Sensore di pressione difettoso	Contattare il servizio di supporto online
10	Riso a mezza cottura o troppo duro	Troppo poca acqua	Regolare la proporzione tra riso asciutto e acqua come da ricetta	
		Coperchio aperto troppo presto	Al completamento del ciclo di cottura, lasciare il coperchio sulla pentola per altri 5 minuti	
11	Riso sfatto	Troppa acqua	Regolare la proporzione tra riso asciutto e acqua come da ricetta	
12	Segnali sonori intermittenti per un breve periodo dopo l'accensione della pentola	Segno di surriscaldamento; la pentola ha ridotto la temperatura di riscaldamento e potrebbe non raggiungere la pressione di cottura	Possibili depositi di amido sul fondo della pentola interna che hanno bloccato la dispersione del calore; spegnere la pentola e controllare il fondo della pentola interna	
13	Ticchettii o leggeri scoppiettii occasionali	Il normale suono prodotto dall'elettricità nel cambiare temperatura	Niente di cui preoccuparsi	
		Fondo della pentola interna bagnato.	Asciugare con un panno il fondo della pentola interna prima di cucinare	

Garanzia limitata

Earlyview Ltd (EV) garantisce che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e materiali, in normali condizioni di uso domestico, per il periodo di un (1) anno dalla data d'acquisto. La presente garanzia è valida solo per l'acquirente originale e per l'uso nell'UE. Per l'utilizzo della garanzia, è necessario presentare la ricevuta d'acquisto, il numero dell'ordine di acquisto o altra prova della data di acquisto originale. L'obbligo di EV in riferimento alla garanzia si limita alla sostituzione, riparazione o assistenza nella riparazione, a sua discrezione. Tutte le riparazioni per cui si fa ricorso alla garanzia devono essere previamente autorizzate da EV.

Questo prodotto è dotato di molte funzioni di sicurezza. Qualsiasi tentativo d'interferire con il loro funzionamento può arrecare gravi lesioni/danni e rendere nulla questa garanzia. Nessun servizio di assistenza sotto garanzia viene fornito per un prodotto che sia stato manomesso, a meno che l'intervento sia stato indicato da un rappresentante EV.

La presente garanzia non copre la normale usura dei componenti o i danni risultanti dall'uso negligente o improprio del prodotto, dall'uso contrario alle istruzioni, dalla mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da riparazioni o modifiche effettuate da chiunque, a meno che l'intervento sia stato indicato da un rappresentante EV. **La presente garanzia non copre i prodotti utilizzati al di fuori dell'UE.** La garanzia inoltre non copre danni causati da forza maggiore, come incendi, alluvioni, uragani e tornado. **EV non si fa carico dei costi di spedizione per i lavori sotto garanzia.**

Limiti ed esclusioni

Nei limiti ammessi dalla legge pertinente, l'eventuale responsabilità civile di EV per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o componente stesso e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto o componente sostitutivo comparabile. LE DISPOSIZIONI DELLA PRESENTE GARANZIA SONO L'UNICO ED ESCLUSIVO RIMEDIO IN RELAZIONE AL PRODOTTO/AI PRODOTTI COPERTO/I DALLA GARANZIA STESSA. TUTTE LE GARANZIE IMPLICITE IN RELAZIONE AL PRODOTTO/AI PRODOTTI, INCLUSE QUELLE DI COMMERCIALITÀ E IDONEITÀ AD UNO SCOPO PARTICOLARE, SONO QUI ESPRESSAMENTE ESCLUSE.

EV declina ogni responsabilità per danni indiretti, speciali o indiretti derivanti o connessi all'uso o alle prestazioni del prodotto, danni relativi a perdite economiche, di proprietà, redditi o profitti, godimento o uso, spese di rimozione, installazione o altri danni indiretti di qualsiasi natura.

L'acquirente può godere di altri diritti e rimedi in aggiunta a quelli disponibili ai sensi della presente garanzia limitata.

Registrazione della garanzia

Visitare www.instantpot.co.uk/support/register/ per registrare il nuovo Instant Pot e convalidare la garanzia entro dieci (10) giorni dall'acquisto. Verrà chiesto di fornire il nome del negozio, la data d'acquisto e il numero del modello, oltre al nome e all'indirizzo del richiedente.

La registrazione permette di venire informati di novità, ricette ed eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Con la registrazione si riconosce di aver letto e compreso le istruzioni per l'uso e gli avvertimenti esposti nelle istruzioni allegate.

Assistenza sotto garanzia

Se il prodotto dovesse diventare difettoso nel periodo coperto da garanzia, rivolgersi immediatamente agli addetti dell'assistenza ai clienti di Instant Pot Customer per

- Creare un biglietto di supporto su www.InstantPot.co.uk/support/
- Inviare un'e-mail a support@instantpot.co.uk
- Telefonare allo +44(0)333 123 0051

Per accelerare il servizio di assistenza, fornire:

- 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
- La descrizione del difetto del prodotto, con foto o video se possibile

Riciclaggio

Questo prodotto è conforme alla Direttiva WEEE 2002/96/CE sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



Questo prodotto è conforme alle direttive europee sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2004/108/CE e suoi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2006/95/CE e relativi emendamenti.

Questa marcatura indica che questo prodotto non va smaltito con gli altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute degli esseri umani, riciclarlo in modo responsabile e promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime.

Per maggiori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto fare riferimento a www.instantpot.co.uk.

Tenersi aggiornati

Per novità e informazioni, ricette e consigli, visitate la nostra pagina Facebook su www.Facebook.com/instantpotuk

Tutto il testo di questo documento è stato controllato attentamente. Earlyview Ltd si riserva il diritto d'interpretare eventuali errori di stampa o fraintendimenti del testo.

Gli eventuali miglioramenti tecnici o i cambiamenti per quanto riguarda l'aspetto o la targhetta verranno pubblicati in un manuale riveduto senza ulteriore preavviso. Qualora i cambiamenti dovessero riguardare l'aspetto o il colore del prodotto, fare riferimento al prodotto effettivo per le informazioni dettagliate.

Instant Pot Company

11 – 300 Earl Grey Dr., Suite 383

Ottawa, Ontario

Canada K2T 1C1

Telefono: +1 800 828-7280

Fax: +1 (613) 800-0726

Web: <http://www.InstantPot.com>

E-mail: support@instantpot.com

Earlyview Ltd. (Instant Pot UK)

15 Walton Business Centre

44 Terrace Road, Surrey KT12 2SD,

Tel. nel Regno Unito: +44 (0)333 123 0051

Web: <http://www.InstantPot.co.uk>

E-mail: support@instantpot.co.uk

Facebook: www.facebook.com/instantpotuk